



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

L'Agroalimentaire

Volume 4, N° 4 - 23 NOVEMBRE 2003 - 12 pages

Sommaire

Le lin oléagineux:
une culture d'avenir
Page D4

Donald Tremblay
connaît un
succès inespéré
Page D5

Un transfert
de propriété
de qualité
Page D6

Le développement
de l'horticulture
en région ne pourra
réellement se
réaliser qu'en
favorisant l'innovation
en entreprise
Page D10

Ses haricots jaunes
se retrouvent
dans les Maritimes
Page D11

De belles réalisations de l'Agroalimentaire



Trophée de l'ordre
du mérite
Page D6

Donald
Tremblay
connaît
un succès
dans la
framboise
Page D5

Du Lac-St-Jean
aux Maritimes

Page D11

ÉDITION
SPÉCIALE

progrès dimanche

L'équipe de la

**CHARCUTERIE
LA BASTILLE**

votre fromager différent,
présente les fromages
d'origine de Comté

• Dégustation et spéciaux
en magasin



Plaza Alma
418-662-9682

OUVERT LE
DIMANCHE

- Raclettes
- Chocolats fins
- Charcuteries maison



► Réservations:

- Party de bureau
- Réunion familiale ou professionnelle
- Club social, 5 à 7

00643144

L'APRÈS-CRISE

Ces derniers temps, la crise de la vache folle a mobilisé beaucoup de temps et d'énergie de la part de la classe agricole. C'est un événement qui a également fait couler beaucoup d'encre. Pourtant, il ne s'agissait pas d'un phénomène



M. André Fortin, président de la Table agroalimentaire.

nouveau, car l'Angleterre était passée par là il y a quelques années. C'est ce qui m'amène à penser que nous devons nous remettre en question. Est-ce que ce genre de crise est un événement isolé où tendra-t-il à devenir récurrent dans l'avenir? Est-ce que nous devons nous préparer à vivre avec une épée de Damoclès au-dessus de la tête au cours des prochaines années? Faudra-t-il oublier rapidement ces mauvais jours ou devons-nous plutôt en tirer une leçon?

Une chose est certaine, cette crise est très frustrante pour les producteurs. Malgré l'implantation de l'identification permanen-

te, qui est complexe et nous a occasionné des coûts supplémentaires, nous sommes tout de même frappés de plein fouet et vivons des pertes de revenus astronomiques. De plus, nous ne sommes pas les seuls touchés, car les impacts sur un marché dérégulé et l'insécurité créée par le phénomène chamboulent toute la filière et touchent tout le monde.

Pour toutes ces raisons, il me semble qu'il faut se sentir interpellé collectivement. En effet, si de telles catastrophes se font de plus en plus présentes et bouleversent de plus en plus de gens, il nous faut entrevoir des solutions à leur mesure et ce n'est qu'ensemble que nous y parviendrons. Ne faisons pas l'erreur de se croire les seuls concernés et n'hésitons pas

à rallier toute la filière, c'est-à-dire autant les transformateurs, les distributeurs que les détaillants. Tous ensemble, il nous faut travailler à mettre en place les mécanismes d'intervention qui permettraient de sécuriser rapidement les populations et ainsi limiter les dégâts dévastateurs du secteur concerné. Puisque tous nos partenaires de la filière sont responsables de la valeur ajoutée à nos produits agricoles, il me semble évident qu'ils devraient en être fortement imputables en situation de crise.

Quant au consommateur, il devrait se sentir rassuré et en confiance face à des intervenants responsables qui font front commun dans la mise sur pied d'un système performant et transparent qui assurerait que l'industrie

est en contrôle constant sur le plan de la sécurité bioalimentaire.

Pour leur part, les producteurs agricoles n'auront pas la capacité de vivre de pareilles insécurités sur une base permanente et d'être les seuls à en supporter les conséquences. Malgré le fait qu'ils soient représentés collectivement par leur organisation syndicale, il n'en demeure pas moins qu'ils se sentent isolés sur leur ferme face à des pertes qui mettent en péril toute une vie de dur labeur. Par ailleurs, ça n'a pas de sens que nous devions quémander l'aide gouvernementale d'une crise à l'autre. À force de réflexion, je crois que la solution durable réside dans la création d'un mécanisme « nouveau genre » auquel participerait toute la chaîne agroalimentaire. C'est la seule avenue possible en cette période de mondialisation à qui, du reste, il faut d'ailleurs imputer l'explication d'une partie des phénomènes que nous vivons et auxquels il nous faudra faire face en concertation avec tous les intervenants de la filière.

VOS CHRONIQUEURS

Bouchard Jacinthe, coordonnatrice
Fêtes gourmandes de Delisle
Tél. : (418) 347-3285

Denis Sylvie, agronome
Conseillère en grandes cultures
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de
l'Alimentation du Québec
Tél. : (418) 662-6457

Gilbert Diane-O, présidente
Syndicat des agriculteurs
du Saguenay-Lac-Saint-Jean
Tél. : (418) 347-3697

Pearson Ginette, coordonnatrice
Coopérative de solidarité

en accompagnement stratégique
aux entreprises agricoles
Tél. : (418) 480-2732

Renée Robert,
Technicienne à la recherche
au centre de recherche et de
développement en agriculture
Tél. : (418) 480-3300

Simard Martin, directeur général
Société des fabricants régionaux
Tél. : (418) 698-0606

**Tremblay Christine, agente
de développement**
Société des fabricants régionaux
Tél. : (418) 698-0606

Pour tous renseignements concernant
la rédaction du journal l'Agroalimentaire,
veuillez contacter M^{me} Ginette Allaire
au numéro téléphone : 480-3300 poste 222 ou par courriel :
tableagr@digicom.qc.ca

LA TABLE **Agro**alimentaire

du Saguenay-Lac-Saint-Jean

est soutenue financièrement par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

L'Agroalimentaire
est publié
en collaboration
avec
La Table agroalimentaire
du Saguenay-Lac-Saint-Jean par
progrès-dimanche

REPRÉSENTANTS:

Janick Beaudoin • Gervais Blackburn
Lina Bouchard • Alain Jomphe
• Carolle Lessard
Carol Morin • Louise Paquet
• André Simard

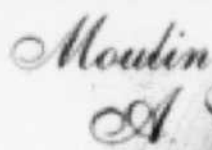
PROCHAINES PARUTIONS

29 février 2004
13 juin 2004 et
le 3 octobre 2004
Pour réservations
publicitaires:
545-4474



Tél.: 418-256-3755
Sans frais:
1-800-321-4094

Producteur de grains de semence
et d'alimentation humaine



Tél.: 418-256-3622
Sans frais:
1-866-294-5422

Farines biologiques
moulues sur meule de pierre
à l'ancienne

«Le bon goût d'autrefois»



DU SAGUENAY-LAC-ST-JEAN

Avez-vous pensé à vos cadeaux de Noël!

Offrez un panier aux
Saveurs et Traditions du
Saguenay-Lac-St-Jean.
Encourageons nos artisans
régionaux!

Pour plus de
renseignements,
veuillez communiquer avec
M^{me} Ginette Allaire au
numéro de téléphone
(418) 480-3300, poste 222.



**C'est avec un grand
plaisir que nous
voulons remercier
notre clientèle toujours
aussi fidèle à nos produits!**
Nous souhaitons un merveilleux
temps des Fêtes à chacun
ainsi qu'à vos familles!

Merci pour votre encouragement!!

100, route
des Trappistes
Dolbeau-Mistassini
(QC) G8L 5E5
Tél.: (418) 276-1122
Télec.: (418) 276-5082
Sans frais:
1-800-461-3699
Courriel:
trappistes@sympatico.ca



Prix d'innovation technologique en agroalimentaire

Finalistes - Édition 2003

Le Centre de recherche et de développement en agriculture est heureux d'annoncer le nom des



RENÉE ROBERT

Technicienne à la recherche au centre de recherche et de développement en agriculture

souligner et récompenser les initiatives, en innovation technologique, des entreprises agricoles du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Un jury, formé de personnes activement impliquées dans le domaine de l'agroalimentaire et nommées par les organisateurs du concours, était responsable de la sélection des lauréats.

La remise des trois prix a été effectuée, le 21 octobre dernier, lors du banquet de clôture du 73^e congrès annuel de la Fédération régionale de l'UPA du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Le troisième prix de 500 \$ a été

remis à l'entreprise Soya Boidel de Saint-Prime, propriété de M^{me} Suzie Boily et de M. Marc Delisle, pour leur projet d'installation d'équipements performants de torréfaction du soya et de la graine de lin.

Le récipiendaire du deuxième prix de 1 200 \$ est La Ferme Tournevent d'Hébertville, propriété de Mme Catherine Dallaire et de M. Jacques Dallaire, pour leur projet d'implantation d'un marais filtrant pour traiter les eaux de la

laiterie et de la plate-forme de fumier.

Et finalement, le premier prix de 2 000 \$ a été remis aux Bergeries du Fjord de La Baie, propriété de MM. Claude et Martin Gilbert, pour l'ensemble des innovations ayant conduit à l'implantation d'une production laitière ovine au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Nous remercions toutes les entreprises qui ont soumis leur candidature et invitons toutes les entreprises agricoles de la région

à participer à la troisième édition du Prix d'innovation technologique en agroalimentaire. En terminant, nous vous rappelons que ce projet a été réalisé grâce à la participation financière principale de Développement économique Canada en collaboration avec le Mouvement Desjardins, la Fédération régionale de l'UPA du Saguenay-Lac-Saint-Jean et Agriculture et Agroalimentaire Canada. Félicitations aux lauréats 2003!

récipiendaires 2003 du Prix d'innovation technologique en agroalimentaire. Ce prix vise à



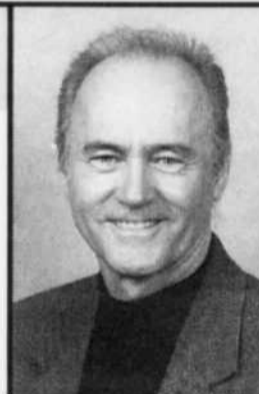
M. Jacques Dallaire, M^{me} Catherine Dallaire de la ferme Tournevent et M. Olivier Lavoie du mouvement Desjardins.



M. Laurier Landry de développement économique Canada et M. Martin Gilbert de la Bergerie du Fjord.

TRANSACTIONS AGRICOLES AU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

- VENDUE:** FERME de bœuf de boucherie de 357 acres à St-Léon de Labrecque
- VENDUE:** FERME porcine, céréalière et forestière de 650 acres à St-Nazaire
- VENDUE:** FERME pour grandes cultures et forestière de 630 acres à Jonquière
- VENDUES:** TERRES en culture (deux) à Métabetchouan-Lac-à-la-Croix



J'ai un grand besoin de FERMES, de TERRES en culture, de FERMETTES (petites fermes) et de BOISÉS pour clients d'ici et de l'extérieur

PIERRE TROTTIER, courtier immobilier agréé
www.courtieragricole.net 418-543-5410

10836550



C'est la volonté collective de réussir. C'est l'outil que se sont donné des hommes et des femmes pour que leur société s'enrichisse.

Ce sont 5 millions de membres qui ont choisi de faire les choses différemment. Des gens qui ont choisi de se doter d'une institution financière qui s'impliquerait comme nulle autre dans la communauté. Une institution qui stimulerait la créativité des entrepreneurs et des individus en partageant ses ressources avec eux. C'est ce qui fait de Desjardins la plus grande force conseil au Québec. Et c'est ce qui définit le Mouvement des caisses Desjardins. Une institution où l'argent est toujours au service des gens. Jamais le contraire.

 **Desjardins**

Conjuguer avoirs et êtres

10111990

Le lin oléagineux : une culture d'avenir?

Ilya quelques années, des producteurs de la région avaient expérimenté la culture du lin pour la fibre. La fermeture de la seule usine québécoise, située à Valleyfield, de transformation avait sonné le glas de cette production,



SYLVIE DENIS
agr.

Conseillère
en grandes cultures
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de
l'Alimentation
du Québec

avant même que l'on puisse améliorer la région de culture.

En 2003, le lin revient à la charge, mais cette fois-ci, pour la production des graines, riches en huile, d'où l'appellation lin oléagineux. Le projet de production de lait enrichi en acides gras oméga-3 du Centre de recherche et de développement en agriculture (CRDA) soulève un intérêt pour la culture du lin, car les vaches en recevront dans leur alimentation. De plus, l'introduction de cette culture dans les rotations vient briser le cycle des maladies des céréales et du canola, comme la fusariose et le sclérotinia.

La région du Saguenay-Lac-Saint-Jean ne part pas à zéro dans l'expérimentation de cette culture. En effet, un chercheur d'Agriculture et Agroalimentaire Canada à Normandin, M. Denis Pageau, a fait des essais de plusieurs cultivars depuis quelques années. Grâce à ses travaux, on connaît déjà les cultivars les plus résistants à la verse et on a aussi un aperçu des besoins en fertilisation. Sans en avoir fait le suivi, on sait que quelques entreprises spécialisées en grandes cultures ont récolté du lin au cours des dernières années.

En 2003, le MAPAQ a suivi cette culture sur deux entreprises d'Hébertville. Le lin se cultive avec les mêmes équipements que pour les céréales. Aucun investissement n'est donc requis pour les producteurs en grandes cultures. Le taux de semis varie de 30 à 40 g/ha selon les cultivars. Il ne faut pas semer trop tard, car un gel avant la maturité peut

entraîner un noircissement des graines de lin. Les cultivars utilisés furent McDuff et Béthune et leur tenue fut excellente jusqu'à la récolte.

Il ne sert à rien d'appliquer plus de 40 unités d'azote à l'hectare; la culture ne répond pas à une application supérieure à cette dose.

Le lin est peu compétitif. Il faut donc contrôler les mauvaises herbes.

Environ 50 jours après le semis, la floraison débute. Pendant quelques jours, le champ est envahi de milliers de petites fleurs bleues, et si cette culture se répand, elle fera la joie des photographes, tout comme les champs jaunes de canola.

Les rendements ont varié de 1,6 à 2 tonnes par hectare. Cette année, le prix de vente du lin se situe autour de 400 \$ la tonne.

Avec de tels rendements, le lin dégage une marge brute aussi intéressante que les céréales. Cependant, le lin n'est pas couvert par l'assurance-stabilisation de la Financière agricole du Québec.

Un faible rendement ou une baisse de prix drastique rendrait cette culture moins intéressante. Le lin s'avère une culture d'avenir pour la région.

Les marchés sont en plein

développement et la région dispose des équipements requis. Les prochaines années nous permettront de connaître mieux sa région mais les résultats obtenus cette année sont très encourageants.



MOTONEIGES



Modèles 2004

Taux d'intérêts de 5,9% sur 60 mois
OU
99\$ par mois pour la durée du contrat
OU
Premier paiement en octobre 2004
OU
500\$ en vêtements ou accessoires
+
2^e année de garantie sur l'unité complète



Modèles des années antérieures

- Rabais pouvant atteindre jusqu'à 3000\$
- +**
- 2^e année de garantie sur l'unité complète



Jean-Nicolas Tremblay
Représentant aux ventes

ATELIER
Fortin Sports
INC.

Maintenant le plus grand
2500, av. du Pont
Sud, Alma
662-6140



Danny Maltais
Conseiller



- Cheddar • Gouda • Tortillon • Régulier ou fines herbes
- Porto, fort, doux coloré • Beurre • Margarine



Fromagerie
St-Laurent

735, rang 6 Nord
Saint-Bruno / 343-3655

L'escale obligatoire à Saint-Bruno

Spécialiste de fromages fins depuis 3 générations



DU CHOIX, DE LA QUALITÉ, FRAIS TOUS LES JOURS

Visitez notre nouveau
comptoir laitier

AVEC SON VIN ET SES LIQUEURS

Donald Tremblay connaît un succès inespéré

En prenant sa retraite de l'enseignement, il y a trois ans, M. Donald Tremblay de Jonquière savait qu'il n'allait pas rester à la maison à regarder passer les saisons. À son domaine du chemin Saint-André, il s'occupe de la production de vin, d'apéritifs et de liqueurs depuis quelques années, mais sur une base commerciale depuis le mois de juillet 2003.

Monsieur Donald Tremblay se plaît à raconter sa belle histoire qui pourrait avoir des suites très heureuses dans un avenir rapproché. « Je possédais déjà un vignoble depuis un peu plus de cinq ans, mais je cultivais la framboise depuis plus de 25 ans. J'aimais bien cette expérience qui me permettait de suffire à ma demande et à celle de mes amis. Puis, avec la famille, on a décidé d'investir plus de 200 000 \$ dans un centre de production de boissons

alcoolisées avec des bleuets et des framboises. Il a fallu suivre une formation avec un Européen, cours qui nous a coûté 14 000 \$ mais pour nous, c'était un bel investissement. Etc'est ainsi que nous avons démarré notre belle entreprise », de préciser M. Donald Tremblay, ajoutant qu'elle prenait ainsi une grande crédibilité. Lancer un projet du genre demande patience et surtout, courage devant une lourde bureaucratie. Mais, qu'à cela ne tienne, Monsieur Tremblay était prêt à faire face à la musique. « Faire du vin contenant 23% de spiritueux demande un tas de permis et d'autorisation. Il a fallu presque une année complète de discussions, de renseignements et autres pour obtenir les autorisations nécessaires. Cette étape passée, nous nous sommes fixés comme objectif une production

annuelle de 5 000 bouteilles sur une période de cinq ans, mais avec le succès obtenu jusqu'à présent, il faudra certainement prévoir une hausse pour répondre à la demande », mentionne M. Donald Tremblay.

La cuvée 2003 de ces produits tant recherchés sera disponible le 1er décembre prochain. « À mon domaine, le public est invité à venir déguster sur place les produits que nous offrons. On a du vin Muskoka, les apéritifs Frambleu et Cajalais avec 18 % d'alcool et aussi notre Bran Basia qui contient 23 % d'alcool. De plus, comme la demande est aussi forte, nous offrons maintenant des cadeaux corporatifs, soit un magnifique panier contenant nos produits. Déjà de nombreuses entreprises régionales en ont réservé pour leurs employés » affirme M. Donald Tremblay qui cultive ses produits sur une certaine d'âres.

Ces produits de la ferme Donald Tremblay se retrouvent déjà dans plusieurs pays du monde. « Des clients voyageurs qui se sont arrê-

tés ici au fil des semaines ont apporté avec eux différentes bouteilles pour les offrir à leurs contacts. Ainsi, le chef Pachon en a apporté à son frère qui opère un restaurant au Japon, un monsieur de La Baie a fait de même en Europe (France-Italie), d'autres à Monaco et au Mexique. La demande se fait donc de plus en plus forte et c'est pourquoi nous envisageons d'augmenter notre production après les fêtes ». M. Donald Tremblay souligne que cette production pourrait passer à plus de 3 000 bouteilles en 2004. « Nous sommes les seuls à produire de ce vin, de ces liqueurs et de ces apéritifs ici au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Les consommateurs commencent à nous connaître et à découvrir nos produits. On a même été invité au Salon des vins de la SAQ, mais comme on devait d'abord assurer la demande auprès de nos clients, on a décidé de refuser cette invitation pour cette année. On verra pour les prochaines », de conclure M. Donald Tremblay fier de cette belle réalisation familiale.

Des fermes laitières de la région en transition vers le lait biologique

par Raynald Lapointe
agr. MAPAQ

Depuis l'été 2003, un groupe de douze fermes laitières de la région ont entrepris la transition vers la production de lait biologique. D'ici 3 à 4 ans, ces fermes devraient obtenir une certification leur permettant de mettre en marché un lait produit selon les normes de l'agriculture biologique.

Ces entreprises ont formé un club d'encadrement technique qui leur permet de bénéficier des services de conseillers spécialisés du Programme d'analyse des troupeaux laitiers du Québec (PATLQ). Ces conseillers accompagnent les entreprises vers une régulation et une alimentation du troupeau conforme aux exigences de la production biologique. Des activités de formation, visites et autres seront également organisées par le club pour supporter les entreprises. Une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

du Québec (MAPAQ) appuie les activités du club.

Les conseillers du MAPAQ et des clubs conseils en agroenvironnement fourniront pour leur part l'encadrement nécessaire aux entreprises pour la transition dans les champs. Enfin, les conseillers en gestion des groupes conseils agricole (GCA) assurent le suivi économique et financier. Un comité aviseur, formé de représentants des différents organismes concernés (PATLQ, MAPAQ, GCA, Syndicat des producteurs de lait, CQDD et producteurs), s'assure que le projet se déroule comme prévu.

Parallèlement à la période de transition chez les entreprises, le Centre québécois de développement durable (CQDD) réalisera, d'ici l'automne 2004, une étude d'opportunité pour la commercialisation de ce lait différencié.

Les propriétaires d'entreprises laitières intéressés par ce projet peuvent me contacter au numéro de téléphone (418) 662-6486.

LE DOMAINE DES RATITES

Visite guidée d'un élevage d'autruches, d'émeus, de nandous et de 4 espèces de paons.

Vente de produits d'artisanat ainsi que les dérivés de l'élevage aux consommateurs et restaurateurs.

Viande d'autruches et d'émeus.
Huile d'émeus.



2200, ch. du Cap, St-Honoré 673-3621
Téléc.: 673-7624

Propur INC.

de la terre... à votre table!

- Légumes transformés**
Économies de temps et d'espaces, fraîcheur et qualité assurées
- Produits de la région**
Idéal pour restaurateurs, traiteurs, épiciers et institutions
- Pommes de terre de table**
Formats et variétés selon vos goûts

Propur plus... que des patates!

1424, rang des Chutes, Saint-Ambroise
418-672-4717

50 ans

DU JARDIN AU MAGASIN • DU CHAMPS AU RESTAURANT

Service et Qualité

IMPORTATION DE FRUITS, LÉGUMES FRAIS ET PRODUITS RÉGIONAUX

Propur INC.

349-2871

PROGRES-DIMANCHE le 23 Novembre 2003 - D5

Un transfert de propriété de qualité

Donald et Michel Boudreault pratiquent le plus beau métier du monde et ils ne le changeraient pas pour tout l'or du monde. Le travail à la ferme demeure pour eux un enrichissement personnel exceptionnel et c'est pourquoi ils ont voulu poursuivre la tradition familiale.

Pour ce faire les deux frères, issus d'une famille de six enfants, ont décidé d'acheter la ferme de leur père Paul-Armand et d'assurer ainsi la continuité. La transition complétée en décembre

dernier, après cinq ans de préparations, de rencontres avec les différents intervenants et le CREA, a finalement abouti avec l'achat de la ferme familiale.

« Mon frère et moi avons toujours vécu sur la ferme et nous voulions poursuivre dans la même veine que notre père, surtout que nos deux autres frères et notre soeur ne semblaient pas intéressés à exercer ce métier toute leur vie. On a donc décidé de prendre la relève du paternel sur cette ferme de catégorie moyenne. À

32 et 22 ans, nous nous sentions en mesure d'effectuer le travail et de voir à la bonne gestion de notre propre entreprise », raconte Donald Boudreault.

La ferme Pabyo inc., située sur le boulevard Auger Sud à Alma, compte 55 vaches laitières Holstein pour un quota de lait quotidien de 44,2 kilos. Elle s'étend sur 325 acres et les deux frères font aussi la culture du maïs. « Mon père, dans le temps, avait acheté cette ferme laissée à l'abandon pour la rendre fon-

tionnelle et il a bien réussi. On veut aussi suivre cette trace et c'est pourquoi, même si on ne prévoyait pas investir avant cinq ans, on a acheté un faneur et un râteau neufs tout en ajoutant un deuxième silo à moulée. Je pense qu'il faudra toujours se maintenir à la fine pointe de la technologie dans notre domaine », fait remarquer Donald Boudreault.

Le transfert de propriété s'est déroulé dans l'harmonie complète même si les démarches ont été longues. « La qualité de ce transfert nous a valu le trophée de l'Ordre du mérite pour le transfert de ferme. C'est un bel honneur que le comité nous a rendu le 30 octobre dernier tout en reconnaissant aussi le travail de notre père. Nous continuons à recevoir quand même de la formation de nombreux organis-

mes comme le CREA et autres. Nous aimons ce que nous faisons et rien ne sera laissé au hasard pour améliorer notre travail et nos installations. Mon frère Michel et moi apprenons encore ensemble, car il y a tellement de choses à acquérir et à prévoir. Notre mère s'occupe de la comptabilité de notre entreprise », de préciser Donald Boudreault.

Ce dernier croit en la relève dans le monde agricole et c'est la raison pour laquelle les deux associés ont mis tant d'efforts afin d'assurer la continuité de l'oeuvre commencée par leur père. « Notre travail reste très valorisant et c'est ce que nous avons toujours voulu faire. On a appris beaucoup de notre père et l'amour du métier qu'il nous a transmis va se perpétuer, c'est certain », de conclure Donald Boudreault.

Fêtes gourmandes de Delisle

La présente est pour vous aviser que le conseil d'administration des Fêtes gourman-



JACINTHE BOUCHARD

Coordonnatrice Fêtes gourmandes de Delisle

des de Delisle organise présentement un spectacle-bénéfice aux profits du festival. Le but de cette activité est d'accumuler des fonds afin d'assurer la survie de cette fête.

Ainsi, nous vous demandons de bien vouloir nous appuyer dans nos démarches en achetant des billets au coût de 20 \$ l'unité. Le spectacle aura lieu le samedi 29 novembre prochain à 20 heures à l'Auditorium d'Alma. Il s'agit de la troupe Nouvelle époque qui nous présentera un spectacle de « tap dance » intitulé En « fers » et pour tous, la suite.

Pour réservation, contactez Mmes Julie Deschênes au numéro (418) 347-1414 ou Jacinthe Bouchard au (418) 347-3285.

Au plaisir de vous compter parmi nous!



Donald et Michel Boudreault pratiquent le plus beau métier du monde.



Centre Régional d'Établissement en Agriculture
SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN
418-480-CRÉA

Fiers partenaires de la réussite du transfert de la Ferme Pabyo inc.

Félicitations à la famille Boudreault!

Groupe conseil agricole Lac-St-Jean-Est

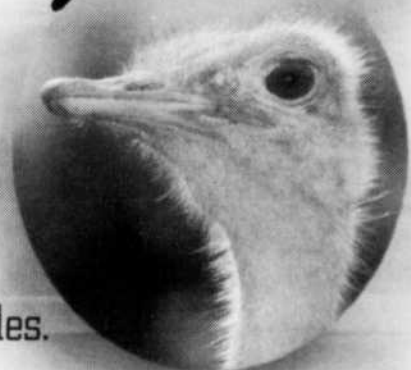
418-668-7967

00568434

Complexe agricole Gaudreault Les produits Camelus

Ferme d'élevage d'autruches.

- Visites guidées.
- Viande et sous-produits.
- Boutique-souvenirs.
- Produits Camelus, huiles et pommades.



2, chemin Wilson, St-Henri-de-Taillon, GOW 2X0 (418) **347-3544**



Après trois générations et plus de 75 ans d'âge

Sincères remerciements à toute notre clientèle, assidue depuis si longtemps



À tous
une joyeuse période
des Fêtes

349-2825

21, rue Basile, Métabetchouan
GOW 2A0

Réalisation du projet d'agrandissement et d'amélioration des infrastructures du Centre de recherche et de développement en agriculture

Depuis le 23 mars, 2001, le Centre de recherche et de développement en agriculture collabore au comité régional instauré, suite à l'entente nationale de partenariat MAPAQ - UPA concernant le développement des services-conseils en agriculture au Québec.

Au fil des discussions, une ligne conductrice s'est dessinée: dans le secteur Lac-Saint-Jean Est, plusieurs partenaires de l'agroalimentaire souhaitaient se regrouper en un même lieu physique.

Après avoir analysé plusieurs stratégies, les partenaires ont retenu la solution de regrouper les organismes dans les locaux du Centre de recherche et de développement en agriculture au 640, rue Côté Ouest à Alma. Ceci afin de créer un environnement multiservices. Ce regroupement est d'une grande importance pour la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean et même pour l'ensemble de la province. En ce sens que celui-ci risque de devenir un exemple à suivre pour les autres régions du Québec.

Les organismes qui ont fait le choix de se regrouper physiquement souhaitent également partager et mettre en commun leurs connaissances et leur expertise. Les contacts formels et informels contribueront à établir des liens de confiance entre les partenaires et à construire un réseau favorisant la circulation de l'information et ainsi permettre à chacune de nos organisations d'être davantage performante.

Pour concrétiser ce groupe-

ment, nous avons dû doubler la superficie actuelle pour atteindre 3 350 m². Quant au financement de ce projet, nous avons adressé une demande d'aide financière au programme PAFI de la direction de la Recherche, de la Science et de la Technologie, alors sous la responsabilité du ministère des Finances, de l'Économie et de la Recherche, et maintenant sous celle du ministère du Développement économique et régional. Le projet, évalué à 565 000 \$, a été accepté par ce ministère. Leur contribution financière est de 403 000 \$.

La compagnie Alcan a accepté de participer au projet en nous octroyant une aide financière de 15 000 \$. Le Centre de recherche et de développement en agriculture a investi, à même ses revenus, un montant de près de 150 000 \$.

Ville d'Alma a contribué au projet en consentant un amendement au zonage et en cédant une partie de terrain couvrant 760 m² pour la somme symbolique de un dollar, permettant ainsi au centre de se conformer aux exigences du règlement de zonage relativement aux espaces de stationnement.

Pour les mêmes motifs de zonage, le Collège d'Alma nous a consenti l'utilisation d'une vingtaine d'espaces de stationnement sur leur propriété afin d'accommoder les locataires et la clientèle du centre.

Pour compléter, la Commission scolaire du Lac-Saint-Jean nous a également consenti l'utilisation de dix espaces de sta-



Inauguration des nouveaux locaux le 6 octobre dernier. Gilbert Tremblay, directeur général du CRDA, Jeanne Lavoie conseillère en partenariat avec la communauté chez Alcan, Yvan Morin, président du CRDA, Françoise Gauthier, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Karl Blackburn, adjoint parlementaire au ministre du Développement économique et régional et Stéphan Tremblay, député de Lac-Saint-Jean.

tionnement attendant au terrain sur lequel est construite notre bâtisse.

Le succès de ce projet démontre que lorsque divers partenaires s'associent et mettent la main à la pâte, les projets se concrétisent.

Les entreprises et les organismes suivants nous ont fait confiance en acceptant de se joindre au projet :

- Club d'encadrement technique en horticulture du Saguenay-Lac-Saint-Jean;
- Coopérative de solidarité en accompagnement stratégique aux entreprises agricoles (CRÉA);
- Équipement spécialisé Armenco;
- Fédération de l'UPA du Saguenay-Lac-Saint-Jean

(bureau local);

- Financement agricole Canada;
- Groupe conseil agricole Lac-Saint-Jean Est;
- Potentiel +;
- Solution Publicité;
- Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean (avec laquelle nous avons une entente de gestion).

HARMONISATION DES CRÉA DU QUÉBEC

Nouvelle image - Nouvelle offre de service

Mission commune, image uniforme, slogan provincial et nouvelle offre de service harmonisée ont été dévoilés le 22 octobre dernier par les Centres régionaux d'éta-



GINETTE PEARSON

Coordonnatrice et conseillère pour le CRÉA Saguenay - Lac-Saint-Jean

blissement en agriculture (CRÉA) du Québec. Les CRÉA présentent désormais une image collective unique. « Au cœur du changement! », comme le dit leur nouvelle devise, les CRÉA le sont aussi!



Initialement dévolus au support, à l'accompagnement et aux conseils aux gestionnaires des entreprises agricoles dans les processus de transfert de ferme, les CRÉA enrichissent leur offre de service en se préoccupant aussi, désormais, de toutes autres étapes stratégiques liées au développement et à la pérennité des entreprises agricoles.

« Au cœur de tout changement dans l'entreprise agricole, il y a d'abord des personnes! », répète le président du comité aviseur des CRÉA, M. Yvan Lafontaine. C'est pourquoi on ne peut parler d'un diagnostic global d'entreprise, ni de planification de développement, sans tenir compte de la dimension humaine et organisationnelle de celle-ci. « Les personnes œuvrant au sein d'une entreprise agricole ont un impact direct sur sa rentabilité, son efficacité et sa pérennité ».

Le facteur humain n'est-il pas, plus souvent qu'autrement, le facteur responsable de la réussite ou de l'échec de la planification? Et c'est à ces niveaux qu'interviennent les CRÉA qui sont aussi des spécialistes de la « science du comment », soit la gestion des pro-

cessus de changement.

Reconnus pour leur capacité à travailler en multidisciplinarité et en réseautage, les CRÉA du Québec permettront aux producteurs agricoles de bénéficier de diagnostics plus complets et d'une vision globale des situations.

Les diagnostics préparés par les équipes multidisciplinaires se préoccuperont à la fois de la dimension humaine et organisa-

tionnelle de l'entreprise ainsi que de ses aspects technico-économiques d'où découlera, par la suite, une planification du changement mieux structurée et répondant aux besoins, attentes, forces et limites des personnes et des gestionnaires impliqués dans les dites entreprises.

D'autres démarches sont en cours pour compléter l'harmonisation des CRÉA et de leur

savoir-faire.

Parmi celles-ci, l'élaboration d'un cahier de charges et d'outils d'intervention communs. L'harmonisation de l'image des CRÉA s'inscrit au cœur de ces changements.

Au Cœur du changement!

Chocolaterie La Java

Spécialités: • **Chocolat Suisse**
• **Pâtisseries fines**

Nouvelle propriétaire:

Odile Trottier

Nous saurons vous conseiller pour un meilleur choix!

1131, rue St-Cyrille
Normandin, Lac-Saint-Jean

TÉL.: (418) 274-7230
Sans frais: (888) 274-7230

Les toxines : l'ennemi à abattre

Depuis deux ans, la région connaît un grave problème de toxines dans les céréales. C'est un champignon microscopique



SYLVIE DENIS agr.

Conseillère en grandes cultures
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de
l'Alimentation du Québec

du genre *Fusarium* qui produit ces fameuses toxines. La plus répandue est la vomitoxine. En concentration trop élevée dans les rations, elle affecte la santé des animaux.

Le blé était reconnu, depuis plusieurs années, comme étant une céréale sensible à la fusariose et des traitements fongicides ont été homologués pour en diminuer l'incidence. Mais chez nous, l'orge et, dans une moindre mesure, l'avoine sont atteintes et aucun traitement n'est homologué pour ces deux céréales. Dans le cas du blé, les grains atteints sont souvent plus petits et ridés. Un bon criblage peut diminuer la présence de grains fusariés. Mais pour l'orge, la maladie ne présente pas de symptômes très apparents. La seule façon de savoir si la récolte contient des toxines est d'en faire analyser un échantillon représentatif. Mais tout n'est pas perdu. Il existe des moyens de lutte pour prévenir l'incidence de la fusariose dans les céréales. Voici les principaux.

Choisir les cultivars les plus résistants

Pour le blé, les cultivars sont testés depuis plusieurs années pour leur résistance à la fusariose. Pour l'orge, de l'information est disponible depuis le printemps 2003. Aucun cultivar n'est vraiment résistant, mais *Acca* et *Hawkeye* sont peu sensibles. Pour 2004, le CRAAQ diffusera ses recommandations au cours de l'hiver. L'adresse Internet du CRAAQ est : www.craaq.qc.ca

Les orges à paille plus longue sont aussi moins sensibles à la maladie, mais si la verse constitue un problème, ce n'est pas nécessairement une bonne solution. Si vous semez de grandes superficies en céréales, choisissez plusieurs cultivars à maturité différente pour répartir le risque.

Labour, labour, labour

Le champignon survit à l'hiver sur les résidus de culture. Un bon labour qui aura enfoui tous les résidus à la surface du sol diminuera la présence du champignon au sol, contrairement au chisel ou au semis direct. Le maïs contribue à la survie du champignon, parce que cette culture laisse beaucoup de résidus, surtout le maïs-grain.

Les rotations

Toutes les graminées, y compris l'avoine, les prairies et les mauvaises herbes de la famille des graminées, peuvent transmettre le champignon. Donc, si vous aviez de la fusariose dans

un champ de céréales pures en 2003, le risque est élevé si vous y semez encore une céréale. Idéalement, il faudrait semer une non graminée comme du canola, du soya, de la luzerne pure ou du pois. Le lin pourrait aussi être une culture d'avenir, mais il reste encore un peu de mise au point technique avant de la recommander à grande échelle. Le contrôle des mauvaises herbes graminées constitue un atout dans la prévention de la fusariose.

Récolte et entreposage

Le champignon de la fusariose infecte le grain à la floraison et commence à développer des toxines au champ. Les mécanismes de défense de la plante deviennent inactifs lorsqu'elle arrive à maturité. C'est pourquoi il faut récolter la céréale dès qu'elle est mûre et la laisser traîner au champ le moins longtemps possible.

Si le grain est entreposé à plus de 14 % d'humidité, les champi-

gnons présents sur le grain continuent à émettre des toxines. Il est donc important de bien ventiler la récolte et d'abaisser l'humidité le plus vite possible, afin d'arrêter la production des toxines. Faire sécher la céréale à la récolte détruira le champignon présent sur les grains, ce qui empêchera le développement d'autres toxines pendant le reste de la période d'entreposage. Les toxines déjà présentes ne seront cependant pas détruites.

Recherches en cours

Des recherches sur la fusariose de l'orge sont en cours au CÉROM, le Centre de recherche sur les grains inc. situé à Saint-Bruno de Montarville. Dans la région, un essai de brûlage de paille avec un équipement utilisé dans les bleuétières a débuté cet automne. On verra au printemps et à l'été 2004 si la chaleur a permis de diminuer significativement la présence du champignon sur les résidus.

De plus, le MAPAQ réalise une

enquête auprès des producteurs agricoles, afin de cerner quelles pratiques culturales sont les plus efficaces pour prévenir la fusariose. Je vous invite à répondre au questionnaire, si vous êtes producteur de céréales.

Pour information

Une rencontre d'information sur la fusariose aura lieu le mardi 25 novembre 2003 à La Genèse au 30, rue des Érables à Métabetchouan-Lac-à-la-Croix, à compter de 13 heures.

Sous le thème : « Déjouons les toxines », on y fera un état de la situation et on vous présentera des cultures alternatives aux céréales pour couper le cycle de la fusariose. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), les groupes-conseils agricoles, les clubs agroenvironnementaux, la Fédération de l'UPA et la Financière agricole du Québec vous y attendent en grand nombre.

2025
vision
Saguenay

Vision Saguenay 2025 met en œuvre des mécanismes d'animation (séminaires, colloques, tables rondes, etc.) pour stimuler l'interaction entre les acteurs et l'apprentissage collectif. Dans ce contexte, Vision Saguenay 2025 souhaite se pencher sur l'avenir du secteur agroalimentaire. Comme vous le savez, l'agriculture occupe une place importante dans l'architecture de la nouvelle ville et de sa région de rayonnement.

L'activité que nous vous proposons est de type séminaire, c'est-à-dire que des conférenciers vous entretiendront sur des thèmes précis. Elle sera suivie de deux tables rondes où des invités auront la chance de s'exprimer sur l'avenir du secteur agroalimentaire dans la région.

Pour participer à cet événement, vous pouvez vous inscrire en téléphonant au bureau de Vision Saguenay 2025 au numéro (418) 545-5011

Bistro-Resto
VICTORIA
ambiance feutrée...
... un parfum d'ailleurs!
VENEZ RELAXER DANS NOTRE DÉCOR CHALEUREUX
907, rue Mars (Quai Lepage) La Baie
544-8417

Festivités de Noël

du 27 novembre au 23 décembre 2003

Le Bistro #1 au Saguenay vous offre pour tous vos événements des Fêtes, un **décor de Noël raffiné**, une **ambiance chaleureuse** et un **repas gastronomique de 6 services**.

De plus, nos **chansonniers** seront de la fête pour vous divertir ainsi qu'une gamme complète de **bières de microbrasserie**.

INFORMEZ-VOUS À partir de
SUR NOS TABLES D'HÔTE 2075\$

Ainsi que nos rabais pour les réservations de 25 personnes et plus.

OUVERT TOUS LES JOURS dès 11 h

CERTIFICATS-CADEAUX DISPONIBLES

- Menu à la carte
- Table d'hôte en soirée
- Brunch tous les dimanches dès 9 h 30

544-8417



Le syndicat des producteurs de bois du Saguenay-Lac-St-Jean

Des gens au service de nos membres et bien plus...

Notre équipe est au service des propriétaires de boisés dans différents domaines comme:

- la mise en marché;
- la mise en valeur des boisés;
- la recherche et le développement;
- l'information;
- la formation.

En somme,
des gens dévoués et compétents,
au service de nos membres !

La Fédération de l'UPA du Saguenay-Lac-St-Jean

CONTRAT AVEC LES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ RÉGIONAUX

Propur prend une longueur d'avance au niveau provincial

L'entreprise Propur de Saint-Ambroise a réalisé une première au Québec dans la distribution de fruits et légumes en obte-



CHRISTINE TREMBLAY

Agente de développement
Société des fabricants régionaux

nant, le 18 septembre dernier, un contrat d'approvisionnement auprès du Centre régional des achats en groupe (CRAG) qui réunit les 32 établissements de santé et services sociaux du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Le CRAG du Saguenay-Lac-Saint-Jean est le premier au Québec à négocier en groupe l'approvisionnement de fruits et légumes. Auparavant, chacun des 32 établissements négociait et s'approvisionnait individuellement auprès de différents fournisseurs.

Pour M. Robin Boudreault, directeur général de Propur, cette première percée auprès du CRAG représente un pas important pour l'avenir de son organisation, puisque la majeure partie du contrat signé dernièrement concerne l'approvisionnement en produits transformés, donc à valeur ajoutée.

« Ce contrat revêt un caractère très important pour Propur, puisqu'il nous permet d'assurer nos assises pour agrandir et améliorer les installations de notre département de transformation. Avec un contrat de 350 000 \$ par an sur cinq ans, dont trois sont fermes et deux sous option de renouvellement, nous nous retrouvons dans une bonne position pour prendre de l'avance sur des compétiteurs ailleurs au Québec », mentionne monsieur Boudreault. Il est à noter que celui-ci est également secrétaire-trésorier au sein du conseil d'administration de la Société des fabricants régionaux.

Partenariat rentable

« La collaboration de Propur

avec la compagnie Norfruit a permis de déposer une offre de service globale et de répondre ainsi dans la totalité aux exigences élevées des établissements de santé régionaux. C'est la démonstration que des partenariats peuvent s'avérer très positifs, puisque tous y trouvent leur compte », explique le directeur général de Propur.

Le processus d'évaluation du CRAG accordait 60 pour cent du pointage au prix déposé et 40 pour cent aux critères qualitatifs, tels que la qualité des produits, la capacité d'entreposage, la capacité de distribution, en plus du service et de la structure administrative des entreprises soumissionnaires.

En répondant à l'ensemble de ces critères, Propur et son partenaire pour la distribution Norfruit se placent en bonne position pour l'avenir, lorsque d'autres regroupements d'achats du Québec décideront de demander des soumissions pour les fruits et légumes.

« Ce contrat devrait également nous apporter de la crédibilité auprès des autres types d'institutions et le secteur de l'hôtellerie, parce que nous répondons ici à des critères très élevés, conçus spécialement pour la clientèle des établissements de santé. Étant donné que nous répondons aux critères les plus exigeants, nous pouvons certainement desservir tout autre type d'établissement », ajoute M. Robin Boudreault.

En tant que membre de la Société des fabricants régionaux, un organisme sans but lucratif qui favorise le développement des marchés pour les produits régionaux, monsieur Boudreault voit, dans la signature de ce contrat, un bon exemple de ce que peuvent rapporter les partenariats d'affaires à tous les régionaux.

« Propur est spécialisé dans la pomme de terre et nous en livrerons d'importantes quantités, mais nous devons égale-

ment acheter d'énormes quantités d'autres fruits et légumes aux entreprises maraîchères de la région pour répondre à ce

contrat. Voilà une autre forme de retombées régionales que permet de réaliser ce type de contrat. »

JOURNAL L'AGROALIMENTAIRE 2003-2004

La table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean tient à vous informer des prochaines parutions du journal L'Agroalimentaire dans le Progrès-Dimanche, soit :

- Le dimanche 29 février 2004
- Le dimanche 13 juin 2004
- Le dimanche 3 octobre 2004

100% RÉGIONAL

Produits à la mode
SAQUENÉENNE

100% RÉGIONAL

Charcuteries Fines

• Pâté de foie • Pâté de campagne • Saucisses et boudins

Disponibles dans tous vos bons supermarchés!

La Ripaille

Jean-Yves Desmeules
- Propriétaire

(418) 696-0222 / 1-877-676-0222

Faites une visite à notre comptoir laitier



Fabrication de fromage cheddar 7 jours sur 7

Fière de participer avec nos producteurs laitiers au succès de notre industrie



2152, ch. St-Joseph
Ville de La Baie
544-2622

LA SÉRIE 700
Essayez-la

LA DIFFÉRENCE FENDT

Vous recherchez la précision et la rapidité d'exécution sans négliger la puissance et le confort.

Alors dès aujourd'hui, faites l'essai d'un FENDT.

Le plaisir de conduire un FENDT

ÉQUIPEMENTS G.M.D. enr.
802, MELANÇON, SAINT-BRUNO
TÉL.: (418) 343-2033, 1-877-343-2033

LA TECHNOLOGIE ALLEMANDE TOUJOURS EN AVANCE

gmd@gmd.qc.ca

CHOIX DE FINANCEMENT DISPONIBLE. AGCO FINANCE

PROGRES-DIMANCHE le 23 Novembre 2003 - D9

Le développement de l'horticulture en région ne pourra réellement se réaliser qu'en favorisant l'innovation en entreprise

Ce n'est qu'en favorisant les essais en entreprise et l'implantation de nouvelles pratiques ou technologies adaptées que nous pourrions réellement développer notre secteur horticole. Nous devons donc stimuler davantage la mise en valeur de ces potentiels.



ANDRÉ GAGNON
agr
Conseiller en horticulture
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de
l'Alimentation
du Québec

C'est ce que nous avons entrepris en 2003, par le soutien technique et financier des projets suivants :

Secteur petits fruits :

1. La culture bisannuelle de la framboise. Les essais au Québec n'ont débuté que depuis 3 ou 4 ans et les premiers résultats sont encourageants. Nous soutenons actuellement deux entreprises qui expérimentent cette nouvelle pratique culturale.

2. La sélection et l'implantation de cultivars d'argousiers sans épine. La culture de l'argousier est encore au stade expérimental au Québec. Cependant, nous croyons que la rusticité de cet arbuste pourrait représenter un avantage pour sa culture dans notre région. Nous avons actuellement un projet chez une entreprise au Lac-Saint-

Jean.

3. L'adaptation d'une protection hivernale pour la culture de la mûre. Nous avons actuellement quelques entreprises impliquées dans la transformation de petits fruits qui pourraient profiter de la culture de la mûre dans notre région. Cependant, cette culture est très risquée de par sa faible résistance à nos hivers. Pour tenter de résoudre cette problématique, nous supportons actuellement l'adaptation d'un type de protection dans une plantation déjà bien établie.

4. L'expérimentation et l'adaptation d'un épandeur-déshiqueteur de paille pour fraisière. Certains producteurs de fraise de la région augmentent graduellement leurs superficies afin de répondre à une demande croissante pour ce produit. Cependant, l'opération de paillage sur de plus grandes surfaces devient difficile sans un équipement spécialisé. Nous appuyons actuellement l'expérimentation d'un tel équipement chez un horticulteur de la région.

5. La pollinisation du bleuëtier par le bourdon domestique. Les producteurs de bleuëts de la région utilisent des quantités importantes des ruches d'abeilles domestiques pour la pollinisation du bleuëtier. Il est souvent difficile d'obtenir le nombre de ruches nécessaires afin de favoriser une pollinisation optimale. De plus, la température ne favorise pas toujours le travail

des abeilles qui sont souvent capricieuses à cet égard. Nous participons donc à un projet d'introduction de ruches à bourdons domestiques afin de valider si cet insecte, qui a la réputation d'être un excellent travailleur, pourrait améliorer l'efficacité de la pollinisation du bleuëtier.

6. La pollinisation du bleuëtier par la mégachile. Nous supportons aussi, depuis quelques années, l'introduction de la mégachile dans nos bleuëtières comme insecte pollinisateur.

7. La fabrication et l'installation de nids artificiels pour la multiplication d'insectes pollinisateurs. L'absence de sites naturels favorisant la reproduction du bourdon sauvage et de l'osmia, prive souvent nos productions commerciales de bleuëts de ces insectes indigènes pourtant très importants pour la pollinisation du bleuëtier. Nous participons donc à l'installation de nids artificiels, chez un producteur de la région, afin de valider si cette pratique pourrait être appliquée à plus grande échelle.

8. L'implantation de différentes espèces florales dans une bleuëtière « parcelle de butinage » afin de favoriser les pollinisateurs indigènes. La pollinisation du bleuëtier est l'un des facteurs déterminants dans l'obtention de hauts rendements dans nos bleuëtières commerciales. Nous croyons donc que l'implantation d'espèces florales permettant de

fournir des aires de butinage aux pollinisateurs, durant toute la saison estivale, contribuera à faire augmenter les populations de ses insectes et du même coup diminuer les coûts inhérents à la location de ruches d'abeilles. Nous soutenons donc actuellement deux projets en ce sens chez des entreprises de la région.

9. Le contrôle des mauvaises herbes par des moyens permettant l'utilisation plus rationnelle des herbicides. Les producteurs de bleuëts de la région sont à la recherche de moyens ou de pratiques culturales permettant l'utilisation minimale de pesticides. Nous participons donc actuellement à la mise en place, chez deux producteurs, de pratiques culturales permettant d'atteindre cet objectif.

Secteur maraîcher :

1. La fabrication et l'utilisation de compost. Les producteurs de légumes peuvent retirer beaucoup d'avantages à l'utilisation du compost comme amendement pour leur sol. Il devient donc important de développer des méthodes simples de fabrication de compost à la ferme en utilisant des matériaux facilement disponibles. Nous soutenons actuellement l'expérimentation d'une méthode de compostage répondant à ces objectifs chez un producteur de la région.

2. L'implantation de la « permaculture ». La permaculture favorise des pratiques culturales en parfaite harmonie avec le milieu et la protection de l'environnement. Cette façon de cultiver pourra donc convenir à ceux qui désirent développer un potager 100 % naturel ou à des entreprises



CENTRE DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT EN AGRICULTURE

CENTRE DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE



MEMBRE DU RÉSEAU D'AFFAIRES*

Visitez-nous au www.crda.qc.ca

Le partenaire des entreprises agricoles en quête d'innovation

Profitez des crédits d'impôts pour le transfert de technologie et la R & D

640, rue Côté Ouest, Alma (Québec) G8B 7S8 • Téléphone : (418) 480-3300
Télécopieur : (418) 480-3306 • Courrier électronique : info@crda.qc.ca



Distributions
B.T.L.
inc.

SERVICES ALIMENTAIRES



Poissonnerie
Au Grand Pêcheur Inc.

DISTRIBUTEUR ET GROSSISTE
POISSONS - FRUITS DE MER

Partenaires de l'agroalimentaire dans la région

Mario Vézina
Directeur général

1870, boul. Saint-Paul
Chicoutimi
549-4433

Télécopieur: 696-5601
1-800-363-1934

mariovezina@globetrotter.net

(Suite de la page 10)

culture chez une entreprise maraîchère de la région.

3. L'expérimentation et adaptation d'une soufflerie sur andaineuse pour la gour-gane. Nous croyons que la mécanisation de la récolte est un facteur déterminant pour le développement de culture de la gour-gane dans notre région. Avec l'équipement actuellement utilisé, des pertes importantes sont observées lors de la récolte. Nous avons donc appuyé l'expérimentation, chez un producteur au cours de l'été 2003, d'un équipement pouvant s'adapter à la machinerie actuelle et ayant pour effet de diminuer significativement les pertes à la récolte.

4. L'essai d'un nouveau test post-récolte pour la détection de la présence de virus. La détection de la présence possible de virus, après la récolte, dans la pomme de terre de semence est une façon reconnue pour garantir un produit de qualité pour cette industrie d'importance au Québec. Nos producteurs de la région étant soucieux de fournir un produit d'excellente qualité, nous nous sommes associés à eux en soutenant un projet en laboratoire, pour établir un test de détection qui pourrait améliorer l'efficacité des tests actuels.

Secteur culture en serre :

1. Introduction et adaptation d'un logiciel de gestion de culture en serre. La gestion des opérations, des dépenses, des inventaires, du personnel etc. n'est pas toujours facile à réaliser dans un complexe de serres où plusieurs produits sont cultivés simultanément. Il devient donc important que l'entreprise utilise des moyens modernes et efficaces de gestion. Nous avons donc supporté l'adaptation d'un logiciel de gestion dans l'un des plus grand complexe serricole de la région.

Ces projets serviront de levier de développement et de croissance du secteur horticole

Toutes les entreprises agricoles et agroalimentaires ainsi que les organismes du milieu pourront bénéficier des résultats de ses projets d'innovation. En effet, le MAPAQ verra à assurer la diffusion des résultats obtenus par :

- Des conférences lors de journées d'information régionales;
- Des rapports de projets ou articles de vulgarisation;
- Des journées de démonstration ou des visites individuelles sur les sites d'expérimentation.

Pour plus d'informations : (418) 662-6486

FERME ANDRÉ LÉVESQUE DE ROBERVAL

Ses haricots jaunes se retrouvent dans les Maritimes

Important producteur de fraises au Lac-Saint-Jean, M. André Lévesque s'est lancé, au cours des dernières années, dans la production de haricots jaunes et verts. Cet été, ses légumes se sont retrouvés dans les Maritimes et il pourrait bien répéter l'expérience au cours des prochaines saisons. À Roberval, sur sa ferme, Monsieur Lévesque consacre 30 acres pour la culture de haricots jaunes et verts dans une proportion de 30 % pour les légumes verts et 70 % pour les jaunes. « Nous avons récolté une très bonne production cette saison avec 60 000 kilos de haricots. On a subi quelques pertes en raison du temps pluvieux car ces légumes ont également besoin de soleil. Mais pendant les dix semaines de récolte, le résultat a été intéressant et j'ai l'intention de continuer cette culture qui s'étend de juillet à septembre au cours des prochaines années », soulignait M. André Lévesque.

Ce producteur bien connu avec cette entente avec les Maritimes veut poursuivre cette aventure. « Ce sont des contacts à Montréal qui m'ont permis de vendre une grande partie de ma production à l'extérieur de la région. Dans les Maritimes, les gens préfèrent le haricot jaune tout comme ceux du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Et je dois d'ailleurs rencontrer les responsables de ce marché, au cours des prochaines semaines,

pour en venir à une entente pour la saison qui s'en vient. J'ai bon espoir de continuer cette expérience profitable pour ma ferme et aussi pour les gens de là-bas », raconte M. André Lévesque.

Si Monsieur Lévesque se réjouit de cette demande des marchands des Maritimes, il va sans dire qu'il se rappelle des moments moins heureux des dernières années. « Souvenez-vous qu'en 1996, nos productions ont aussi été affectées par le déluge. Et comme si ce n'était pas suffisant, la grêle est venue détruire toute notre récolte en 1997 pour des pertes d'environ 250 000 \$. À ce moment-là, tout était remis en question mais finalement, on s'est encouragé et relevé les manches pour reprendre quelque peu le terrain perdu. Aujourd'hui, les choses vont bien mais il faut continuer à travailler fort », ajoute M. André Lévesque. Aussi producteur de fraises, Monsieur Lévesque, un ancien conseiller municipal de Roberval, emploie une vingtaine de personnes durant la saison des récoltes. « On a connu un été moyen mais on s'est est quand même bien tiré. Contrairement à certaines années antérieures, les pertes furent minimales. On continue donc à produire des haricots pour le marché régional et maintenant pour les Maritimes. Il ne reste qu'à renouveler cette entente. La moitié de notre

production s'en va dans cette province alors que l'autre se retrouve dans le marché régional ». Monsieur Lévesque prépare aussi sa relève. « Mon fils Nicolas, 21 ans, travaille ici à la ferme et il semble intéressé à assumer cette relève d'ici quatre

ou cinq ans. Reste à savoir si l'assumera dans cette voie », de conclure M. André Lévesque qui a obtenu une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour sa production de fraises.



André Lévesque et Nicolas Lévesque.

Sutton

Saguenay-Lac-Saint-Jean

Ferme l'Ascension, 280 acres **VENDUE**
 Ferme, 144 acres, Saint-Charles-Bourget
 Ferme, 130 acres, Hébertville
 Ferme, 760 acres, St-Cœur-de-Marie
 Ferme, 872 acres, Ste-Jeanne-d'Arc
 Fermette, 120 acres dont 100 acres en boisé, l'Anse-Saint-Jean
 Lot à bois, 100 acres, Saint-Fulgence

Raynald Gagné
 Agent immobilier affilié
 Cell.: 591-3302
 Bur.: 543-7587
 rgagne@sutton.com

Besoin de fermes, terre en culture, fermettes et boisés. 35 ans d'expérience en agriculture.

Résidences - Fermes - Fermettes - Boisés
 groupe sutton - accès plus
 Courtier immobilier agréé

Achetez une nouvelle motoneige Arctic Cat® sans versements et sans intérêts pour 6 mois
 OU
 Obtenez une garantie de 2 ANS
 OU
 Jusqu'à 400\$ en monnaie Cat^{MO}*

Dernière chance 1 semaine seulement

FireCat F7 **FireCat F5**

T660 Turbo

PUISSANCE
T660 Turbo Touring:
 moteur C TECH 4 de 660 cc à turbo compresseur, refroidissement par liquide et injection électronique de carburant, d'une puissance de 110 ch

FireCat F6

BearCat 4 temps

ARCTIC CAT
 Ça, c'est de la motoneige!

DALLAIRE
 ST-BRUNO

560, Melançon SAINT-BRUNO
 Téléc.: 343-2506
343-3758
 www.dallaire-st-bruno.com
 dallaireequipement@qc.aira.com

OUVERT LE SOIR du lundi au jeudi de 19 h à 21 h

Délices du Lac-Saint-Jean inc.

Spécialités
 Confitures de bleuets variées, gelée, chutney, pâte de bleuets

Emballages-cadeaux

BP 50012 • Dolbeau-Mistassini • G8L 3B7 • bleuets@delicesdulac.com
 Tél.: 276-4978

La Société des fabricants régionaux : véritable partenaire

La Société des fabricants régionaux (SFR) est partenaire de la Table agroalimentaire depuis le tout début. Impliquée dans le comité de mise en œuvre, membre statutaire, membre



MARTIN SIMARD

Directeur général
Société des
fabricants régionaux

du conseil d'administration, on ne peut nier la pertinence de la collaboration entre les deux organisations.

La Société des fabricants régionaux est un organisme de représentation des fabricants du Saguenay-Lac-Saint-Jean dont le mandat est d'augmenter leur visibilité et leur présence au niveau régional, de supporter leurs démarches de réseautage et de partenariat ainsi que d'accentuer le développement de nouveaux marchés. Cette mission complète bien l'objectif de concertation et de coordination de la Table agroalimentaire.

De plus, la SFR est très présente dans le secteur de la transformation

alimentaire. Un grand nombre d'entreprises de ce secteur sont membres de la société et ils y occupent une place prépondérante. Les campagnes publicitaires, l'image de marque et le logo sont des outils couramment utilisés et on retrouve de plus en plus l'étiquette distinctive sur plusieurs de nos produits régionaux.

Certains grands réseaux de distribution, tels Loblaw ou Costco pour ne pas les nommer, ont même choisi d'afficher notre étiquette pour identifier les produits régionaux.

Il s'agit là bien sûr d'un premier pas, rejoignant ainsi plusieurs détaillants régionaux intéressés à la mission de la Société des fabricants régionaux.

La présence de la SFR comme



Christine Tremblay, Martin Simard et Réjean Pilote.

partenaire de la Table agroalimentaire dans l'entente spécifique va donc de soi et de plus, son mandat est de tout premier plan : maximiser le développement des secteurs de la transformation et de la distribution agroalimentaire. Il s'agit du « cœur » même de l'entente spécifique et la véritable nouveauté de ce partenariat.

Les interventions de la société visent donc deux acteurs importants de ce secteur, soit les transforma-

teurs, afin de favoriser le réseautage et les alliances dans la mise en commun des ressources pour l'approvisionnement, la production, la mise en marché et les grands distributeurs, afin de bien identifier leurs besoins et augmenter notre part de marché.

Pour atteindre ces objectifs, il est primordial d'obtenir l'implication et la collaboration des différents partenaires de l'entente agroalimentaire. De plus, la présence d'une équipe

expérimentée nous permet d'envisager l'avenir avec confiance.

Il est donc nécessaire d'accorder tout le support et les ressources nécessaires à la SFR pour atteindre ce but. Plus la Société des fabricants sera efficace, plus les résultats de l'entente seront probants et plus les autres partenaires seront associés à une réelle dynamique d'équipe. N'est-ce pas là le but ultime d'un véritable partenariat?

L'Art de bien vous servir...

Dans une ambiance intime et feutrée. Découvrez nos succulentes tables d'hôte à saveur régionale et la qualité de notre cave à vin. Le Bordelais vous fera vivre une expérience culinaire dont vous vous souviendrez.

RESTAURANT Le Bordelais

Les coups de cœur du chef Louis Normand:

- Charcuteries (maison)
- Cerf rouge
- Carré de porc naturel de Métabetchouan
- Coquillages de la Côte-Nord
- Fromages fermiers d'Hébertville, de St-Félicien et de St-Prime
- Petits fruits et champignons sauvages

Salles pouvant accueillir de 2 à 650 personnes à votre disposition.
Consultez nos plans de salle en ligne: www.hoteluniversel.com

Soyez au cœur de la région pour l'organisation de vos réunions, colloques et congrès.

Hôtel Universel
Complexe Jacques-Gagnon
ALMA, SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

RÉSERVEZ TÔT!
668-5261 / 1-800-263-5261

RESTAURANT LE BORDELAIS
Hôtel Universel d'Alma
1000, boul. des Cascades
Alma (Québec) G8B 3G4
www.hoteluniversel.com

BANQUETS

Chez Ludo

Partout au Saguenay-Lac-Saint-Jean

637, du Pont Sud
Alma (QC) G8B 2T9
Tél.: 662-7400
Télé.: 662-1407
Paget: 669-5580
Ligne direct:
1-877-660-7400

Pour satisfaire les plus exigeants!

La meilleure publicité est de se faire connaître

Notre devise: Bien vous servir!
26 ans en affaires • 42 ans d'expérience

SERVICE:
Préparation de buffets, Pièces montées.
Du repas le plus simple au Repas gastronomique.
Fruits de mer, Dégustation de fromage
Brunch, Roast beef, Alto-shamm, Poulet, Viandes sauvages, Porc, Bœuf et agneau cuits sur charbon de bois à l'érable (méchoui)
Volailles, Porcelet, Veaux de lait ou de grains, Grillade sur véritable charbon de bois, Cuisine maison, Pain, Sauces, Pâtisseries (LUDO)
Décoration de gâteau personnalisé (airbrush, projecteur)
Service de porcelaine
Ustensiles de métal, Verrerie

**ÉQUIPEMENTS MODERNES
MENUS ÉLABORÉS
SERVICE PERSONNALISÉ
HÔTESSES COSTUMÉES**

**Réception des Fêtes (encore disponibles)
RÉSERVEZ TÔT!**

- Réception de mariage
- Fumoir roulant
- Méchoui
- Service personnalisé UNIQUE pour après funérailles

PRIX DÉFIANT TOUTE COMPÉTITION

Merci à notre clientèle et Joyeuses Fêtes à tous!

Ludovic Paradis
Chef Maître Traiteur et propriétaire
Diplômé de l'Institut de touristes et Hôtellerie
Restaurant du Québec 4 étoiles, 2 fourchettes
2 assiettes avec le Groupe Ulysse Int.
ludo@banquetchezludo.ca

00568794