

EN RÉGION

# La Terre

DE CHEZ NOUS

EN COLLABORATION AVEC



L'Union des  
producteurs  
agricoles

VOL. 1, N° 1 - 13 FÉVRIER 2013

LE MENSUEL AGRICOLE  
DE L'EST DU QUÉBEC

## La canneberge au pays des bleuets

PAGE 2



GUILLAUME ROY

## EN BREF

### CAPITALE- NATIONALE

Un salon pour une relève  
passionnée PAGE 7

### SAGUENAY- LAC-SAINT-JEAN

Produits forestiers non  
ligneux : coopérer pour  
développer PAGE 18

### BAS- SAINT-LAURENT

Léonard Otis honoré  
par ses pairs PAGE 8

### ÎLES-DE-LA- MADELEINE

L'abattoir de l'archipel en  
quête de rentabilité PAGE 4

## La recette d'un bon transfert

PAGE 11



FADO

## Réussir ses céréales à paille

PAGE 9

ARCHIVES/TCN

## ACTUALITÉ

# La canneberge au pays des bleuets

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

GUILLAUME ROY

Collaboration spéciale

**La flambée des prix de la canneberge en 2008 a créé un engouement pour la production de ce petit fruit au Lac-Saint-Jean. Les cinq producteurs de la région ont soit commencé leurs activités, soit pris de l'expansion au cours des cinq dernières années et ils exploitent aujourd'hui 437 acres, dont 240 sous régie biologique. Portrait d'une culture qui fait son chemin au pays du bleu.**

**DOLBEAU-MISTASSINI** — Début octobre dans le nord du Lac-Saint-Jean. De grands bassins sont inondés pour la récolte de la canneberge. Les pieds dans l'eau, deux hommes s'affairent à râteler les petits fruits rouges vers la pompe qui les achemine dans un gros camion après un premier nettoyage.

À la porte de la grande forêt boréale, à 6 km de Dolbeau-Mistassini sur des terres publiques intramunicipales (TPI), Gilles Sasseville a implanté ses premières cannebergières en 2002. « J'étais déjà dans le bleu. J'ai voulu me préparer un fonds de pension », lance-t-il en riant.

Le propriétaire d'Atocas Mistassini a doublé sa superficie de production au cours des trois dernières années pour atteindre 77 acres. Pour l'instant, le rendement des terres productives varie de 8 000 à 12 000 lb/acre.

Si la canneberge biologique coûtait près du double de la canneberge conventionnelle il y a cinq ans, elle ne vaut plus aujourd'hui de 10 à 15 % de plus. « Il y a plus de producteurs bios, et la demande a baissé », constate M. Sasseville. En 2011, la canneberge biologique s'est vendue à 0,40 \$/lb. Il a été impossible de connaître le prix à la livre pour 2012, mais selon les tendances du marché, les prix devaient être semblables à 2011 (aux alentours de 0,35 \$/lb).

Les plus grands ennemis du producteur de canneberges biologiques sont les mauvaises herbes, car la plante n'est pas très compétitive. Tout au long de l'été, de 10 à 12 employés ont désherbé les cannebergières d'Atocas Mistassini.

Atocas Mistassini et Atocas Lac-Saint-Jean ont investi conjointement dans la construction d'une usine de nettoyage dans le parc industriel du secteur Mistassini. À cet endroit, les canneberges sont lavées et acheminées dans de grandes caisses en bois avant de prendre le chemin de l'usine de transformation de Decas Cranberry, à Boston.

Dans le secteur Sainte-Marguerite-Marie, toujours à Dolbeau-Mistassini, Nicolas Per-



François Tremblay, chargé de projet pour Agrinova.



Gilles Sasseville a implanté ses premières cannebergières en 2002. Il a doublé sa superficie de production au cours des trois dernières années pour atteindre 77 acres. Pour l'instant, le rendement des terres productives varie de 8 000 à 12 000 livres à l'acre.

ron et son neveu Roger ont démarré la production de canneberges biologiques sur sable en 2010 avec l'implantation de 10 acres de cultures, puis ont ajouté 35 acres en 2011.



De nouvelles variétés de canneberges pourraient faire passer les rendements de 20 000 à 60 000 livres à l'acre.

## Irrigation antigel

La gestion de l'eau est à la base de la culture de la canneberge. Au moment de la récolte, on inonde de grandes superficies pour faciliter la cueillette du petit fruit qui flotte à la surface de l'eau, après l'avoir détaché avec de la machinerie agricole.

Dave Gilligan, représentant pour Dubois Agrinovation, offre des services spécialisés en irrigation de cannebergère. « Certains producteurs utilisent un deuxième système d'irrigation avec gicleurs pour protéger la plante contre le gel au printemps. Si le plant gèle quand il est en floraison, tu perds 90 % de ta récolte. Le système de tuyaux avec des gicleurs envoie juste assez d'eau pour que ça ne gèle pas. »

De grandes quantités d'eau doivent être disponibles dans les bassins afin de distribuer de l'eau en continu à tous les plants jusqu'à ce que le soleil réchauffe assez le sol. Le coût de ce type d'irrigation, de 2 500 à 3 000 \$ par acre, décourage plusieurs producteurs. « Mais l'investissement en vaut le coup, assure M. Gilligan. Surtout pour une région nordique où les gels sont plus fréquents au printemps. »

« On s'est lancés dans la canneberge après s'être déjà engagés dans le bleuets et la camerise. Je travaillais en forêt et, après avoir perdu mon emploi, on voulait s'organiser pour mettre sur pied une entreprise viable. La canneberge s'annonçait prometteuse, surtout dans le bio. Ça nous a permis de diversifier nos récoltes », raconte Nicolas Perron, qui, en plus de la canneberge, cultive 200 acres de bleuets biologiques et 1 acre de camerise.

Les producteurs ont collaboré avec Agrinova à l'élaboration d'un projet de recherche. « Le but premier du projet est d'assurer un meilleur contrôle biologique des mauvaises herbes. Nous avons testé l'implantation de boutures de canneberges avec des quantités de deux, quatre et six tonnes à l'acre », note François Tremblay, chargé de projet pour Agrinova.

Une année avant l'implantation, une quantité massive de soufre a aussi été répandue sur les champs afin de faire baisser le pH et de contrôler les mauvaises herbes. Après deux années de croissance, l'étude démontre qu'un taux d'implantation de quatre tonnes permettrait d'optimiser le rendement et le recouvrement sans engendrer de trop grands coûts supplémentaires. « Un taux de quatre tonnes à l'acre permettrait même de récolter une année plus tôt », explique M. Tremblay.

Ce projet a été financé par le MDEIE, le MAPAQ et la SADC Maria-Chapdelaine afin de faciliter le transfert de connaissances entre le Centre-du-Québec et le Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Quelques producteurs de bleuets ont participé à la journée d'information sur la canneberge, et certains d'entre eux songent sérieusement à se lancer dans l'aventure. « On essaie d'en savoir plus sur le rendement et de le comparer aux investissements nécessaires, témoigne Gilles Savard. On voudrait diversifier notre production pour ne pas être à la merci d'un seul produit. La culture de la canneberge nécessite des investissements faramineux. Les nouvelles techniques de construction, où l'on creuse un seul grand bassin, semblent intéressantes », ajoute son frère Guy.

### Le choix du biologique

Quatre des cinq producteurs du Lac-Saint-Jean ont choisi de faire leur culture sous régime biologique. « À une certaine époque, le prix de la canneberge biologique était le double de celui de la canneberge conventionnelle, rappelle Pierre-Olivier Martel, ce qui a grandement influencé le choix des producteurs. »

Le Québec est le chef de file mondial dans la production de la canneberge biologique, car le champignon qui attaque la canneberge aux États-Unis n'aime pas l'hiver québécois. « Au Saguenay-Lac-Saint-Jean, on est plus isolés et il y a moins d'insectes ravageurs », explique François Tremblay.

Les canneberges nordiques sont plus petites, mais elles pourraient également avoir des propriétés supérieures, dont un plus haut taux d'antioxydants. Ces propriétés ont été démontrées dans d'autres pays nordiques, mais des études devront être faites au Québec pour le confirmer.



Agrinova a organisé une journée de transfert de connaissance et de démonstration sur la récolte de la canneberge, en octobre dernier.



La gestion de l'eau se fait en circuit fermé et les milieux environnants ne sont pas contaminés par l'eau acidifiée, les fertilisants ou les pesticides, le cas échéant.

## Investissements majeurs

Chargé de projet pour Agrinova, François Tremblay faisait partie de l'équipe qui a organisé une journée de transfert de connaissances et de démonstration sur la récolte de la canneberge. « Il faut compter des investissements de 125 000 à 150 000 \$/ha pour produire de la canneberge. On doit avoir les reins très solides pour se permettre ce genre d'investissement avant d'avoir une première récolte – qui n'arrive qu'à la troisième année après l'implantation. »

Les revenus sont toutefois très intéressants, nuance M. Tremblay. « Trois ans après l'implantation, des rendements de 1 000 à 2 000 lb par acre sont à prévoir. Les années subséquentes, le rendement s'améliore pour atteindre de 10 000 à 20 000 lb par acre. »

Dans la nature, les canneberges poussent en bordure des tourbières, là où le sol est acide, explique M. Tremblay. Toutefois, les

recherches récentes ont démontré que la production de canneberges sur sable offre un meilleur rendement. « On utilise le soufre pour faire baisser le pH à 4, ce qui rend le sol très acide et élimine du même coup plusieurs mauvaises herbes. »

Contestée car elle entrait en compétition avec les tourbières naturelles, la culture de la canneberge sur sable est plus acceptable d'un point de vue environnemental. De plus, l'implantation en tourbière est extrêmement difficile depuis le resserrement des normes environnementales en 2008, selon François Tremblay.

Ce dernier note également que la gestion de l'eau se fait en circuit fermé et que les milieux environnants ne sont pas contaminés par l'eau acidifiée, les fertilisants ou les pesticides, le cas échéant.

## ACTUALITÉ

## L'abattoir de l'archipel en quête de rentabilité

## ÎLES-DE-LA-MADELEINE

GENEVIÈVE GÉLINAS

Collaboration spéciale

**A**vec 12 800 habitants et une superficie de 200 km<sup>2</sup>, les Îles-de-la-Madeleine ont réussi à conserver un abattoir. La coopérative qui l'exploite aura toutefois besoin d'aide pour continuer ses activités.

Bernard Langford élève des bœufs croisés Angus dans l'archipel. Pour lui comme pour les autres éleveurs isolés dans le golfe du Saint-Laurent, la présence d'un abattoir est essentielle. « Je ne produirais pas du bœuf pour l'envoyer à l'Île-du-Prince-Édouard, lance-t-il. Ce ne serait pas valorisant pour moi. Mon bœuf, je l'écoule sur le marché local. »

La Coopérative de solidarité en production animale des Îles-de-la-Madeleine a acquis l'abattoir d'intérêts privés en 1999. On y fait un abattage toutes les deux semaines, pour un total de 250 à 300 bêtes par an. Une vingtaine d'éleveurs l'utilisent, dont huit ont une production commerciale.

Les bêtes abattues sont des bovins et des ovins, mais aussi des sangliers, des porcs et des chevaux. Le phoque est également traité, et des chevaux et des wapitis pourraient bientôt s'ajouter.

L'abattoir fait la découpe, l'emballage et des produits de troisième transformation,



Sans abattoir, l'élevage périliterait aux Îles, estime Bernard Langford, éleveur de bœufs à l'île du Havre-aux-Maisons.

comme de la viande fumée, du pepperoni et des terrines. Il importe 7 000 kg de viande par an, soit la moitié de sa production. Malgré tout, il n'est pas rentable. « On a longtemps trainé de gros frais et on avait peu d'activités », commente le directeur général Luc Gagnon.

Le chiffre d'affaires de la Coopérative a crû de 70 % entre 2010 et 2012. Mais il faudrait ajouter au moins 80 000 \$ aux revenus actuels de 180 000 \$ pour atteindre le

seuil de rentabilité. En 2008, l'abattoir a été fermé pendant un an. Québec et d'autres partenaires lui ont alors accordé une aide de 152 300 \$ pour assurer sa survie et son développement pendant les trois années suivantes. Ces subventions seront épuisées le 31 mars. « On travaille sur un nouveau plan pour éviter la fermeture », affirme M. Gagnon.

Certains éleveurs des Îles augmentent peu à peu leur production. « L'autre voie, c'est

le développement de produits, croit Luc Gagnon, parce que la troisième transformation est la plus lucrative. On approche aussi le Centre de santé et la Commission scolaire [pour servir de la viande locale à l'hôpital et dans les écoles]. »

L'enjeu de l'abattoir dépasse la communauté des éleveurs. « Sans abattoir, il n'y aurait plus d'élevages aux Îles », croit M. Langford. Et sur l'archipel, élevage rime avec protection du paysage et santé du tourisme. ■

## L'Omerto sur la voie rapide

## CHARLEVOIX

ÉMÉLIE BERNIER

Collaboration spéciale

**Le succès remporté par son apéritif de tomates laisse le producteur Pascal Miche bouche bée, mais ravi!**

BAIE-SAINT-PAUL — Pascal Miche est essouffé, mais radieux. « On a eu une très grosse année! Ça va vite et bien », résume-t-il avec un sourire satisfait.

L'année 2013 marquera la troisième saison de production (et la seconde de commercialisation) de son apéritif de tomates, l'Omerto. « Par rapport au plan initial, nous avons dépassé 12 fois nos objectifs! Disons que le plan, on ne le regarde plus », rigole le gaillard belge qui dirige le Domaine de la Vallée du Bras, chef-lieu de l'Omerto.

Halte de la Route des saveurs de Charlevoix, le Domaine a accueilli un nombre impressionnant de visiteurs cette année. « Nous avons répondu à une moyenne de

120 personnes par jour, en plus de signer de nouveaux contrats avec des voyageurs pour 2013 », commente M. Miche. La production, elle, va bon train : on a scellé 34 000 bouteilles d'Omerto en 2012. Elles sont d'abord destinées au marché québécois, puis canadien. Mais le monde entier a envie de goûter l'Omerto! « Actuellement, je travaille avec trois pays pour l'exportation, ce qui me donne la chance de tâter le terrain; mais 37 pays attendent le produit, même le Japon », s'étonne Pascal Miche.

## Intérêt médiatique soutenu

La couverture médiatique qu'a reçue l'Omerto n'est vraisemblablement pas étrangère à cette contagieuse fascination. « Bien sûr, c'est un produit unique, mais je suis agréablement surpris que ça ait pris cet ampleur. On en a parlé dans les médias de 63 pays. La nouveauté plaît! » croit Pascal Miche. Une télévision indépendante brésilienne lui a même offert sur un plateau d'argent une série de 13 épisodes, où 13 chefs de nationalités différentes miment l'Omerto!

## Une seconde usine?

Pascal Miche ne cache pas qu'il a des projets d'expansion, afin de suffire à la demande croissante. « Nous pensons à une seconde usine de transformation et de distribution, indépendante de la première. Mais le projet en est encore au stade embryonnaire », nuance-t-il.

S'il produit lui-même les tomates qui entrent dans la fabrication de son nectar, une seconde usine et un permis industriel pourraient lui permettre d'utiliser les surplus des producteurs de tomates biologiques québécois. « Ils jettent de 11 à 12 % de leur production annuelle, pas parce que les tomates ne sont pas bonnes, mais parce qu'elles ne correspondent pas aux standards esthétiques du marché », déplore celui qui serait ravi d'en faire bon usage.

Devant l'engouement suscité par son produit, Pascal Miche se pince. « Il ne faut pas que ça arrête! Je suis vraiment content. Si tu m'avais dit ça il y a deux ans, je t'aurais dit "tu rêves en couleurs!" », conclut-il avec un grand rire. ■



Pascal Miche photographié l'été dernier sur son Domaine de la Vallée du Bras.

# Une agriculture nordique à découvrir et à développer

## CÔTE-NORD

ÉMÉLIE BERNIER

Collaboration spéciale

BAIE-COMEAU — Qu'on se le dise, il y a bien plus que des bleuets qui poussent entre Tadoussac et Natashquan! Du 6 au 8 novembre dernier, le 3<sup>e</sup> Forum bioalimentaire de la Côte-Nord a fait la preuve qu'une agriculture diversifiée est possible au pays des baleines et des épinettes.

« Notre industrie est appuyée par la Conférence régionale des élus, la SADC, les CLD. Tous ces organismes voient d'un bon œil le nouvel essor que connaît le bioalimentaire », explique l'agriculteur Denis Picard, ancien président de la Table bioalimentaire de la Côte-Nord, une entité qui représente tant les producteurs agricoles que les pêcheurs, les restaurateurs et les hôteliers.

L'objectif du Forum, qui a accueilli plus de 125 participants, en est d'abord un de réseautage. « On participe au Forum pour faire des alliances, mais aussi pour découvrir ce qui se fait ailleurs, poursuit M. Picard. Cette année, nous avions une conférencière de la Norvège qui nous a parlé d'agriculture nordique, par exemple. Nous invitons des conférenciers tant pour la terre que pour la mer, afin de nous assurer que tous y trouvent leur compte. » Sur la Côte-Nord, terre et mer

vont de pair. Ce sont d'ailleurs les acteurs du secteur pêche qui ont ouvert la porte de « leur » forum aux producteurs agricoles. « Les pêcheurs avaient leur forum depuis six ans et ils nous ont invités à y participer. On a changé le nom, et les liens entre nous sont tissés de plus en plus serré. »

Denis Picard est d'avis que la mise en commun est une des grandes forces du secteur bioalimentaire de cette région éloignée des grands centres. « Les deux mondes qui se rencontrent, c'est ça qui donne la couleur de la Côte-Nord : le fleuve en face, le territoire en arrière et, au milieu, une gastronomie et des clients qui profitent du meilleur des deux mondes », s'enthousiasme-t-il.

Le Forum a d'ailleurs été l'occasion de déguster ce que la Côte-Nord a de meilleur à offrir. « De l'agneau de Baie-Comeau, du thé du Labrador, des pétoncles, de la soupe de mactres de Stimpson... On a mangé comme des rois! » dit en rigolant celui qui est d'abord producteur de bleuets, en plus de développer quelques cultures maraîchères dans son fief de Sept-Îles.

Les produits forestiers non ligneux représentent à eux seuls un immense potentiel sur ce vaste territoire qui s'étire sur 1 600 km de côtes. De nouvelles entreprises y trouvent leur niche. Une campagne de séduction est en cours pour que tous les Nord-Côtiers mettent leur terroir au menu.

« Pendant le Forum, nous avons accueilli gratuitement le public qui a pu visiter de



Denis Picard, président de la Table bioalimentaire de la Côte-Nord; Jacynthe Gagnon, présidente de la Fédération de l'UPA de la Rive-Nord; et Martial Hovington, président du Syndicat de l'UPA de la Côte-Nord.

nombreux kiosques, goûter aux produits, apprendre à connaître ceux qui font notre agriculture. Le marché public de Sept-Îles est aussi de plus en plus populaire. Les gens veulent bien manger. Ce contexte fait rejaillir le goût de la terre. À force d'en parler, de faire goûter, on est rendu où on est rendu. On n'a plus à se bagarrer pour vendre notre salade », croit M. Picard.

En 2010, à l'occasion du Forum précédent, la Côte-Nord a d'ailleurs été reconnue à l'échelle provinciale comme région agricole. « Historiquement, il y a toujours eu de l'agriculture ici. Aujourd'hui, la région prend sa place, à sa façon, avec ses avantages et ses problématiques. Il y a une convergence de forces. Ça a valu la peine de persévérer », de conclure l'agriculteur.

## 80 000 \$ pour les PDZA

### BAS-SAINT-LAURENT ET CAPITALE-NATIONALE

AUDREY DESROCHERS

Collaboration spéciale

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a octroyé une aide financière de 80 000 \$ aux MRC de Kamouraska et de Charlevoix pour la conception de leur Plan de développement de la zone agricole (PDZA).

Le préfet de la MRC de Kamouraska, Yvon Souci, a souligné que le PDZA est un outil complémentaire à d'autres actions déjà entreprises dans sa région, comme le développement du Parc régional du Haut-Pays. La députée de Taschereau et ministre responsable de la région de la Capitale-Nationale, Agnès Maltais, a pour sa part tenu à préciser les intentions de son gouvernement.

« Les PDZA proposent une approche qui ne peut que contribuer à l'atteinte de notre objectif de souveraineté alimentaire pour le Québec. » Au total, 320 000 \$ seront versés aux huit municipalités régionales de comté qui ont été retenues à la suite d'un appel de projets lancé en juin dernier par le MAPAQ. Outre Charlevoix et Kamouraska, les MRC des Sources, de Memphrémagog, des Chenaux, de Témiscamingue, des Maskoutains et de Pontiac recevront leur part du gâteau, soit 40 000 \$ chacune.

Rappelons que plusieurs autres MRC se sont déjà dotées de tels plans depuis la publication des rapports des projets pilotes en 2011. Les PDZA devraient entre autres déterminer des actions concrètes pour mettre en valeur les entreprises agricoles, en plus d'aborder la multifonctionnalité du territoire et la promotion d'activités agricoles complémentaires, comme l'agrotourisme ou la transformation à la ferme.



Les PDZA visent à mettre en valeur les entreprises agricoles, en plus d'aborder la multifonctionnalité du territoire et la promotion d'activités agricoles complémentaires.

## ACTUALITÉ

# Mariculteurs : la mise en marché collective sur la glace

## GASPÉSIE

GENEVIÈVE GÉLINAS

Collaboration spéciale

GASPÉ — Les éleveurs de moules du Québec mettent sur la glace l'idée d'une mise en marché collective. Plusieurs sont aux prises avec des problèmes plus urgents, dont des canards de mer qui dévorent leurs cultures. Et ils comptent plutôt mettre l'accent sur la qualité de leur moule.

« Pour la majeure partie des mariculteurs, [la mise en marché collective] ne fait pas partie des projets, affirme le directeur général du Regroupement des mariculteurs du Québec (RMQ), Bruno Archer. Nous encourageons nos producteurs à se responsabiliser par rapport à la mise en marché de leurs propres produits. » Le Québec compte neuf éleveurs de moules répartis en Gaspésie, aux Îles-de-la-Madeleine et sur la Côte-Nord. Cet élevage se pratique en mer, sur des câbles soutenus par des bouées.

Au printemps 2012, des représentants de la Fédération UPA Gaspésie-Les Îles ont rencontré les membres du RMQ pour les informer sur une éventuelle affiliation à l'UPA et sur la préparation d'un programme à frais partagés. Le directeur régional de l'UPA, Charles-Edmond Landry, prend acte de la réponse des mariculteurs. « On n'est pas là pour bousculer qui que ce soit. On va aller à leur rythme. » Toutefois, une mise en marché ordonnée « donnerait un rapport de force aux mariculteurs », croit-il.

« Ce sera partie remise », croit Michel Fournier, président de Moules de culture des Îles (aux Îles-de-la-Madeleine) et favo-

nable à une mise en marché commune. M. Fournier convient qu'un programme à frais partagés ne ferait pas de miracle. « Ce ne sont pas les producteurs du Québec qui dictent les prix. À l'Île-du-Prince-Édouard, ils sont rendus à 40 millions de livres de moules par an. » Les mariculteurs québécois ont produit 695 000 livres (316 tonnes métriques) de moules en 2011. Le record de production, en 2005, atteignait seulement 1,39 million de livres (630 tonnes).

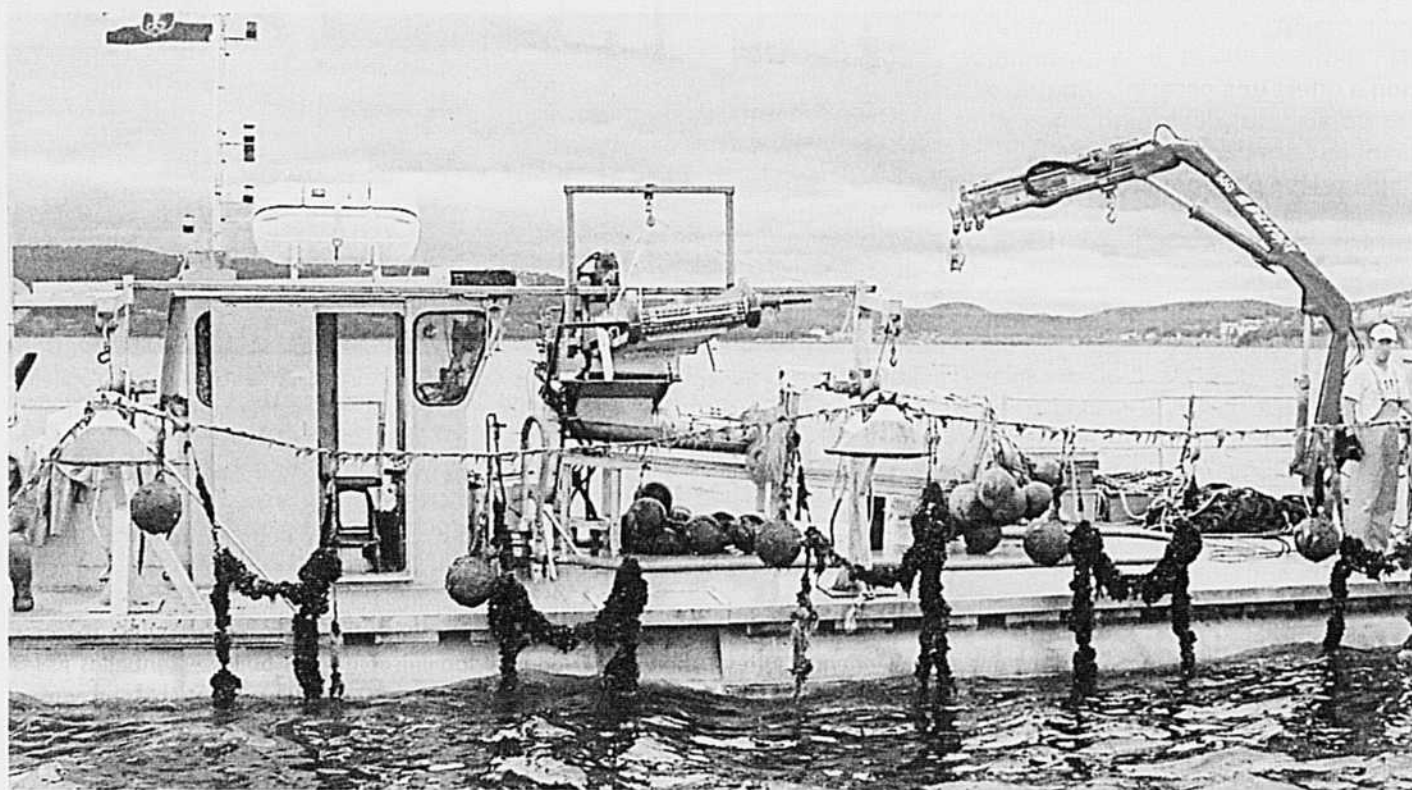
Les voies de commercialisation sont presque aussi nombreuses que les pro-

ducteurs. M. Fournier vend ses moules à des usines de l'Île-du-Prince-Édouard, desquelles il obtient 0,63 \$ la livre. Des éleveurs gaspésiens vendent les leurs à Cusimer, une usine de Mont-Louis, en Gaspésie. Éric Bujold, de la Ferme maricole du Grand large, en Gaspésie, ensache lui-même ses moules. Il obtient 1,05 \$ la livre en les vendant directement aux distributeurs, qui les acheminent aux poissonniers et aux épiciers.

Comme tous les producteurs de la baie des Chaleurs, son problème immédiat

n'est pas la mise en marché, mais bien les macreuses. Ces canards marins font escale par milliers au printemps et ils dévorent les jeunes moules.

Pour faire leur place, les mariculteurs québécois doivent mettre l'accent sur la qualité de leur produit, estime M. Bujold. « Une moule fraîche du Québec cultivée en eau froide, qu'on va vendre dans les poissonneries et les restaurants plutôt que dans les grandes chaînes d'alimentation. » Le RMQ songe d'ailleurs à préparer une « charte de qualité » de la moule. ■



La récolte des moules, élevées en mer sur des câbles soutenus par des bouées, se fait en bateau (ici sur la baie de Gaspé).

## Réconfort hivernal à la sauce gaspésienne

ISABELLE LAROSE

Collaboration spéciale

Gaspésie Gourmande poursuit sa mission de promotion des produits gaspésiens à travers un troisième livret de recettes qui se veut un remède contre la froideur hivernale.

CARLETON-SUR-MER — Dans ce livret intitulé *L'hiver : matin, midi, soir*, six chefs gaspésiens ont eu la mission de concocter 18 plats réconfortants qui mettent en valeur les produits de la péninsule. De la bière à l'agneau en passant par les champignons sauvages, une cinquantaine d'aliments locaux se retrouvent bien en évidence parmi les listes d'ingrédients. « Notre stratégie était de travailler le plus possible avec ce qui est disponible actuellement en épicerie, explique le directeur de Gaspésie Gour-

mande, Éric Caron. Avec 65 producteurs et transformateurs membres, on obtient une belle variété de produits, alors c'est relativement facile de cuisiner gaspésien, malgré l'hiver. »

Alors que le cuistot aguerri sera mis au défi par le mignon de cerf de Virginie aux champignons sauvages, une recette du chef Daniel Deraiche, l'apprenti cuisinier pourra se régaler d'un sandwich à la merguez ou d'un pain doré aux fraises. Quant aux plus pressés, ils chériront sans doute la casserole express de bœuf à la salsa, une recette inédite du chef Yannick Ouellet. « Dans cette recette-là, ce qui est particulier, c'est qu'on cuit les pâtes et qu'on ajoute les ingrédients de la garniture directement dans l'eau. Donc, c'est vraiment une seule étape du début à la fin », explique M. Dallaire qui a fondé sa propre académie culinaire à Sainte-Anne-des-

Monts. Le livret de recettes est également parsemé de trucs et de conseils prodigués par quelques membres de Gaspésie Gourmande.

La Ferme des Petits Œufs de New Richmond dévoile ainsi les secrets de la meringue, tandis que l'entreprise Patasol de Bonaventure nous révèle que les pommes de terre ont tendance à germer plus rapidement lorsqu'elles sont rangées à proximité des oignons.

Le directeur de Gaspésie Gourmande estime que le livret favorise le rayonnement de la gastronomie gaspésienne, devenue au fil des ans un produit d'attrait pour les touristes. « En Gaspésie, ajoute-t-il, on trouve un bœuf qui se démarque dans la province, des agneaux nourris aux algues, et la seule ferme de yacks au Canada. Il y a en Gaspésie des choses très intéressantes à visiter... et surtout à goûter! » ■



La Casserole express de bœuf à la salsa est l'un des plats proposés dans le livret de recettes de Gaspésie Gourmande.

# Un salon pour goûter les défis d'une relève passionnée

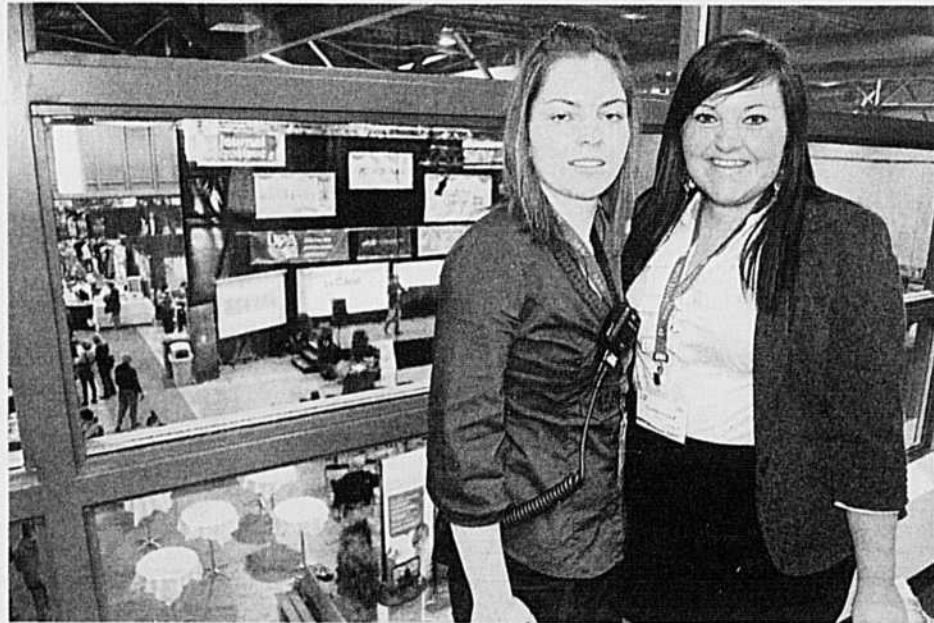
## CAPITALE-NATIONALE

JOHANNE MARTIN  
Collaboration spéciale

Un jardin à visiter, des animaux à redécouvrir, des produits du terroir à savourer, des conférences pour s'instruire : la 38<sup>e</sup> Semaine de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation a offert une occasion unique, par l'entremise du plus grand salon étudiant au Canada, de « goûter aux défis d'une relève passionnée ».

QUÉBEC — Sur le thème *L'agroalimentaire de demain*, l'événement qui s'est tenu du 18 au 20 janvier au Centre de foires d'Expo-Cité, à Québec, visait à plonger le public au cœur des défis de l'agroalimentaire des prochaines années. Organisé par les étudiants de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval, il a notamment permis de présenter quelques-unes des nombreuses nouveautés et avancées du secteur.

« Le salon a réuni plus de 300 étudiants fiers de transmettre leur savoir à travers une multitude de kiosques. À la ferme — qui rassemblait plus de 50 races d'animaux —, il a été possible de pêcher de la truite mouchetée, de voir une démonstration de chiens de troupeau et d'observer de la machinerie et des robots à la fine pointe de la technologie », rend compte la présidente du salon, Valérie Simard.



Johanie et Valérie Simard, respectivement vice-présidente et présidente du salon, s'étaient donné le mandat de plonger le public au cœur des défis de l'agroalimentaire de demain.

Avec ses 5 000 pieds carrés de surface aménagée, le jardin proposait, quant à lui, une variété de sentiers à sillonner, bordés de végétaux : grandes cultures, agriculture tropicale, petits fruits, mycologie, agriculture ornementale, acériculture et culture en serres y étaient entre autres à l'honneur. Et pour la première fois en 2013, un kiosque sur l'agriculture urbaine permettait d'apprendre à cultiver un potager sur un balcon.

« Organismes et entreprises étaient évidemment aussi au rendez-vous afin d'informer les visiteurs ou pour le simple plaisir des sens. Les curieux et les gourmands ont pu déguster, sur place, une grande variété

de produits du terroir », indique pour sa part la vice-présidente, Johanie Simard.

Enfin, dans le but d'approfondir certains sujets d'actualité, des conférences sur, par exemple, la création d'aliments innovateurs, l'art d'attirer les insectes pollinisateurs, les huiles essentielles et les plantes aromatiques ont été présentées. « Au côté festif de l'événement s'ajoutait donc une dimension plus réflexive, avec ces présentations offertes cette année par des conférenciers-vedettes », conclut le porte-parole du salon et animateur de l'émission *La semaine verte*, Errol Duchaine.



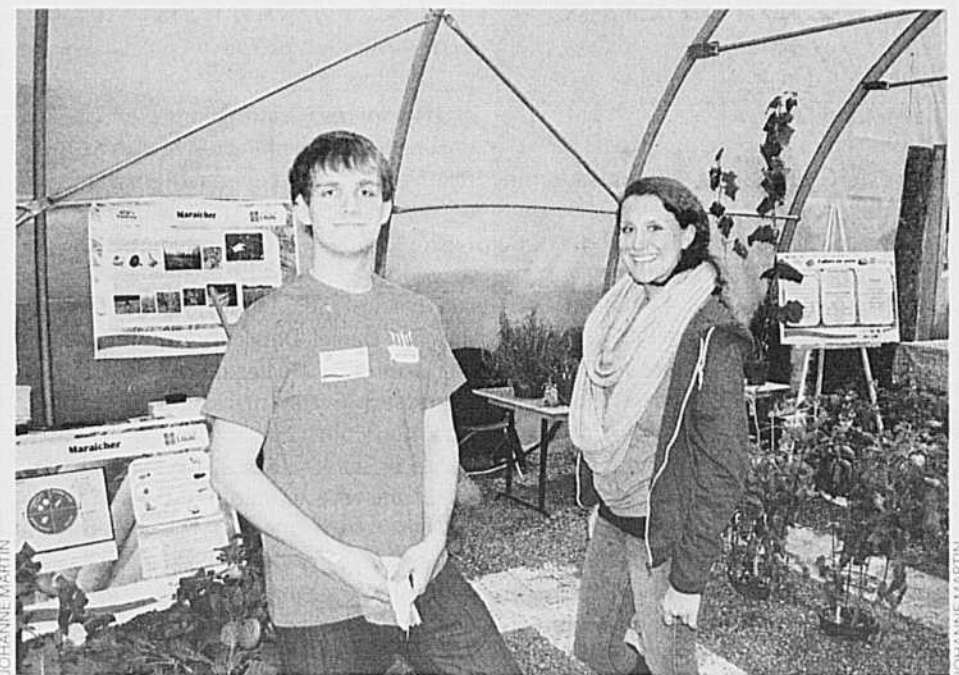
Quelques notions sur l'élevage des chèvres au Québec en compagnie d'une petite mascotte qui sait attirer les visiteurs.



Amendements et chaulage, valorisation des sous-bois, données sur la production de sirop d'érable au Québec : cette étudiante s'y connaît en acériculture!



Pour la première fois cette année, les visiteurs avaient l'occasion de se payer une petite partie de pêche dans le bassin des truites mouchetées.



Sous la serre, des étudiants présentent une variété de produits maraichers.

## ACTUALITÉ

## Léonard Otis honoré par ses pairs

## BAS-SAINT-LAURENT

MARC LAROUCHE

Collaboration spéciale

RIVIÈRE-DU-LOUP — Léonard Otis est de ceux qui, très tôt dans leur vie, ont décidé d'agir pour bâtir un monde meilleur. Les actions de ce visionnaire, notamment dans le domaine forestier, ont fortement contribué à la sauvegarde et au développement des régions. En lui remettant le prix Laurent-Barré 2012 en décembre dernier, l'Union des producteurs agricoles (UPA) a souligné le fait qu'en 50 ans, il a transformé 365 hectares de broussailles en forêt modèle.

« J'ai toujours aimé la forêt. J'y ai travaillé avant de reprendre la ferme laitière familiale de Saint-Damase et je constatais alors que, de la manière dont on l'exploitait, on la détruisait. La forêt devait être au service des hommes, pas du capital », plaide M. Otis.

Passant de la parole aux actes, il a créé un concept de ferme forestière selon lequel une famille peut occuper un territoire suffisamment grand pour vivre de la ressource, tout en la préservant. L'initiative est reconnue par l'Université du Québec à Rimouski (UQAR) qui, en 1989, l'invite à présenter son concept dans le livre *Une forêt pour vivre*.

Régionaliste convaincu, M. Otis se bat

aussi contre la fermeture des villages dans les années 1970. Encore une fois, c'est la forêt qui l'aidera. « Il n'était pas question de laisser les gouvernements fermer 84 villages », raconte celui qui deviendra l'un des principaux acteurs des Opérations Dignité.

« Les Opérations Dignité visaient à assurer la survie et le développement des régions en misant sur des programmes d'aménagement forestier et des groupements forestiers, afin que les gens puissent continuer de vivre chez eux », explique-t-il. Seulement 10 villages seront fermés. Les solutions adoptées à l'époque sont toujours en vigueur.

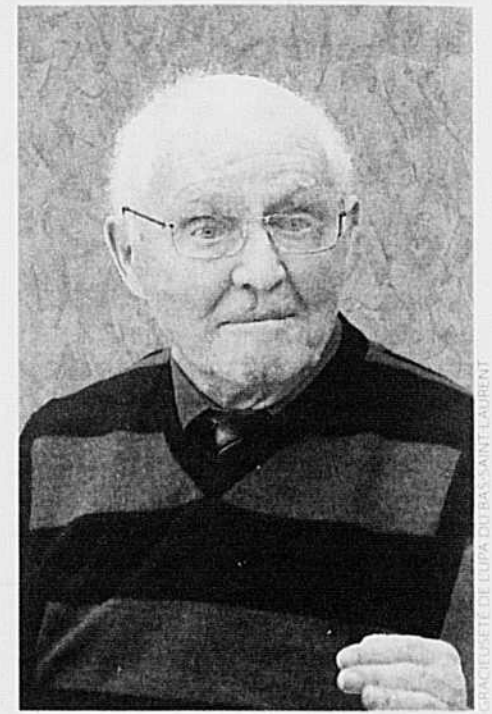
« Le Bas-Saint-Laurent dépend du travail réalisé par les producteurs agricoles, l'UPA, le Syndicat. Trois importantes usines y emploient plus de 1 000 personnes, le programme d'aménagement forestier est devenu provincial, et les Opérations Dignité ont

fait avancer le tout », rappelle le fondateur du Syndicat des producteurs de bois du Bas-Saint-Laurent, ajoutant humblement n'avoir pu trouver de solution pour garder les jeunes en régions. « Il n'y a encore rien pour eux. »

Décoré de l'Ordre du Canada, Léonard Otis est aussi lauréat du grand prix Solidarité et du prix Henri-Paul-Gagnon. L'UQAR lui a également décerné une médaille pour sa contribution à la ruralité et au développement régional.

« Ça fait chaud au cœur, reconnaît-il. Mais ce qui me fait plus de bien, c'est quand je passe à Sayabec et que je vois l'usine qui procure du travail à 400 personnes. »

Léonard Otis a présidé les travaux d'implantation de la papetière, de même que ceux du réaménagement forestier du Témiscouata, lequel a mené à la construction de l'usine Norampac.



Léonard Otis

## Agenda

## CAPITALE-NATIONALE

5 mars 2013

AGA Syndicat des producteurs de lait de Québec. À compter de 9 h 30, à l'Hôtel Clarion de Québec.

Visite de deux entreprises bovines dans la région du Centre-du-Québec, une initiative du Syndicat des producteurs de bovins de la région de Québec et de la direction régionale du MAPAQ de la Capitale-Nationale.

## BAS-SAINT-LAURENT

Février et mars

20 février  
Forum pour l'élaboration du plan de développement régional 2013-2018. Organisé par la Conférence régionale des élus (CRE) du Bas-Saint-Laurent. Rimouski.

25 février  
Brunch conférence de l'UPA de la Matapédia. La psychologue Pierrette

Desrosiers présentera une conférence sur le thème « Quand le bonheur prend le champ ». À la salle communautaire d'Amqui.

26 février  
Formation sur le thème « Productivité et bien-être, oui c'est possible », dispensée par Pierrette Desrosiers, psychologue. Organisée par le syndicat de l'UPA de la Matapédia, au Selectôtel Amqui.

27 février  
AGA du Syndicat des producteurs de bovins du Bas-Saint-Laurent. Hôtel Rimouski.

13 mars  
AGA du Syndicat des producteurs de lait du Bas-Saint-Laurent. Hôtel Rimouski.

## SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

15 mars 2013

Gala des Grands Prix agroalimentaires 2013, une initiative de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean et de la Direction régionale du MAPAQ du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Jonquières.

## Février et mars

## Journées de conférences agricoles 2013

Organisées par la Direction régionale du Saguenay-Lac-Saint-Jean du MAPAQ. Pour information, contacter Peggy Vézina au 1 866 727-6584, poste 2864 (sans frais).

20 février  
Relève et gestion, à Saint-Bruno

22 février  
Bleuets, à Dolbeau-Mistassini

28 février  
Production ovine, à Saint-Bruno

1<sup>er</sup> mars  
Grandes cultures, à Saint-Bruno

14 mars  
Horticulture biologique et conventionnelle, à Saint-Bruno

20 mars  
Agrotourisme et circuit court, à Saint-Bruno

26 mars  
Production laitière, à Saint-Bruno



POUR NOUS JOINDRE 555, boul. Roland-Therrien, bureau 100 Longueuil (Québec) J4H 3Y9 1 800 528-3773

EN RÉGION  
**La Terre**  
DE CHEZ NOUS

DIRECTEUR  
André Savard

RÉDACTRICE EN CHEF  
cahiers spéciaux et régionaux  
Richelle Fortin

DIRECTRICE DE PRODUCTION  
Brigit Bujnowski  
Impression : Imprimerie Transmag

ÉDITEUR  
L'Union des producteurs agricoles

PUBLICITÉ : TC MEDIA  
418 722-0205

La Terre de chez nous en région est constituée de quatre suppléments de nouvelles régionales livrés mensuellement aux abonnés de La Terre de chez nous. Les territoires sont répartis ainsi :  
1. Abitibi-Témiscamingue, Outaouais-Laurentides, Lanaudière et Mauricie 2. Montérégie 3. Centre-du-Québec, Estrie, Chaudière-Appalaches  
4. Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, Bas-Saint-Laurent, Saguenay-Lac-Saint-Jean, Capitale-Nationale, Côte-Nord.

# Réussir ses céréales à paille

EST DU QUÉBEC

MARC LAROUCHE

Collaboration spéciale

RIVIÈRE-DU-LOUP — Plus de 150 agriculteurs ont participé en janvier dernier à Rivière-du-Loup au tout premier colloque régional portant sur les façons d'améliorer et de rentabiliser les productions de céréales à paille et le canola. Un constat s'est dégagé de l'exercice : le succès vient à ceux qui prennent soin de leur terre. Le colloque, le tout premier à être

présenté dans cette région sur le sujet, a été organisé par les trois syndicats des producteurs de cultures commerciales de la Côte-du-Sud, de l'Est-du-Québec et de la région de Québec. « Ces producteurs connaissaient des situations problématiques avec leurs cultures de céréales à paille et de canola et ont voulu ensemble trouver des solutions », explique Micheline Garon, de l'organisation de la Côte-du-Sud et coordonnatrice du colloque.

Cette dernière explique qu'au fil des ans, les productions étaient moins abondantes et de moindre qualité. Parmi les solutions suggérées figure l'importance des aménagements

hydroagricoles. D'ailleurs, plusieurs sujets présentés ont porté sur cette option, que ce soit la structure des sols, leur compaction ou l'importance d'adapter la machinerie. Des producteurs ont témoigné de leur expérience pour améliorer la rentabilité de leurs cultures et contrer des problèmes rencontrés. Dans tous les cas, le travail du sol en relation avec sa composition s'est avéré salutaire.

« On peut bien avoir le meilleur cultivar, les meilleurs programmes de fertilisation, la meilleure technique de mise en marché, mais pour faire pousser les récoltes, le sol doit être bien égoutté, sa structure doit être bonne et il doit posséder la richesse adéquate », poursuit M<sup>me</sup> Garon. Analyses de sols, étude des solutions, essais-erreurs, achats d'équipement, adaptation des façons de faire, le processus se réalise sur le long terme, et les investissements peuvent être importants. Toutefois, l'amélioration des rendements qui en découle permet de générer plus de profits. En fin de compte, les producteurs en ressortent gagnants.

Ces derniers peuvent d'ailleurs compter sur l'aide de différents clubs-conseils en agroenvironnement. Plus de 9 000 entreprises agricoles du Québec profitent déjà de l'expertise des 78 clubs. « Nous guidons les clients dans le processus réglementaire, mais pouvons



Coordonnatrice du tout premier colloque sur les céréales à paille, Micheline Garon souligne que les producteurs cherchent à améliorer la rentabilité de leur production en partageant les meilleures façons de faire.

aussi leur prodiguer divers conseils, notamment sur les manières d'augmenter leur rendement à la ferme et leurs performances aux champs, note Annick Filion, du Groupe Pousse Vert de Saint-Arsène. En fait, nos services se limitent à l'imagination des demandes des producteurs.»



Plus de 150 agriculteurs se sont déplacés à Rivière-du-Loup pour écouter producteurs et conseillers parler de l'importance de travailler le sol pour de meilleurs rendements à long terme.

## Prendre soin de sa terre

MARC LAROUCHE

Collaboration spéciale

RIVIÈRE-DU-LOUP — Dany Pelletier exploite la ferme laitière Pelletier et fils à Saint-Roch-des-Aulnaies. Sur une superficie de 650 acres, il cultive du maïs, du canola et du blé de semence. Ces dernières années, M. Pelletier a beaucoup travaillé sur l'amé-

nagement hydrographique des sols de son entreprise. L'aventure a été longue, mais maintenant, il récolte le fruit de ses efforts. « Les sols de mon entreprise sont argileux, donc assez étanches, et c'est très plat. Aussitôt qu'il y a des précipitations, l'eau demeure à la surface, même s'il y a un bon écoulement souterrain. Pour nous, l'écoulement de l'eau de surface était la solution », dit-il.

Mais malgré le nivellement manuel, l'eau s'écoulait toujours difficilement. « Nous avons fait réaliser des analyses de précision qui ont démontré que certaines zones devaient être travaillées autrement, car la compaction du sol causait des problèmes », explique M. Pelletier.

Les travaux peuvent coûter jusqu'à 2 000 \$/ha. « Pour nous, ça en a valu la peine. Nos cultures sont maintenant plus abondantes et de meilleure qualité. Il faut mesurer les effets à long terme. L'investissement est récupéré après une dizaine d'années grâce à l'amélioration du rendement de nos terres. »

André Roussel, de la ferme de pommes de terre Mont-Soleil, à Saint-Éloi, explique pour sa part que le changement dans l'orientation des cultures, en 1987, a forcé l'utilisation d'autres méthodes. « Nous avons utilisé un « chisel » pour travailler le sol. Mais à la longue, ça a causé des problèmes de compaction. Il y avait tout à coup de très fortes accumulations d'eau dans les champs. Les rendements diminuaient, et la récolte était très difficile », souligne-t-il.

C'est alors que M. Roussel a entrepris, comme il le dit, de « soigner » sa terre. « À l'automne 1995, nous avons utilisé une sous-soleuse. Au printemps suivant, l'eau dans les zones traitées ne s'accumulait déjà plus. Depuis, nous passons cet équipement tous les quatre ans. »

L'entreprise a fait l'acquisition d'autres équipements au fil des ans, comme le « offset » — qu'il juge moins cher en carburant et qui demande moins d'entretien et de main-d'œuvre — et un semoir « semi-tilt », qui augmente la qualité des semis. « Un sol en meilleure santé donne de meilleurs rendements. De meilleurs rendements procurent plus de bénéfices », note celui qui est aussi président du syndicat des producteurs de cultures commerciales du Bas-Saint-Laurent.

Le député libéral de Rivière-du-Loup-Témiscouata, Jean D'Amour, portait aussi lors de cette rencontre le chapeau de producteur agricole puisqu'il exploite une ferme laitière d'une quarantaine de têtes avec son fils Jean-Mathieu. « Chaque automne, nous analysons le sol et le travaillons pour faciliter l'écoulement. Ces travaux améliorent nos rendements », dit-il. « Les sols en bonne condition répondent mieux aux épisodes de sécheresse ou de précipitations abondantes. L'absorption d'eau est meilleure, et les racines des plantes descendent plus profondément », conclut M. Pelletier.

Quant à André Roussel, il termine avec ce conseil tout simple : « Sur vos plaques d'immatriculation, il est inscrit "Je me souviens". Ça dit tout. Si tu ne prends pas soin de ta terre, l'année suivante, elle s'en souviendra. »



Un sol en meilleure santé donne de meilleurs rendements. De meilleurs rendements procurent plus de bénéfices.

## CHRONIQUE JEUNESSE RURALE

## 100 ans et toujours jeunes!

MARIE-HÉLÈNE CLICHE

Responsable des communications et  
coordonnatrice 100 ans Jeunesse rurale

L'année 2013 en est une de grande valeur pour l'Association des jeunes ruraux du Québec (AJRQ), la Fédération de la relève agricole du Québec (FRAQ) et Québec 4-H. Elle marque le centenaire de fondation des premiers regroupements de jeunes en milieu rural au Québec.



Les festivités entourant les 100 ans du mouvement de la jeunesse rurale au Québec sont lancées. Sur la photo, Magali Delomier (FRAQ), Annie Chabot (AJRQ), Josiane Chabot (AJRQ), Mathieu Couture (Table de concertation de la jeunesse rurale), Alain Audet (FRAQ), Lorelei Muller (Québec 4-H) et Mathieu Rouleau (Québec 4-H).

Lorsqu'il fonda en 1913 le premier Cercle d'études, basé sur le modèle des 4-H américain, Jean-Charles Magnan, un agronome du ministère de l'Agriculture du Québec, ne pouvait entrevoir le succès que le mouvement de la jeunesse rurale québécois connaîtrait près d'un siècle plus tard. Sous l'égide de l'État, ces cercles avaient pour objectifs de former les jeunes agriculteurs aux nouvelles techniques de l'industrie et ainsi de délaissier les pratiques agricoles basées sur les traditions orales ou les superstitions.

C'est dans les années 1950 et 1960 que le gouvernement commencera à s'éloigner des Cercles afin d'offrir une place prépondérante aux jeunes.

Depuis ses débuts, le mouvement a évolué, certes, au fil des crises et des bouleversements sociaux, mais la mission des organismes en jeunesse rurale n'en demeure pas moins pertinente à l'aube de cette nouvelle année.

C'est d'ailleurs ce qu'ont voulu souligner la FRAQ, l'AJRQ et Québec 4-H en mettant sur pied une campagne de communication – 100 ans Jeunesse rurale – qui s'échelonna sur toute l'année. Sur le thème *Un héritage pour l'avenir*, cette campagne permettra à la fois de marquer l'ancrage des organismes dans notre patrimoine et de réfléchir à leur impact sur l'agriculture de demain. Que ce soit par des émissions grand public comme

*L'amour est dans le pré* ou des campagnes de financement contre l'isolement, le milieu rural n'est pas toujours présenté sous son meilleur jour. Toutefois, l'isolement et la détresse psychologique ne sont pas l'apanage des milieux ruraux et agricoles. Les jeunes qui vivent en ruralité sont dynamiques et passionnés. Ils ont des idées et sont fiers de faire partie du monde rural.

Tout au long de l'année, vous pourrez, par le biais de cette chronique mensuelle, en apprendre plus sur le mouvement de la jeunesse rurale et les organismes qui le composent.

En tout temps, vous pouvez également consulter le site Internet du 100<sup>e</sup> de la jeunesse rurale pour être informés des toutes dernières nouvelles ([www.jeunesserurale.ca](http://www.jeunesserurale.ca)), des activités et des concours. ■

## Pour nous suivre

Tout au long de l'année, le site Internet [www.jeunesserurale.ca](http://www.jeunesserurale.ca) présentera les nouvelles les plus récentes, les activités et les concours. Suivez-nous aussi sur Facebook et Twitter :

Facebook : /jeunesseruraleqc  
Twitter : @jeunesserurale

## CHRONIQUE ÉTABLISSEMENT

## Voir ailleurs pour mieux s'établir

ISABELLE ÉTHIER, AGR.

Conseillère en relations humaines et  
transfert, division CRÉA au Groupe  
ProConseil

« Le transfert d'entreprise n'est pas une vente, disait cette agricultrice qui venait tout juste d'établir sa relève. Il faut changer sa manière de fonctionner et de décider. »

Pas toujours évident pour les parents d'intégrer leurs jeunes dans le processus décisionnel. Un passage parfois difficile à vivre. Comment faire pour mieux s'y préparer?

On ne le dira jamais assez, il faut jaser transfert plus d'une fois, et ce, dès que les jeunes manifestent de l'intérêt et sont en âge de discuter sérieusement de leur avenir. Il arrive que les conseillères du Regroupement des CRÉA du Québec soient appelées à accompagner les familles dans cet exercice d'échange d'idées et d'objectifs. Au-delà de ces discussions fortement recommandées, au-delà de la nécessité de faire le point sur la santé financière de l'entreprise, un fait demeure : lorsque les jeunes quittent l'entreprise pour un temps, leur établissement sur la ferme semble mieux se vivre.

## L'autorité décisionnelle brouillée

Certains parents ont beaucoup de mal à faire pleinement confiance à leurs enfants. Ils délèguent partiellement seulement. D'autres ont tendance à se délester trop rapidement de leur autorité et ne savent plus comment se situer dans la nouvelle dynamique décisionnelle avec leurs enfants. On voit parfois des jeunes qui ont un pouvoir décisionnel très large et qui ont imposé leur vision en dépit du fait qu'ils ne sont pas encore propriétaires. Les cartes sont brouillées, et les discussions peuvent devenir très tendues.

Une mère confait qu'à force de s'être fait rabrouer par son fils, elle en est venue à ne plus être capable de le valoriser, de reconnaître ce qu'il fait de bien au sein de l'entreprise. Le fils, pour sa part, vit les mêmes sentiments à l'égard de sa mère. Lorsque le

manque de respect s'installe et perdure, le climat de travail devient démotivant, voire polluant!

Les psychologues affirment que tout enfant doit, un jour ou l'autre, rejeter ses parents pour que l'équilibre émotionnel se refasse et que la relation filiale devienne plus harmonieuse. En d'autres termes, cette étape où le jeune rejette les valeurs et la façon de faire de ses parents est tout à fait normale. Elle permet d'atteindre un meilleur développement de la maturité affective et, par conséquent, de la confiance en soi. Or, pour les parents, ce rejet se vivra probablement mieux si leurs jeunes quittent le nid familial pour un certain temps.

Quitter l'entreprise quelque temps pourrait être une condition obligatoire dans les familles où deux ou trois enfants sont intéressés à prendre la relève. Ceux-ci auraient alors l'occasion de valider si, oui ou non, ils sont faits pour le métier. Le fait d'exercer un travail à l'extérieur obligera les jeunes à se confronter à une autre culture d'entreprise, ce qui est toujours très formateur. Voir ailleurs nous permet de relativiser nos perceptions et, par conséquent, de voir l'entreprise des parents et les parents eux-mêmes d'un autre œil. C'est un pensez-y bien! ■



**La Clinique Vétérinaire de l'Estuaire**

André Boilard, M.V.  
David Caron, M.V.  
François Drouin, M.V.  
Gilles St-Pierre, M.V.  
Jonathan Ouellet, M.V.

**Clinique Vétérinaire de l'Estuaire inc.**

Matane  
Clinique grands animaux  
Tel. : 418 775-5321

Amqui  
6, rue Prud'homme  
Amqui G5J 3G2  
Tel. : 418 629-2024

Mont-Joli  
131, av. Saint-Joseph  
Mont-Joli G5M 1Y4  
Tel. : 418 775-5321

Rimouski  
Clinique grands animaux  
Tel. : 418 725-4681

Éric Hallé, M.V.  
Julie Bachand, M.V.  
Martin Fournier, M.V.  
Marie-Hélène Lavoie, M.V.  
David Smith, M.V.

# La recette d'un bon transfert : communiquer et prendre son temps

BAS-SAINT-LAURENT

MARC LAROUCHE

Collaboration spéciale

L'ISLE-VERTE — « Prenez votre temps. Ne précipitez rien. Parlez avec vos parents. Établissez les besoins de chacun. C'est la clé du succès. » Voilà des aspects que Joachim Gagnon, de la ferme Darnoc Holstein inc., de L'Isle-Verte, juge primordiaux dans le transfert d'une entreprise agricole. Dans son cas, le processus, qui se déroule de façon harmonieuse, s'est effectué en 2008.

« Pour que tout se passe bien et que ce soit une réussite, un transfert de ferme doit se préparer », dit ce diplômé de la cohorte 2004 de l'ITA de La Pocatière en Gestion et exploitation d'une entreprise agricole. « Avec mon père Daniel, toujours copropriétaire, nous avons commencé à en parler dès ma sortie de l'école. » Malheureusement, l'année suivante, un grave accident retarde la poursuite du processus.

« Mais les discussions ont vite repris, et elles se poursuivent. Il y a tellement de choses à considérer, à régler, à ne pas oublier. C'est beaucoup de planification. Tout doit être clair. » Parce que même si fiston sort de l'école avec la tête pleine des nouvelles connaissances, à la maison l'attend quelqu'un qui travaille concrètement dans le domaine depuis plusieurs années. C'est le choc des générations, le choc des idées.

## Innover, ensemble

« Il faut se parler. Bien prendre le temps de peser, d'expliquer chaque décision. On voudrait tout changer; parfois on veut aller trop vite. Lorsque je suis devenu copropriétaire, j'ai décidé d'instaurer des mesures qui



Lorsqu'il a reçu son prix du concours *Tournez-vous vers l'excellence* de La Financière agricole du Québec, Joachim Gagnon était accompagné de sa sœur Julie, de sa conjointe, Émilie Benoit, de la petite Léa et de ses parents, Monique Lebel et Daniel Gagnon.

permettraient de faire des économies afin d'augmenter nos revenus, de revoir notre gestion du troupeau, d'améliorer le système d'alimentation; d'innover, quoi! »

Après avoir agrandi la ferme, père et fils s'entendent sur un projet de production de maïs d'ensilage. « Auparavant, ça ne donnait de bons résultats que deux ans sur cinq. Maintenant, les hybrides se sont améliorés, de sorte que nous pouvons faire pousser du maïs avec succès. Le volume de fourrage à l'hectare a beaucoup augmenté, le foin donne plus de rendement et procure plus d'énergie aux animaux. Nos coûts en alimentation ont donc baissé », se félicite le producteur. L'entreprise laitière possède 125 têtes, dont 55 en production. « Entre 2007 et 2012, notre production de lait a augmenté de 3 500 kg. »

## Partage de machinerie

Autre initiative : le partage de la machinerie par le truchement d'une Coopérative d'utilisation de machinerie agricole (CUMA). « Ça nous a permis de réduire nos actifs en machinerie, qui sont peu rentables. Une presse à foin, en hiver, ce n'est pas très utile. Avec d'autres agriculteurs, nous avons investi dans l'achat de machinerie en commun, afin de faire baisser nos coûts en investissements. Les frais d'entretien ont aussi beaucoup diminué et ils sont répartis. L'exemple de notre presse à foin est excellent, puisque nous sommes huit agriculteurs à l'avoir achetée. N'eût été cela, j'aurais dû changer mon tracteur, ce que je n'ai pas besoin de faire puisqu'un employé de la CUMA vient en été avec un tracteur, explique celui qui a remporté les honneurs lors du concours *Tournez-vous vers l'excellence* 2012, pré-

senté par La Financière agricole du Québec. « Des fois, on se demande pourquoi on travaille 80 heures par semaine. Les encouragements, la claque dans le dos, je les ai eus quand j'ai rempli le formulaire. Il faut fournir beaucoup d'information et, lorsque j'ai vu les chiffres, je me suis rendu compte que nous avions parcouru du chemin. »

Parmi ses projets, M. Gagnon désire intégrer sa conjointe Émilie dans l'entreprise. « Nous voulons aussi rénover notre ancienne étable pour y établir la stabulation libre, afin que les génisses ne soient plus attachées. »

Pour réussir le processus de transfert, Joachim Gagnon ajoute qu'il ne faut pas avoir peur de se faire remettre en question. « Il faut être assez mature pour l'accepter et en comprendre les raisons. C'est de cette manière que nous pouvons avancer. »



Producteur laitier de L'Isle-Verte, Joachim Gagnon et ses parents ont pris tout le temps requis pour procéder au transfert de la ferme familiale.

## ÉDITORIAL

## ASSURANCE-EMPLOI

# Une réforme qui fera très mal aux régions ressources



GILBERT MARQUIS  
PRÉSIDENT, UPA DU BAS-SAINT-LAURENT

L'embauche et la rétention de la main-d'œuvre en agriculture étaient déjà difficiles. Avec la réforme de l'assurance-emploi, que veut nous faire avaler de force le gouvernement Harper? Cela deviendra cauchemardesque.

Le travail saisonnier est une réalité bien présente dans les régions ressources. En agriculture, en forêt comme dans les pêches ou le tourisme, des dizaines de milliers d'emplois saisonniers ne deviendront jamais permanents : cela tient à la nature même des activités (saison des sucres, pêche et autres), mais aussi à la situation financière des entreprises, qui souvent ne peuvent rémunérer un ou des employés en permanence.

Ces travailleurs saisonniers et les entreprises qui les embauchent sont des constituantes fondamentales et historiques des régions. C'est d'ailleurs l'une des raisons pour lesquelles l'assurance-emploi existe.

Selon les dispositions introduites par la réforme, après un certain temps sans emploi, un travailleur devra accepter tout poste pour lequel il est qualifié, même à 70 % de son salaire antérieur et dans un rayon de 100 km de son domicile. En plus d'appauvrir les travailleurs, ces mesures les forceront

à parcourir de grandes distances ou à déménager pour se rapprocher du lieu de travail.

Dans ces conditions, peu d'employeurs offrant des emplois saisonniers souhaiteront investir dans la formation de leurs employés, de crainte que ces derniers ne disparaissent à la première mise à pied.

L'agriculture et la foresterie sont déjà en concurrence avec le Plan Nord, qui offre des conditions de travail beaucoup plus avantageuses.

Il n'y a pas d'arguments rationnels pour expliquer une telle réforme : il s'agit d'une mesure purement idéologique que nous ne pouvons accepter. D'autant plus que la caisse de l'assurance-emploi est financée uniquement par les cotisations des travailleurs et des employeurs. Ce sont eux qui devraient donc en contrôler le fonctionnement.

J'invite tous les producteurs, productrices, leur famille et leurs employés à participer aux différentes manifestations organisées un peu partout et à faire savoir à Stephen Harper et à la ministre des Ressources humaines, Diane Finley, que nous n'acceptons pas leur réforme. Vous pouvez utiliser diverses cartes postales conçues à cet effet, disponibles à nos bureaux de même qu'à celui de votre député fédéral.

De notre côté, la Fédération se joint à la coalition mise en place pour combattre cette réforme. Envoyons un message clair au gouvernement fédéral pour le bien de nos régions et de l'agriculture. ■

## BAS-SAINT-LAURENT

## Léonard Otis, lauréat du Prix Laurent-Barré

Pionnier de l'aménagement forestier, ardent défenseur de la ruralité, ex-président de l'UPA et du Syndicat des producteurs forestiers du Bas-Saint-Laurent, Léonard Otis, de Saint-Damase, dans la Matapédia, a reçu le Prix Laurent-Barré, remis par l'UPA à un grand syndicaliste.

N'ayant rien perdu de sa fougue et de sa verve, M. Otis a entretenu le conseil exécutif de la Fédération régionale de l'UPA de sa position sur la situation des producteurs forestiers et du monde rural.



Gilbert Marquis, président de la FUPABSL, Robin Breton, président de la SPFBSL, Léonard Otis et Pierre-Maurice Gagnon, président de la FPFQ.

## Plan régional de développement 2013-2018

La Fédération régionale de l'UPA participera le 20 février prochain au Forum régional, organisé par la Conférence régionale des élus du Bas-Saint-Laurent, en vue de la préparation d'un plan régional de développement.

Dans le contexte où la Fédération régionale de l'UPA et la Table de concertation agro-alimentaire travaillent elles aussi à élaborer

des plans de développement propres à l'agriculture, il est important que les représentants des producteurs soient présents pour faire les arrimages qui s'imposent.

Les discussions de ce forum seront alimentées par le contenu d'un sondage réalisé auprès des intervenants socioéconomiques de la région.

## SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

## Révision du schéma d'aménagement de la MRC Domaine-du-Roy

La MRC Domaine-du-Roy a adopté le 11 décembre dernier le deuxième projet de schéma d'aménagement en vue de la consultation publique. Ce projet a été présenté au Syndicat local Domaine-du-Roy le 4 février dernier. Il est maintenant possible pour les producteurs de s'impliquer dans le processus en participant aux consultations. Le conseil de la MRC a prévu 3 assemblées réparties sur son territoire :

Le 13 février à 19 h  
Hôtel de ville de Saint-Félicien

Le 20 février à 19 h  
Hôtel de ville de Roberval  
Le 21 février à 19 h  
Hôtel de ville de Saint-François de Sales

Ces consultations sont ouvertes à tous les citoyens, associations et organismes. C'est le moment pour formuler des commentaires ou des questions en lien avec le processus de révision du schéma et son contenu. Ce schéma sera ensuite adopté en mai 2013 par la MRC et déposé au Ministère pour approbation. ■

# L'annonce d'une politique agricole. Je rêve...



**YVON SIMARD**  
PRÉSIDENT, UPA DU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

À titre de président d'une fédération régionale éloignée des grands marchés urbains, je me suis pris à rêver de ce que pourrait contenir la « Politique de souveraineté agroalimentaire » annoncée par le ministre Gendron.

Bien sûr, il faut y voir le rêve collectif des agriculteurs et agricultrices d'une région, qui a vu sa situation se détériorer au cours des dernières années par comparaison avec les entreprises agricoles du centre du Québec.

Dans ce rêve, je voyais en premier lieu un mécanisme efficace de protection des terres agricoles qui superviserait les transactions, pour nous assurer de conserver un modèle d'entreprise familiale répondant aux aspirations des producteurs, des productrices, mais également de la population du Québec.

J'y voyais également une conversion du « Programme d'adaptation des entreprises agricoles » pour le rendre ouvert à l'ensemble des productions agricoles. En effet, il est important d'aider les entreprises en difficulté dans des productions données, mais tout aussi important d'insuffler un élan de développement dans d'autres productions qui connaissent

un ralentissement attribuable à des particularités régionales. À ce chapitre, d'ailleurs, les régions comme la nôtre méritent de pouvoir compter sur des outils de développement disponibles dans certaines parties du Québec, mais absents dans d'autres. Je pense ici à des réseaux de distribution, à des abattoirs de proximité, etc. Ces outils sont essentiels pour permettre à une région comme le Saguenay-Lac-Saint-Jean de contribuer à l'atteinte de l'ambitieux objectif fixé par le ministre Gendron : hausser à 50 % les produits du Québec dans nos assiettes!

Enfin, la relève agricole compte, dans mon rêve, obtenir certaines facilités dans le domaine des politiques fiscales liées au transfert. Chacun sait qu'il est de plus en plus difficile d'accéder à la propriété agricole. L'alimentation étant d'une importance stratégique pour une population, la pérennité des entreprises par une relève enthousiaste est incontournable. J'ajouterais que cet enthousiasme viendra aussi avec des efforts beaucoup plus appliqués de valorisation de l'agriculture de la part des gens qui la pratiquent ou qui œuvrent dans des métiers qui s'y rattachent.

Voilà donc les grandes lignes de ce rêve éveillé qui m'habite pour l'agriculture de ma région. Qui sait? Peut-être que d'autres ont fait le même rêve que moi? Un grand penseur a déjà dit : « Quand on rêve tout seul, ce n'est qu'un rêve. Quand on rêve à plusieurs, c'est déjà une réalité. » ■

## RIVE-NORD

### À l'écoute de la relève

**ANNE-MARIE O'BOMSAWIN**  
Conseillère syndicale

Tout le monde s'entend pour dire qu'il faut encourager la relève pour assurer la pérennité de l'agriculture québécoise. Mais pour aider les jeunes, encore faut-il connaître leurs besoins et attentes, ainsi que les services qui leur sont offerts.

Le comité Établissement-Transfert de la Capitale-Nationale a décidé d'en apprendre davantage sur le sujet en réalisant un projet de mobilisation pour la relève. Depuis quelques mois, Cathy Chenard, coordonnatrice du projet, parcourt le territoire, de Portneuf à Charlevoix en passant par Québec, la Côte-de-Beaupré et l'île d'Orléans.

Jusqu'à maintenant, elle a rencontré une quarantaine de jeunes de 18 à 35 ans engagés dans un processus de démarrage ou de transfert de ferme. Questionnaire en main, elle les interroge sur le transfert, les services et programmes d'aide, leur rôle dans l'entreprise, leurs difficultés et leurs réussites, leur vision de l'agriculture, les associations de relève, leur vie sociale et personnelle, les formations, l'isolement, la solidarité entre les producteurs, ainsi que leurs projets d'avenir. Selon M<sup>me</sup> Chenard,

le projet suscite beaucoup d'intérêt, d'enthousiasme et de mobilisation sur le terrain. Plusieurs activités sont d'ailleurs en préparation dans les différents groupes de relève.



**Isabelle Couture, copropriétaire de la Chèvrerie Érisa à Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans, a gentiment répondu au questionnaire sur la relève.**

Après avoir dressé le portrait de la relève agricole de la Rive-Nord, il restera à définir les enjeux pour les jeunes de ce territoire, à élaborer des stratégies d'action, ainsi qu'à échauffer et mettre en œuvre un plan d'action. C'est lors de ces étapes que les intervenants du milieu pourront contribuer au projet en faisant des gestes concertés et durables afin de motiver le milieu agricole.

Le projet bénéficie de l'appui financier de la Fédération de l'UPA de la Rive-Nord et de la Conférence régionale des élus de la Capitale-Nationale.

Pour tout autre renseignement, prière de communiquer avec la coordonnatrice du projet, Cathy Chenard ([cchenard@upa.qc.ca](mailto:cchenard@upa.qc.ca), 418 872-0770, poste 221).

*En collaboration avec Cathy Chenard.*

### Assemblée annuelle du SPLQ

Le Syndicat des producteurs de lait de Québec tiendra son assemblée générale annuelle le mardi 5 mars, à compter de 9 h 30, à l'Hôtel Clarion, 3125, boulevard Hochelaga, Québec.

Quelques-uns des sujets abordés :

- ▶ Rapport d'activités 2012
- ▶ Rapports financiers 2012
- ▶ Étude du cahier des résolutions
- ▶ Changements réglementaires
- ▶ Présentation de Valacta

### Visite de fermes bovines

Pour une 3<sup>e</sup> année consécutive, le Syndicat des producteurs de bovins de la région de Québec et la direction régionale du MAPAQ de la Capitale-Nationale organisent la visite de deux entreprises bovines dans la région du Centre-du-Québec. L'activité aura lieu le 5 mars.

Les frais d'inscription sont de 10 \$. L'autobus nolisé à cet effet partira du bureau de l'UPA à Québec. Faites vite! Les inscriptions doivent être faites avant le 26 février auprès de Caroline Tremblay (418 643-0033, poste 170, [caroline.tremblay@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:caroline.tremblay@mapaq.gouv.qc.ca)).

Renseignements :

Sonia Dumont 418 872-0770, poste 285  
[soniadumontquebec@upa.qc.ca](mailto:soniadumontquebec@upa.qc.ca)

### Bâtiments effondrés : êtes-vous assuré?

Un bâtiment s'effondre sous le poids de la neige. Les dommages sont-ils couverts par votre police d'assurance? Selon les compagnies, cette protection fait partie de la couverture de base ou fait l'objet d'un avenant. Pour éviter les mauvaises surprises, mieux vaut lire votre contrat d'assurance ou communiquer avec votre conseiller. ■

# Grand mouvement de solidarité pour la ferme Desvoyers au Bic

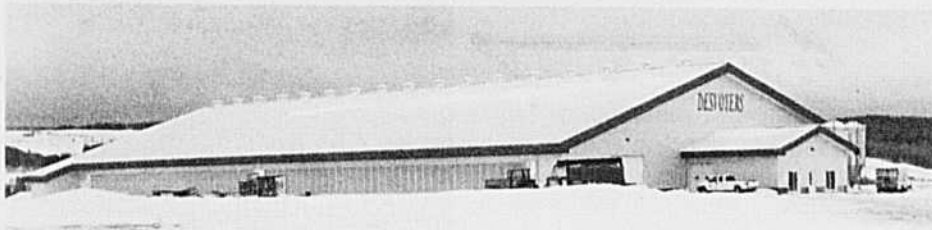
Après l'incendie de leur ferme en décembre 2011, Rock Voyer et sa femme Dalida se sont retroussés les manches et ont reconstruit l'une des fermes les plus modernes au Canada et cela en l'espace de six mois.

Charles Lepage

Issu d'une famille agricole, Rock Voyer du Bic est en agriculture depuis son enfance. En 1983, il devient troisième actionnaire de la ferme Desvoyers au Bic dans le Bas-Saint-Laurent. Cette ferme appartenait initialement à son père Edward et son frère Ligori. Depuis huit ans, il est propriétaire de cette ferme 50-50 avec sa femme Dalida. Comble de malheur, le 29 décembre 2011, un incendie rase

complètement les installations agricoles du couple Voyer-Desjardins qui voit ainsi, toutes ces années de dur labeur s'envoler en fumée. Cent soixante-cinq vaches pur-sang Holstein périssent et le couple perd de nombreux équipements agricoles.

Au lendemain de ce sinistre qui a tout détruit à l'exception d'un silo, une chose est certaine dans la tête de Rock Voyer : il y aura



Il aura fallu seulement 9 mois pour reconstruire la ferme Desvoyers au Bic après l'incendie qui a détruit l'ensemble de ce complexe le 29 décembre 2011.



Rock Voyer se dit ému de cet élan de générosité de la communauté du Bic qui a participé à la reconstruction de cette ferme ultra moderne.

(Photos : Charles Lepage)

reconstruction et reprise des activités dans moins d'un an. Un échéancier que son entourage trouve « très serré »...

Qu'à cela ne tienne ! Tout en réglant les formalités (assurances, transport des animaux morts, le nettoyage du terrain, la signature des contrats, le magasinage d'un nouveau troupeau, l'analyse financière sur la reconstruction, les plans, l'environnement, etc.), Rock Voyer et Dalida Desjardins voient naître autour d'eux un mouvement de solidarité inattendu, mais encore possible en agriculture en région.

Sur cette lancée, un comité coprésidé par Donald D'Astous et Maurice Gagné voit le jour. Aidé de neuf autres personnes, leur travail consiste à communiquer par courrier avec les producteurs agricoles de la région, les invitant à contribuer par un don soit monétaire ou en biens, tels : génisses, vaches, embryons ou en don de temps. « Grâce au comité, on a pu reconstruire, on n'est jamais assez assuré dans de telles circonstances. Sans eux, je ne suis pas

certaine qu'on aurait pu refaire ce projet », signale Dalida Desjardins.

« Au début de juin 2012, les travaux de fondation sont amorcés, le 24 juin, on commence à monter la structure (14 vans de structures d'acier), le 1er juillet, la structure est montée et on commence à lacter. Le 13 novembre, premier arrivage de 35 vaches, le lendemain, 50 autres têtes de bétail entrent, etc. Sept jours plus tard, 200 vaches prenaient place dans l'étable », raconte fièrement Rock Voyer. Avec le rapatriement des animaux logés dans d'autres sites de la ferme Desvoyers, le cheptel compte aujourd'hui 325 têtes de race Holstein. L'aide du technicien Joël Lepage de la Coop Purdel a grandement aidé pour le magasinage de ce nouveau troupeau venu de l'Ontario.

Efficacité et productivité étaient les mots d'ordre pour la construction de ce nouveau bâtiment de 155 pi de large par 315 pi de long et de 60 000 pi carrés, parmi les plus modernes au Canada.

**R. OUELLET**  
Équipement de Ferme

GEA

Bravo à la ferme  
**DESVOYERS.**

St-Jean-de-Dieu 418 963-2133  
Amqui 418 629-1441

**Réalisations Mul-Type inc.**  
Le spécialiste de la construction agricole.

Nous sommes très heureux d'avoir  
participé à la construction de votre  
ferme laitière.

Bravo Ferme  
Desvoyers.



Construction • Rénovation • Ébénisterie • Restauration du patrimoine • Fondations

54, rue Industrielle, C. P. 1029  
Saint-Narcisse-de-Rimouski QC G0K 1S0  
Réal Bélanger, prop.  
realisations.mul-type@hotmail.com

Bur.: 418 735-2215  
Cell.: 418 750-7756  
Télé.: 418 735-6434

NOUS TENONS À FÉLICITER LA FERME DESVOYERS  
POUR LEUR TÉNACITÉ ET COURAGE.

**Bravo pour votre  
nouvelle ferme laitière.**



**HÔPITAL  
VÉTÉRINAIRE  
STE-ODILE ENR.**

Dre Claudia Moreau, M. V.  
Dr René l'Arrivée, M. V.  
Dr Gaston Rioux, M. V.

Dre Valérie Jetté, M. V.  
Dr Simon Côté, M. V.  
Dre Marie-Odile Rozon, M. V.

718, chemin Ste-Odile  
Rimouski (Québec)  
G5N 1X3  
shopital@cgocable.ca  
www.infovet.ca/hvstodile  
**418 722-0393**

4862531

LA FERME DESVOYERS AU BIC

## Investissement de 4 M\$ et une technologie d'avant-garde

Détruite par un incendie et reconstruite en neuf mois, la ferme Desvoyers surprend avec sa robotisation et son environnement.

Charles LePage

Au moment de construire leur nouvelle ferme suite à l'incendie de décembre 2011, Rock Voyer et Dalida Desjardins se sont demandé quel serait le meilleur endroit sur leurs terres pour établir un nouveau bâtiment qui profiterait d'une ventilation naturelle aidant à réduire les coûts d'électricité. La réponse se trouvait à environ 1 km de l'ancien site, sur une terre appartenant déjà à Rock Voyer.

« Habituellement, un bâtiment comme celui que nous venons de construire demanderait vingt ventilateurs de six pieds pour aérer l'étable. Grâce à ce site, nous n'avons que trois ventilateurs pour faire circuler le même volume d'air, c'est une ventilation complètement naturelle » nous dit Rock Voyer.

Autre point pris en considération au moment de reconstruire : le modèle de la nouvelle bâ-

ferme Desvoyers ayant reçu un montant de 2,5 M\$ en dédommagement des assurances, ses propriétaires réinvestissent 1,5 M\$ pour l'achat d'équipement, dont le premier robot de traite MI One de GEA Westfalia Surge à quatre stalles, installé au Canada.

« Pour la santé et le confort de nos vaches, on a choisi la robotique. Nos vaches vont se faire traire au besoin, les quatre robots fonctionnent 24 h/24. Les fortes productrices peuvent aller jusqu'à cinq fois par jour contrairement à deux fois avec la méthode traditionnelle. Cela se traduit par un meilleur confort des animaux et une production supérieure de 15 à 20 %. Du côté de l'alimentation, chaque vache reçoit une alimentation de base à la mangeoire et celle-ci est complétée individuellement au robot. L'informatique indique



Un bracelet émetteur fixé à la patte de la vache transmet des informations au robot. En un mois et demi, les vaches ont appris à aller à la traite d'elles-mêmes.

tisse. Les Voyers-Desjardins désiraient une étable à logettes et stabulation libre où les vaches ne sont pas attachées et où elles peuvent circuler librement partout dans l'étable. Cette étape franchie, et modernité oblige, les nouvelles installations allaient être équipées d'un robot de traite et d'un système de gestion informatique pour l'ensemble des opérations (alimentation, traite et la reproduction). La

même à l'agriculteur quand sera venu le moment de la saillie des vaches. » Grâce à ces équipements ultramodernes, le travail de l'agriculteur a bien changé de nos jours. Après ce tourbillon de construction, Rock Voyer et son épouse pourront profiter d'un horaire « allégé » pour les prochaines années, sachant de plus que deux de leurs quatre enfants s'intéressent à la ferme.

**Toute l'équipe d'Équipement CPR vous souhaite bon succès avec votre exploitation agricole.**

**MUELLER**

Refrigerateur de lait Mueller

Le standard de qualité en refroidissement et stockage du lait



**FIERS de vous compter parmi nos clients.**

**CR** ÉQUIPEMENTS AGRICOLES C.P.A. LTÉE  
481-8355 8066-34

Amqui 418 629-4916 • Rimouski 418 722-6608  
272, rue de la Gare, Saint-Anaclet, Rimouski



**béton provincial**

Région du Bas-Saint-Laurent  
RIMOUSKI • 418 724-6265

MEMBRE  
ABQ  
ASSOCIATION  
BÉTON QUÉBEC



Félicitations à la Ferme Desvoyers !

[WWW.BETONPROVINCIAL.COM](http://WWW.BETONPROVINCIAL.COM)

Électro 1983 vous félicite pour votre nouvelle installation agricole.

**Bravo à la Ferme Desvoyers**



Le chic électrique !

RBQ : 2158-8041-10

Tel. : 418 724-4433

Télec. : 418 723-1811

ele1983@globetrotter.net

192, rue des Fabricants

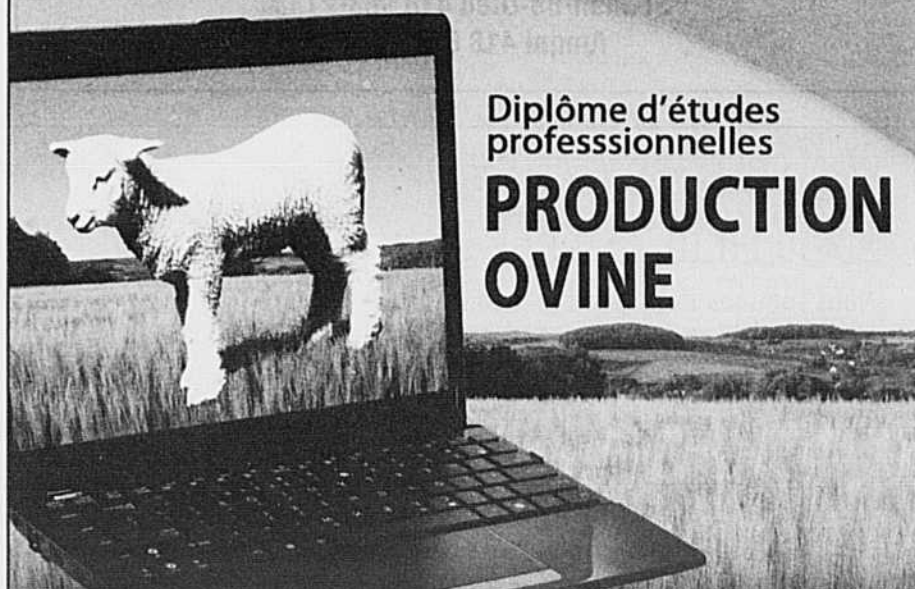
Rimouski Qc G5M 0M8

- Résidentielles
- Commerciales
- Industrielles
- Agricoles
- Alarmes

[www.electro1983.com](http://www.electro1983.com)

CENTRE DE FORMATION AGRICOLE  
SAINT-ANSELME

**NOUVEAU**



Diplôme d'études professionnelles

**PRODUCTION OVINE**

Information

418 885-4517 poste 1661

normand.bissonnette@cscotesud.qc.ca

[www.cfast-anselme.ca](http://www.cfast-anselme.ca)

## CHRONIQUE FORMATION

## ACTUALITÉ

# Les formations agricoles à votre portée

Les Collectifs régionaux en formation agricole du Québec

30

ans de concertation et d'action

LINDA TREMBLAY

Répondante en formation agricole

Les Collectifs régionaux en formation agricole du Bas-Saint-Laurent/Côte-du-Sud, de Québec, du Saguenay-Lac-Saint-Jean/Côte-Nord et de la Gaspésie/Îles-de-la-Madeleine aimeraient connaître vos besoins en matière de formation.

Vous pouvez les contacter sur le Web ([www.formationagricole.com](http://www.formationagricole.com)).

Nous sommes en mesure d'organiser des séances de formation touchant tous les domaines agricoles : agroenvironnement, productions animales, productions végétales, gestion des ressources humaines, gestion financière, acériculture, informatique, marketing, horticulture, agriculture biologique, etc. Le contenu de chaque formation est établi en fonction des besoins des producteurs et des productrices agricoles.

## Transformation artisanale à base de fruits 1 : fabrication de produits gélifiés, beurre et sirops

Voici une formation exceptionnelle qui vous permettra de mieux commercialiser vos surplus de production... ou simplement de transformer votre production. À la cuisine de l'ITA, accompagné par un enseignant expert, vous aurez l'occasion de fabriquer divers produits. Vous apprendrez à adopter de bonnes pratiques de fabrication; à contrôler la qualité de la matière première; à réaliser différents procédés de fabrication artisanale; à procéder à des analyses pour contrôler la qualité des produits finis. Cette formation débute le 28 février 2013 et dure 42 heures.

Renseignements et inscription : Linda Tremblay (418 856-3443, [cfabslcds@bellnet.ca](mailto:cfabslcds@bellnet.ca)), [www.formationagricole.com](http://www.formationagricole.com)

## Démarrer une culture de fines herbes

Notre formatrice, Marjorie Ménard, du CFP Fierbourg, vous invite le 14 mars prochain à connaître, à cultiver et à mettre en valeur des fines herbes produites de façon commerciale. Vous apprendrez à

identifier et à contrôler adéquatement les principaux ravageurs et maladies qui affectent ces cultures, de même qu'à choisir la meilleure culture en fonction de l'endroit de production, sinon à amender ou à travailler le sol en vue de la culture souhaitée. Inscription : CFP Fierbourg (418 622-7821, poste 7835).

Cette formation est offerte en collaboration avec David Cyr, répondant en formation agricole, qui pourra également vous renseigner à propos des autres formations disponibles (418 872-0770, poste 220, [dcyr@formationagricole.com](mailto:dcyr@formationagricole.com)).

Les Collectifs régionaux en formation agricole participent au développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire avec les partenaires du milieu : producteurs et productrices agricoles, Emploi-Québec, MAPAQ, maisons d'enseignement, relève agricole et tables de concertation.

Pour d'autres renseignements sur la formation en agriculture et en agroalimentaire, ou sur l'organisation et le financement des cours, consultez notre site Web ([www.formationagricole.com](http://www.formationagricole.com)).

Le financement des formations est rendu possible grâce à Emploi-Québec.



Valoriser les surplus en confiture; une bonne idée!

# Un guide pratique pour les apiculteurs



Un nouveau guide du CRAAQ vise à aider les apiculteurs à tirer le maximum de leur entreprise.

AUDREY DESROCHERS

Collaboration spéciale

Le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ) et la Fédération des apiculteurs du Québec lancent un guide pratique destiné aux entrepreneurs apicoles intitulé *Préparation et commercialisation des produits de l'abeille*.

Le guide d'une centaine de pages vise à aider les apiculteurs dans la commercialisation de leurs produits. But : augmenter les revenus globaux de leur entreprise. « Concrètement, on veut aider les producteurs à mettre sur le marché le meilleur produit possible, s'enthousiasme un des auteurs de la publication, l'apiculteur Yves Gauvin. Il y a des produits peu exploités, comme l'hydromel, qui permettraient aux apiculteurs d'aller chercher une plus-value. »

M. Gauvin explique que le guide démystifie ces productions, de l'hydromel à la cire en passant par le miel en rayons et la propolis.

L'ouvrage compte également une partie sur la réglementation québécoise. Pour Yves Gauvin, il s'agit là d'un bon outil pour les apiculteurs qui veulent faire des modifications à leur miellerie en tenant compte des nouvelles normes.

« Pour le moment, comme il n'y a pas 10 000 apiculteurs au Québec, on a un tirage de seulement 350 exemplaires », badine M. Gauvin, précisant que le guide est destiné à tous les apiculteurs. Les producteurs ont pu se procurer le guide lors des deux séances d'information qui ont eu lieu à Lévis et Drummondville au début du mois. Le guide est offert en version papier (38 \$) ou numérique (30 \$, [www.craaq.qc.ca](http://www.craaq.qc.ca)).

# Holstein Québec lance un répertoire d'embryons

MAURICE GAGNON

Collaboration spéciale

Holstein Québec a lancé le 22 janvier dernier son tout nouveau répertoire d'embryons que l'on peut consulter à l'adresse [repertoire.holsteinquebec.com](http://repertoire.holsteinquebec.com). Mis à la disposition des éleveurs, le site présente les nouveaux embryons et les animaux vivants. On y trouve tous les détails sur chaque animal présenté, sa photo, de même que les coordonnées du consignataire. Diverses nouveautés permettront aux membres d'augmenter la visibilité de leurs lots d'embryons. Holstein Québec

cite notamment la possibilité de gérer au même endroit tous les lots d'embryons affichés sur le répertoire et le site de Holstein Québec.

L'éleveur pourra aussi afficher ses lots d'embryons sur son propre site, tout en les gérant d'un seul endroit. De plus, il pourra faire la promotion de ses lots en un seul clic sur les divers réseaux sociaux et voir combien d'utilisateurs consultent ses fiches de lots d'embryons. Le site Web de Holstein Québec accueille chaque année 144 000 visiteurs. Un tel répertoire existe aussi chez Ayrshire Québec.

# De l'aide essentielle pour les agricultrices

**BAS-SAINT-LAURENT**

**MARC LAROUCHE**

*Collaboration spéciale*

En décembre dernier, en marge du 88<sup>e</sup> Congrès de l'Union des producteurs agricoles, la Coopérative d'utilisation de main-d'œuvre (CUMO) s'est valu le prix Jean-Paul-Raymond dans la catégorie « régionale ».

L'ISLE-VERTE — Cette initiative est l'œuvre du Syndicat des agricultrices du Bas-Saint-Laurent. Mais si l'utilité de la CUMO n'est plus à démontrer, sa survie n'est pas assurée pour autant. Amélie St-Jean, de la ferme Lizière de l'Isle-Verte, voulait, comme son conjoint Alain Lemieux, consacrer toutes ses énergies à l'entreprise. Mais l'obligation de vaquer aux tâches ménagères quotidiennes l'en empêchait. C'est de ce besoin qu'est née la Coopérative d'utilisation de main-d'œuvre, qui profite maintenant à plusieurs agricultrices.

« Le projet cheminait depuis longtemps. Des agricultrices étaient allées porter un

biberon au député Claude Béchard, maintenant décédé, pour le sensibiliser et demander de l'aide parce que les programmes étaient inadaptés. Certaines actions avaient été prises, mais abandonnées. Il a fallu du temps pour que ça se concrétise vraiment », rappelle M<sup>me</sup> St-Jean. Ce sont des agricultrices, ajoute-t-elle, qui ont élaboré et mis en place le programme actuel.

« Notre démarche s'inscrit dans le concept de conciliation travail-famille. Plusieurs entreprises sont membres de la coopérative. Grâce à elle, nous partageons les coûts d'une aide familiale qui s'occupe de l'entretien ménager et de la garde des enfants », explique M<sup>me</sup> St-Jean. Une fois ces aspects du quotidien réglés, l'agricultrice peut se consacrer à sa passion.

« Nous ne sommes pas des "femmes d'agriculteurs", nous sommes des agricultrices! Nous avons étudié dans ce domaine et nous nous occupons de l'entreprise au même titre que nos conjoints. Seulement, il est difficile d'assumer pleinement notre rôle de gestionnaire agricole lorsqu'il faut aussi nous occuper du ménage et des enfants. »



Alain Lemieux et Amélie St-Jean, ainsi que leur quatre garçons, de gauche à droite : David (2 ans), Clément (6 ans), Bastien (10 mois), Éloi (5 ans).

À preuve, le projet a fait boule de neige, et la demande a rapidement augmenté. « Il y a maintenant 42 fermes qui profitent de ce programme dans six régions de l'Est-du-Québec. Des sections sont en train de voir le jour dans d'autres régions, dont le Lac-Saint-Jean. »

« Nous avons besoin de subventions pour continuer. Le programme doit aussi être

modifié, parce que ses critères sont trop restrictifs. Les gens qui veulent s'en prévaloir doivent posséder 50 % des parts de la ferme et être âgés de moins de 40 ans. À cause de cela, la moitié des fermes seulement ont eu droit à l'aide. Nous voulons que toutes les personnes qui vivent des revenus de leur ferme puissent en bénéficier », conclut cette mère de quatre enfants. ■

**Au service de ses clients depuis 2000,  
Construction Pierre Turpin inc. est une entreprise spécialisée  
en rénovation résidentielle, ainsi que dans le domaine  
de la construction et de la rénovation agricole.**



**CONSTRUCTION**  
**PT**

**PIERRE  
TURPIN INC.**

CONSTRUCTION & RÉNOVATION AGRICOLE  
COFFRAGE DE BÉTON  
RÉNOVATION RÉSIDENNELLE

RBQ : 5613-4331-01

BUR.: (418) 856-6719  
CELL.: (418) 894-1630

189, Horizon  
La Pocatière (Québec) G0R 1Z0  
Courriel: Pturpin@videotron.ca

## ÉCONOMIE

# Produits forestiers non ligneux : coopérer pour développer

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

GUILLAUME ROY

Collaboration spéciale

Au printemps 2012, la Coopérative forestière de Girardville (CFG) s'associait à quatre autres partenaires pour lancer la Coopérative des produits forestiers non ligneux (PFNL) du Québec afin de créer des synergies, augmenter les volumes disponibles et assurer un approvisionnement stable aux transformateurs. Après une saison d'activité, 22 membres font maintenant partie de la coopérative qui développe des partenariats avec des gros transformateurs comme Yves Rocher.

Assurer un approvisionnement stable aux transformateurs est le plus grand défi auquel doivent faire face les producteurs de produits forestiers non ligneux, estime Jérôme Simard, directeur général de la CFG. « On veut rassembler les producteurs pour générer des volumes assez intéressants pour les acheteurs. » Pour l'instant, aucune entreprise québécoise ne peut suffire à la demande pour approvisionner des grandes chaînes d'alimentation comme IGA ou Metro en champignons, par exemple.

En regroupant les producteurs, la Coopérative des PFNL du Québec espère conquérir de nouveaux marchés. Déjà, Yves Rocher a passé une commande à la coopérative pour faire des tests afin de développer de nouveaux cosmétiques faits à base de plantes de la forêt boréale!



Les chanterelles et le thé du Labrador font partie des produits valorisés par la Coopérative des produits forestiers non ligneux du Québec.

Le biologiste Fabien Girard, qui a développé la gamme d'épices boréales de la filiale d'Origina de la CFG, agit comme coordonnateur de la Coop des PFNL. Il a pour mission de recruter des nouveaux membres, tâche beaucoup plus facile qu'il ne l'aurait cru. Grâce à son expérience sur les plantes et à sa renommée dans le milieu des PFNL, le nombre de membres (producteurs et de soutien) est passé de 5 à 22 depuis le mois d'août.

« Il y a dans cette industrie un esprit de clocher qui empêche les gens de travailler ensemble », déplore toutefois M. Girard, malgré les résultats encourageants. La force du groupe permettra pourtant d'obtenir de meilleurs prix sur les marchés, selon lui.

Outre la CFG, sept autres membres producteurs se sont joints à l'aventure : la Coop Quatre-Temps (Bas-Saguenay), la Coopérative forestière des Hautes-Laurentides, la Coopérative forestière Ferland-Boileau (Saguenay), la Coopérative forestière Petit-Paris (Lac-Saint-Jean), la Coopérative d'aménagement forestier de la Baie-des-Chaleurs (Gaspésie), la Coopérative L'autre forêt (Mauricie) et l'entreprise Forêt y goûter (Centre-du-Québec).

À sa première année d'activité, la Coop des PFNL a acheté près de 4 000 kg de champignons forestiers. Le producteur Forêt y goûter a vendu toute sa production à la Coop afin de profiter des installations

de transformation situées à Girardville. Il a ensuite racheté une partie des produits transformés pour les vendre en son nom. La coopérative achète, transforme et vend des produits forestiers non ligneux, et les membres peuvent profiter de l'un ou l'autre de ces services, explique Jérôme Simard.

La CFG a également acheté une partie de cette récolte de champignons afin de donner de la valeur ajoutée en les commercialisant sous la forme de sauces et de préparations pour soupe. « On cherche toujours à être à l'avant-garde. On ne veut pas faire ce que les autres font, alors on a décidé de ne pas se lancer dans les champignons surgelés ou séchés. On préfère optimiser la valeur en faisant une deuxième transformation », souligne M. Simard.

Outre les champignons, la Coop des PFNL a acheté du poivre des dunes, de la compotie voyageuse, de l'épilobe, de la rose sauvage, de la monarde bergamote, du céleri sauvage, de la racine d'angélique et 75 000 kg de thé du Labrador. « Les quantités ne sont pas énormes pour l'instant, mais elles devraient prendre de l'ampleur au cours des prochaines années », note Fabien Girard.

Un membre de soutien peut se joindre à la Coop des PFNL moyennant une somme de 500 \$, alors qu'un producteur doit verser 5 000 \$.

## Des champignons pour lutter contre le cancer

GUILLAUME ROY

Collaboration spéciale

Se soigner grâce aux champignons de la forêt boréale. Et pourquoi pas guérir le cancer! C'est le défi que se sont lancés le laboratoire LASEVE de l'Université du Québec à Chicoutimi (UQAC), FaunENord et la Coop de solidarité forestière de la Rivière-aux-Saumons (CRS).

L'étude de la composition chimique des champignons forestiers et de leurs activités anticancéreuses, anti-inflammatoires et immunostimulantes permettra de les valoriser par le développement de nouveaux ingrédients actifs pour les industries pharmaceutique, nutraceutique et cosmétique.

« Il y a des champignons où l'on a déjà identifié des propriétés anti-inflammatoires importantes », témoigne Jean Legault, chimiste et chercheur au laboratoire LASEVE de l'UQAC.

L'objectif de l'étude de laboratoire est de regarder plusieurs types d'activité des cham-

pignons et de leurs composés, comme les polysaccharides, les protéines ou les extractibles, pour trouver un produit qui a un plus grand intérêt que ce que l'on trouve sur le marché. Selon M. Legault, les chances d'y arriver sont très bonnes. « On sait que des champignons sont utilisés à des fins médicinales, mais on ne sait pas encore quel est l'ingrédient actif », ajoute-t-il.

Le laboratoire LASEVE, qui a développé un partenariat avec l'Institut Lise Watier pour concevoir une gamme de produits à base de thé du Labrador, est en contact avec plusieurs entreprises qui seraient prêtes à investir dès que les résultats seront concluants. Mais pour commercialiser ces produits à grande échelle, encore faut-il trouver assez de champignons.

Le projet part d'une simple question : Comment peut-on créer plus de richesse avec les champignons forestiers? explique Guy Martin, directeur général de la CRS. La réponse : on doit être en mesure de trouver plus de champignons et de créer de la valeur ajoutée.

« On veut connaître les critères écologiques des espèces de champignons comestibles

pour être capables de construire des bases de données fiables qui nous permettront de faire de la télédétection », ajoute M. Martin.

Des inventaires seront réalisés par la CRS et FaunENord pour répondre à ce besoin. Les travaux de caractérisation écologiques permettront de mieux comprendre les conditions optimales de croissance pour des espèces de champignons forestiers.

L'étude, d'une durée de trois ans, portera dans un premier temps sur 12 espèces de champignons comestibles déjà récoltés au Québec, soit l'armillaire ventru, le bolet des épinettes, le cèpe d'Amérique, la chanterelle commune, la chanterelle en tube, la dermatose des russules, l'hydne ombiliqué, le matsutake, la morille conique, la pholiote ridée, le pied-de-mouton et le polypore des brebis. D'autres études pourraient voir le jour par la suite.

Le Centre d'innovation sur la nutrition et les aliments du Québec (CINAQ) effectuera également l'évaluation des propriétés nutritives des champignons forestiers. Le projet de 568 000 \$ est financé par le



La mise en valeur des champignons passera peut-être par leurs propriétés médicinales dans un avenir pas si lointain.

ministère des Finances, la Forêt modèle du Lac-Saint-Jean, la Corporation filière Bois Domaine-du-Roy, Développement Chibougamau, l'UQAC, la Conférence régionale des élus du Saguenay-Lac-Saint-Jean, la CRS et FaunENord.

# Quatre répertoires en un

AUDREY DESROCHERS

Collaboration spéciale

Le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ) a mis en ligne un tout nouveau site Internet, *repertoiresducraaq.ca*, qui regroupe désormais le Répertoire pour la relève agricole, le Répertoire des services-conseils et le Répertoire d'experts. Le site héberge aussi le nouveau Répertoire des experts et des professionnels de l'agroforesterie au Québec.

« Ça fait plusieurs années que le site existe, mais on a fait une refonte dans le but d'offrir aux producteurs des ressources regroupées au même endroit », explique la chargée de projet, Line Desnoyers. Elle mentionne également que le moteur de recherche a été amélioré pour faciliter la navigation. En 2007, les sites Internet des répertoires s'étaient refait une beauté. Après avoir reçu plusieurs commentaires des utilisateurs, le CRAAQ a décidé de les revamp et de les regrouper en une page d'accueil commune. « On voulait que ce soit plus efficace et plus convivial », soutient Line Desnoyers.

Le nouveau site a d'ailleurs pour but de faciliter l'identification et la prise de contact entre les agriculteurs et les personnes-ressources. Les utilisateurs peuvent donc désormais faire des recherches selon leur région, le service offert ou la production. Si M<sup>me</sup> Desnoyers espère rejoindre davantage de conseillers agricoles, le site s'adresse aussi aux producteurs, aux transformateurs et à tout autre intervenant du milieu.



À la recherche d'un professionnel? Consultez [repertoiresducraaq.ca](http://repertoiresducraaq.ca)

## Se différencier... de la terre à la table

JOHANNE MARTIN

Collaboration spéciale

Dans le domaine de l'agroalimentaire, nombreuses sont les entreprises qui connaissent des difficultés d'accès aux marchés. Pour bon nombre d'entre elles, la différenciation peut s'avérer une solution.

« Il y a des avantages indéniables à ne pas plaire à tous. Toutefois, la différenciation doit

s'inscrire dans une planification globale », lance d'emblée Emmanuelle Choquette, agroéconomiste et consultante spécialisée en agroalimentaire et en tourisme culinaire pour l'entreprise Papilles Consultation. « La différenciation, c'est un processus de création, une stratégie de positionnement marketing qui vise à se donner de nouveaux arguments de vente. »

Mais quand est-ce justifié d'aller de l'avant avec ce type de stratégie? « Quand la compétition prend de la place et que notre marché

se restreint, quand on veut s'afficher comme LA référence ou quand on veut aller chercher des parts de marché supplémentaires », répond la spécialiste.

Cinq éléments doivent être considérés au moment d'opter pour une stratégie de différenciation. Il importe de le faire en fonction de soi et d'être conséquent; d'observer ses concurrents et son environnement; de connaître ses clientèles et sa « non-clientèle »; d'être attentif à ce que l'on dit de nous; et de connaître les limites de son marché et de ses produits. « C'est toujours une bonne idée de poser des questions aux clients et de mettre ses employés dans le coup. On a également avantage à imaginer des « non-clientèles » et à sortir des paradigmes entendus de certains produits », précise Audrey Simard, consultante en marketing bioalimentaire et associée chez Papilles Consultation.

Pour obtenir des résultats, il convient de respecter quelques conditions. On doit savoir pour qui l'on veut être différent, miser sur un ou deux éléments, pas plus, et rendre concrète la différenciation. « Il faut que cette dernière soit perçue par le consommateur et s'assurer d'être en mesure de la commu-

niquer », note au passage M<sup>me</sup> Choquette, qui ajoute que la comparaison se fera alors sur des bases sur lesquelles on a le contrôle et que la variable « prix » deviendra relative.

### Changer son image

Il faut de l'audace pour procéder à la fois à un transfert d'entreprise et à un changement d'image. C'est pourtant ce qu'ont fait Anne et Catherine Monna en revoyant en entier l'emballage des produits Cassis Monna & filles lorsqu'elles ont pris la relève de leur père. « Nous voulions nous inscrire dans le monde contemporain, moderne, mais en même temps traditionnel, en lien avec le patrimoine », explique Catherine Monna.

Représentantes de la cinquième génération de liquoristes, les dirigeantes misent évidemment sur le caractère artisanal des vins, liqueurs et autres délices développés par l'entreprise familiale de Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans. « Le cassis, c'est une saveur d'ici, qui fait partie de notre histoire », soutient Anne Monna. Afin de proposer une expérience complète au consommateur, Cassis Monna & filles s'est également jointe au réseau des économusées.



Catherine et Anne Monna, de Cassis Monna & filles, ont misé, entre autres, sur le renouvellement de l'emballage des produits pour se différencier.



Le Bureau vétérinaire B. St-Pierre inc.  
L'agriculture est source de vie.

321, Léonidas, Rimouski G5L 2V1

Tél. : 418 724-0225

Fax : 418 724-0231 - Cell. : 418 750-1053

4864176

CONSTRUCTION

**MITISSIENNE**

Propriétaire : Michel Gagnon

RBQ 8179-3787-37

Entrepreneur général

239, Principale, C. P. 161 Les Hauteurs GOK 1C0

Tél. : 418 798-4656 • Cell. : 418 725-9738

Le spécialiste  
de la  
construction  
des bâtiments  
agricoles.



4864166

# KAMOURASKA CHRYSLER



**PLUS DE 180 VÉHICULES  
d'occasion inspectés, au meilleur prix**



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

 <p><b>43 985 \$</b></p> <p><b>2012 DODGE RAM 2500 MEGA CAB.</b> 4x4, Laramie Long horn, V8, 5,7 L., tout équipé, marche-pieds, cam. de recul, toit ouvrant, int. en cuir. Bal. gar. 5/100. 49 170 km. Stock E446</p>	 <p><b>16 995 \$</b></p> <p><b>2011 FORD ESCAPE XLT AWD.</b> 4 cyl., autom., tout équipé, mag, air clim., dém. à distance, régulateur de vitesse. Bal. gar. 5/100. 94 549 km. Stock 201218A</p>	 <p><b>26 989 \$</b></p> <p><b>2011 DODGE RAM 1500 QUAD CAB 4WD, OUTDOORS MAN.</b> Air clim., tout équipé, mag, fond de boîte, siège élect., dém. à distance, différentiel autobloquant. Bal. gar. 5/100. 29 530 km. E450A</p>	 <p><b>16 985 \$</b></p> <p><b>2010 DODGE JOURNEY SXT.</b> V6, 3,5 L., autom., air clim., mag, chargeur 6 CD, rég. de vitesse. Bal. gar. 5/100. 75 509 km. Stock 012452</p>	 <p><b>14 989 \$</b></p> <p><b>2010 MAZDA TRIBUTE GX.</b> 4x4, 4 cyl., autom., air clim., tout équipé, mag, dém. à distance, attache remorque. Bal. gar. 5/100. 74 121 km. Stock 2012069A</p>	 <p><b>17 980 \$</b></p> <p><b>2010 JEEP WRANGLER SPORT.</b> 4x4, V6, manuelle 6 vit., attache remorque, mag, toit dur. Bal. gar. 5/100. 68 510 km. Stock 2012445A</p>	 <p><b>38 980 \$</b></p> <p><b>2010 JEEP GRAND CHEROKEE DTR-8, AWD.</b> V8, 6,1 L Hemi, tout équipé, int. cuir, toit ouvrant, véhicule comme neuf, haute performance. Bal. gar. 3/60. 34 631 km. Stock 2013114A</p>
 <p><b>24 989 \$</b></p> <p><b>2010 DODGE RAM 1500 QC.</b> 4x4, V8 Hemi, tout équipé, air clim., régulateur de vitesse, mag spécial, suspension spéciale. Bal. gar. 5/100. 34 203 km. Stock E398A</p>	 <p><b>14 989 \$</b></p> <p><b>2009 KIA SORENTO LX.</b> 4x4, V6, autom., air climatisé, tout équipé, attache remorque, cam. de recul, GPS, régulateur de vitesse. Bal. gar. 5/100. 83 696 km. Stock 405C</p>	 <p><b>13 989 \$</b></p> <p><b>2009 JEEP PATRIOT EDITION NORTH.</b> 4 cyl., autom., tout équipé, régulateur de vitesse, toit ouvrant, très économique. Bal. gar. 5/100. Seul. 25 371 km. Stock 2012152A</p>	 <p><b>11 988 \$</b></p> <p><b>2008 JEEP COMPASS EDITION NORTH.</b> 4 cyl., 4x4, tout équipé, rég. de vitesse, mag, phares à brume. Bal. gar. 5/100. 88 642 km. Stock 2012034B</p>	 <p><b>8 988 \$</b></p> <p><b>2008 JEEP COMPASS EDITION SPORT.</b> 4 cyl., 2,4 L., lecteur CD, mag, phares à brume, freins ABS, contrôle de traction. Bal. gar. 5/100. 76 982 km. Stock 2012261A</p>	 <p><b>10 985 \$</b></p> <p><b>2008 JEEP PATRIOT EDITION NORTH.</b> 4 cyl., 4x4, tout équipé, attache remorque, air clim., vitres fumées, rég. de vitesse. Bal. gar. 5/100. 96 285 km. Stock E457B</p>	 <p><b>13 988 \$</b></p> <p><b>2008 NISSAN ROGUE SL AWD.</b> 4 cyl., autom., air clim., tout équipé, mag, sièges chauffants, toit ouvrant. 71 654 km. Stock 2012067B</p>
 <p><b>15 988 \$</b></p> <p><b>2008 JEEP GRAND CHEROKEE LAREDO.</b> 4x4, V6, 3,0 L., Diesel, autom., air clim., tout équipé, mag, toit ouvrant, int. cuir. 244 792 km. Stock E447A</p>	 <p><b>17 988 \$</b></p> <p><b>2008 DODGE RAM 1500 QUAD CAB TRX.</b> 4x4, V8, 5,7 Hemi, air clim., tout équipé, mag, fond de boîte, attache remorque. Bal. gar. 5/100. 94 188 km. Stock E391A</p>	 <p><b>9 987 \$</b></p> <p><b>2007 PONTIAC TORRENT AWD.</b> V6, autom., air clim., tout équipé, mag, sièges élect., phares à brume, rég. de vitesse. 136 873 km. Stock 2012420A</p>	 <p><b>16 987 \$</b></p> <p><b>2007 CHEVROLET SILVERADO 1500 LT QUAD CAB.</b> 4x4, V8, 48L, air clim., tout équipé, marche-pieds, mag, attache remorque, fond de boîte, dém. à distance. 74 715 km. Stock 2012298C</p>	 <p><b>18 987 \$</b></p> <p><b>2007 DODGE RAM 1500, MEGA CAB.</b> 4x4, SLT, V8, 5,7 L Hemi, air clim., tout équipé, marche-pieds, attache remorque, dém. à distance, fond de boîte. 100 718 km. Stock 460A</p>	 <p><b>20 987 \$</b></p> <p><b>2007 DODGE RAM 3500 QUAD CAB SLT.</b> 4x4, 6 cyl., 5,9 L. diesel. Air clim., tout équipé, rég. de vitesse. Bal. gar. 5/160. 156 001 km. Stock 2012456A</p>	 <p><b>10 986 \$</b></p> <p><b>2006 FORD RANGER SPORT CLUB CAB.</b> 4x4, V6, 4,0 L., manuelle, air clim., mag., tout équipé, fond de boîte, boîte de fibre, marche-pieds, attache remorque. 95 558 km. Stock 2012462B</p>
 <p><b>Seul. 6 985 \$</b></p> <p><b>2005 FORD EXPLORER, EDDIE BAUER.</b> V8, 4,6 L., tout équipé, mag, air clim., int. cuir, toit ouvrant, attache remorque, marche-pieds, phares à brume. 164 081 km. Stock 2011404A</p>	 <p><b>12 985 \$</b></p> <p><b>2005 CHEVROLET AVALANCHE Z71.</b> 4x4, V8, autom., air clim., tout équipé, mag, attache remorque, dém. à distance, marche-pieds. Véhicule reconstruit. 151 520 km. Stock E356A</p>	 <p><b>10 985 \$</b></p> <p><b>2005 DODGE DAKOTA CLUB CAB.</b> 4x4, V8, autom., air clim., tout équipé, attache remorque, dém. à distance, mag, couvre-boîte. 121 100 km. Stock 2013014B</p>	 <p><b>10 985 \$</b></p> <p><b>2005 DODGE DAKOTA CLUB CAB.</b> V8, autom., air clim., lecteur CD, mag, marche-pieds, fond de boîte, rég. de vitesse. 102 715 km. Stock 201338B</p>	 <p><b>11 985 \$</b></p> <p><b>2005 DODGE RAM 1500 QUAD CAB SLT.</b> V8, 5,7 L Hemi, air clim., tout équipé, rég. de vitesse, vitres fumées, mag, marche-pieds, dém. à distance, attache remorque. 121 967 km. Stock 2012440A</p>	 <p><b>22 985 \$</b></p> <p><b>2005 DODGE RAM SRT-10.</b> V10, 8,3 L. Viper, très performant, autom., air clim., tout équipé, mag, fond de boîte, int. cuir. 86 452 km. Stock E321</p>	 <p><b>5 984 \$</b></p> <p><b>2004 JEEP GRAND CHEROKEE LAREDO.</b> 4x4, 6 cyl., autom., tout équipé, mag., «Push Bar», rég. de vitesse, sièges élect. 201 555 km. Stock 2012405C</p>
 <p><b>7 984 \$</b></p> <p><b>2004 DODGE DURANGO SLT.</b> 4x4, V8, autom., tout équipé, air clim., rég. de vitesse, mag, marche-pieds, attache remorque. 154 760 km. Stock 2011135A</p>	 <p><b>9 984 \$</b></p> <p><b>2004 CHEVROLET SILVERADO 1500 Z 71.</b> 4x4, V8, 4,8 L., autom., tout équipé, attache remorque, déflecteurs de capot et latéraux, très propre. 83 263 km. Stock 2012407A</p>	 <p><b>3 983 \$</b></p> <p><b>2003 JEEP LIBERTY SPORT.</b> 4x4, V6, 3,7 L., tout équipé, mag, attache remorque, rég. de vitesse, phares à brume. 187 949 km. Stock 2012352C</p>	 <p><b>7 982 \$</b></p> <p><b>2002 DODGE RAM 1500 SLT QUAD CAB.</b> 4x4, V8, autom., tout équipé, rég. de vitesse, mag 20", dém. à distance, fond de boîte, attache remorque. 220 144 km. Stock E451</p>	 <p><b>1 989 \$</b></p> <p><b>1999 DODGE DAKOTA CLUB CAB.</b> 4x4, V6, mag, phares à brume, attache remorque. 340 482 km. Stock 2011201D</p>	 <p><b>2 988 \$</b></p> <p><b>1998 FORD F-150 CLUB CAB XL.</b> 4x4, V8, autom., marche-pieds, attache remorque, air clim. 150 396 km. Stock 2012287B</p>	 <p><b>2 984 \$</b></p> <p><b>1994 GMC SIERRA 2500 SL.</b> 4x4, 8 cyl., diesel, attache remorque, fond de boîte. 308 714 km. Stock 2012318D</p>

CHRYSLER Jeep DODGE RAM

**KAMOURASKA CHRYSLER**

255, av. Patry, Saint-Pascal  
autoroute 20, sortie 465  
418 492-3432  
1 800 363-3432

  
Daniel Beaulieu  
Président

  
Denys DesRosiers, conseiller  
418 492-1781

  
Mathieu de Carufel, conseiller  
418 894-8378

  
Mélanie Ouellet  
Directrice financière

  
Sébastien Billodeau, conseiller,  
cell. 418 354-8476

  
Simon Lagacé, conseiller  
Cell. 418 894-5460

[www.kamouraskachrysler.com](http://www.kamouraskachrysler.com) • [info@autokamouraska.com](mailto:info@autokamouraska.com)