



AGRO

ALIMENTAIRE 2023



Le Reflet
témiscamien



Disponible dès maintenant à la fromagerie et chez votre marchand préféré

**Fromage en grains • Angélus • Cendré
Tortillons • Nos briques de cheddar
Le cœur du Village • Fromage fleur d'ail**

83, rue Notre-Dame Ouest
Lorrainville

819 625-2255
www.fromageauvillage.ca



Les Chocolats Martine

5, rue Ste-Anne Ouest

Ville-Marie (Québec) J9V 2B8

T. 819 622-0146

F. 819 622-1284

Chocolat belge fait sur place, boutique cadeaux, pâtisseries, fromages

info@chocolatsmartine.com

www.chocolatsmartine.com



Portrait d'une femme agricultrice : Annick Gauthier

Dominique Roy | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

La ferme JMA Gauthier, de Lorrainville, a beaucoup fait parler d'elle au cours des derniers mois. En remportant le certificat « or » Lait'xcellent Bio, elle devient la ferme qui produit le meilleur lait biologique de tout le Québec. Annick Gauthier et son père Jacquelin sont les propriétaires, à parts égales, de cette entreprise laitière du Témiscamingue. Pour l'entrepreneure de 37 ans qui a choisi la vie d'agricultrice, il s'agit d'une distinction dont elle est très fière.

Elle ne s'en attendait pas. Au régional, elle savait que son lait se classait dans le « top 5 » au niveau conventionnel, mais d'apprendre qu'il est numéro 1 au Québec dans le « biologique », c'est pour elle une récompense très flatteuse. « Quand j'ai demandé ma certification, c'était vraiment dans le but de mettre mon lait sur les tablettes par l'intermédiaire de la fromagerie [Fromage au Village]. Il fallait que la fromagerie s'installe pour être capable d'embouteiller du lait, chose qui a été faite dans la dernière année. » Madame Gauthier garde donc espoir que le tout va se concrétiser au cours des prochains mois. Ce goût pour le « biologique » est un héritage de son père qui a toujours eu à cœur le bien de la terre. « Son but, ce n'était pas de battre des records, mais d'avoir quelque chose de sain et de quand même de qualité à offrir à son troupeau. Donc, il pratiquait l'agriculture qu'on peut dire « raisonnée » depuis des années. En fait, il utilisait toujours le minimum de pesticides, d'engrais ou d'insecticides. » Quand elle s'est jointe à l'entre-

prise, elle était prête à mettre la main à la pâte pour innover, s'adapter et mettre en place les changements nécessaires pour une certification biologique.

Un choix de vie réfléchi

Le métier d'agricultrice n'a pas toujours fait partie des plans d'Annick Gauthier. En grandissant sur la ferme familiale, elle le voyait bien que ce mode de vie n'était pas toujours facile pour ses parents. Pour se convaincre que sa voie était ailleurs, elle a suivi les conseils de son père en étudiant en administration au Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue, une formation utile dans une multitude de domaines, lui disait-il. Au cours de ses stages, dans un magasin de grande surface, elle s'est rendu compte que s'occuper des « papiers » de tout le monde ne l'intéressait pas vraiment. Elle préférait s'occuper des siens tout en étant sur le terrain. Ensuite, elle a rejoint son chum qui était aux études à Sherbrooke. « Je voulais voir si j'étais capable de me sortir la ferme de la tête. Finalement, je me suis inscrite au cours en agriculture en formation professionnelle à Coaticook. J'ai passé l'année à travailler sur des fermes. » En y découvrant différents modèles, elle n'avait qu'une envie... un retour au bercail pour faire évoluer la ferme de son père et mettre à profit ses nouvelles connaissances.

Prendre sa place

Aujourd'hui, quand elle contacte les gens de l'industrie, on la prend au sérieux, mais ça n'a pas toujours été le cas. « Dans les cinq-six premières années, surtout quand

on a commencé la construction de la nouvelle partie de l'étable, c'était un peu choquant de me faire dire : « Est-ce que monsieur Gauthier va vous accompagner? » C'était moi qui leadais le projet. Je trouvais ça un peu spécial. Est-ce que c'est parce que je suis une femme ou parce que je suis une relève? Qu'est-ce qui fait en sorte qu'il y avait un manque de confiance de l'autre côté de l'appareil? Depuis le temps, j'ai fait ma place. »

Conciliation travail-famille

Mère de famille, Annick remercie le ciel tous les jours d'avoir quatre enfants en santé, ce qui facilite la gestion de ses mille et une responsabilités. Pour elle, la durée d'un congé de maternité était de deux semaines. Elle se rappelle une anecdote à la naissance de sa première fille, un bébé du printemps. « Moi, j'étais partie semer. J'avais six heures de travail à faire et le champ n'était pas très proche de la maison. J'allais. Un bébé, ça boit aux deux-trois heures. Comme ce n'était pas tout à fait stable comme routine, mon chum était toujours en train de m'appeler parce qu'il n'était pas certain si elle avait soif ou pas. Donc, je me suis dit qu'ils n'avaient pas inventé les sièges d'auto pour rien, que ça devait rentrer dans le tracteur. Donc, le bébé a suivi. » Pour le train, les enfants ont suivi dès l'âge de trois mois. À un an, elle leur faisait un petit enclos dans l'étable et elle les installait là, en sécurité.

« Ils suivaient et il n'y avait aucun problème là-dessus. Aujourd'hui, je ne leur demande pas s'il y en a qui viennent ou qui ne viennent pas. Ce sont eux qui demandent : « À quelle heure tu pars? Je veux y aller. » » Son conjoint est enseignant. Elle trouve donc que leur métier est complémentaire, puisqu'il est en vacances pendant la « saison folle » de l'agriculture, ce qui permet un partage des responsabilités.



La famille Gauthier au grand complet.

Toute cette conciliation, c'est à sa mère qu'elle la doit. « Ma mère a été là avant moi. Elle a travaillé à la ferme et elle s'est occupée de ses trois enfants. C'est elle mon exemple, qui m'a prouvé qu'on est capable de faire ça. Mes parents ont acheté en 1984, et la première année qu'ils ont eu la terre, elle a eu son premier enfant. Elle nous a fait suivre, comme je le fais présentement avec mes enfants. Elle a toujours travaillé et élevé sa famille, jusqu'à tant que je vienne prendre la relève en 2008. Je lui lève mon chapeau. Mon plus bel exemple de courage, c'est ma mère. Le travail « terrain », c'est sûr que je l'ai appris de mon père, mais la notion de conciliation ferme-famille, c'est elle et je voulais lui faire ce petit clin d'œil. »

Ville-Marie

18-19-20
Août

2023



SALADE DE TOMATES CERISES ET FROMAGE EN GRAINS

30ml 2c. à soupe Vinaigre de Vin Blanc
 30ml 2c. à soupe Huile d'olive
 30ml 2c. à soupe Ciboulette fraîche ciselée
 5ml 1c. à thé de sucre
 750ml 3 tasses de tomates cerises de couleurs différentes de l'Éden Rouge.
 350ml 1 ½ tasse Fromage en grains Le Fromage au Village
 250ml 1 tasse Petites feuilles de basilic frais (ou grosses feuilles hachées) Sel & Poivre



Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients, Ajouter les ingrédients de la salade, saler et poivrer !
 Recette gracieuseté de : www.ricardocuisine.com



Pierre Giaro et le Groupe BLP,
 l'équipe pour vous servir.

Depuis plus de 100 ans en région, le Groupe BLP est votre solution pour vos problèmes d'assurance Agricole, Maraîchère, Animale et Forestière.

Nous analyserons vos besoins et votre assurance présentement en vigueur.

Laissez-nous vous aider, l'assurance c'est notre spécialité!

UN APPEL VOUS CONVAINCRA.

32, Notre-Dame Est, Lorrainville (Qc) J0Z 2R0
 Tél. : 819 625 2155
 Sans Frais : 1 888 625-2155
 Téléc. : 819 625 2151



GROUPE BLP
 ASSURANCES GÉNÉRAL

Tilapia au sésame et au gingembre

Ingrédients :

125 ml (½ tasse) de graines de sésame
 4 filets de tilapia d'environ 150 g (5 oz) chacun
 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
 2 gousses d'ail, hachées finement
 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre haché
 125 ml (½ tasse) de miel
 60 ml (¼ tasse) de jus de lime

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Déposer les graines de sésame dans une grande assiette et en enrober les filets de poisson. Déposer les filets dans un plat allant au four. Réserver.
3. Dans un poêle, chauffer l'huile et faire revenir l'ail et le gingembre à feu moyen-élevé pendant 2 ou 3 minutes.
4. Ajouter le miel et le jus de lime.
5. Réduire environ 5 minutes où jusqu'à ce que la sauce nappe le dos d'une cuillère. Verser la sauce sur les filets.
6. Cuire au four de 10 à 12 minutes où jusqu'à ce que la chair se défasse facilement à la fourchette.
7. Servir avec du riz et du brocoli.

Bon appétit!



149 Route 101 Sud
 Saint-Bruno-de-Guigues (Qc)
 819 728-2087

www.mielabitemis.com

SALFORD

40
 YEARS
 EST. 1978

Ebert Welding est votre agence autorisée pour l'équipement Salford



SALFORD OFFRE UNE GAMME COMPLÈTE D'ÉQUIPEMENT DE TRAVAIL DU SOL ET D'APPLICATION

Basé en Ontario, le groupe Salford s'étend à travers l'Amérique du Nord et dans le monde entier. Salford a près de 50 modèles d'outils de travail du sol, de pâturage et d'application avec une large gamme de modèles pour s'adapter à toutes les exploitations agricoles. Découvrez la gamme complète d'équipements Salford chez Ebert Welding.

SALFORD GROUP ■ PRÉPARATION DE SOL ■ ENSEMENCEMENT ■ APPLICATION



EBERT WELDING LTD.

EBERT WELDING LTD.
 883275 Hwy 65 E. New Liskeard, ON
 TEL: 705-647-6896
 Sans Frais: 866-476-6899
 sales@ebertwelding.com
 ebertwelding.com

Les tracteurs sont de retour sur les routes
SOYEZ PATIENTS ET COURTOIS



POUVOIR NOURRIR
 POUVOIR GRANDIR

Témiscamingue



Vers la création d'un site de compostage dans le secteur Est

Marie-Soleil Legendre | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

Le secteur Est du Témiscamingue pourrait bientôt avoir son propre site de compostage. Le projet en est encore au stade embryonnaire et consiste à obtenir un composteur industriel afin que différentes municipalités puissent créer eux-mêmes leur compostage et ainsi valoriser leurs matières sans avoir à les envoyer à l'écocentre de Saint-Édouard-de-Fabre.



Le maire de la municipalité de Latulipe-et-Gaboury, Vincent Gingras, a fait part de ce projet à la population le 21 avril dernier à l'occasion d'un rassemblement pour le jour de la Terre. Celui-ci a profité de cette rencontre pour annoncer que les bacs de compostage typiques des citoyens de Latulipe-et-Gaboury, à l'exception des adresses du secteur Lac-des-Bois, seront bientôt remplacés par des chaudières de cinq gallons. La municipalité fera elle-même la collecte de tous les contenants afin de permettre à

la MRC de récupérer le compost à un seul endroit. « Présentement, Moffet et Fugèreville ont un système similaire et c'est un succès. Comme la chaudière est plus petite, on ne peut pas y mettre n'importe quoi et donc la qualité est meilleure. On sait qu'en ce moment, le compost de la MRC n'est pas nécessairement celui qui est le plus utilisable dans des projets agricoles, pour des raisons X. Dans de plus gros bacs, on retrouve souvent n'importe quoi malheureusement », explique-t-il.

Vers une économie circulaire

Par l'instauration d'un site de compost propre au secteur Est, le maire de la municipalité de Latulipe-et-Gaboury espère pouvoir contrôler la qualité du compost et l'offrir à ses citoyens afin qu'ils puissent l'utiliser dans divers projets de jardins et de serres. « On est dans une mouvance d'autonomie alimentaire, de communauté nourricière aussi. On veut maximiser cet aspect-là, en s'associant entre municipi-

alités pour avoir une quantité de compost qui a du bon sens. Une seule municipalité, ce n'est pas assez donc il faut essayer d'aller chercher des partenaires là-dedans », ajoute-t-il. La municipalité de Moffet aurait déjà manifesté son intérêt et des discussions avec d'autres municipalités devraient avoir lieu prochainement.

« Nous avons la cuisine de transformation ici à Moffet, si nous pouvons en plus valoriser les surplus que nous allons faire, les mettre en vente et récupérer les restants ou recomposter, on crée une certaine économie circulaire et on nourrit nos gens, donc c'est intéressant. On sait que les subventions sont disponibles donc là, je pense qu'on a le vent dans les voiles là-dessus. C'est important pour moi de dynamiser notre milieu de cette façon-là », termine Vincent Gingras.

On ouvre tout l'été

À partir du 22 juin jusqu'au 27 août

10 h à 16 h
du jeudi au dimanche



Boutique
1049 chemin
des 2e et 3e rangs,
à St-Bruno-de-Guigues

* En dehors de ces périodes,
nous sommes ouverts sur rendez-vous

nordvie.ca

ferme
Nordvie

Événements et produits saisonniers
à découvrir pendant l'été.

Nourrir votre réussite



Profitez d'un accompagnement sur mesure à chaque étape du développement de votre entreprise.

Desjardins Entreprises—Abitibi-Témiscamingue
et Nord-du-Québec

Amos | La Sarre | Rouyn-Noranda | Témiscamingue | Val-d'Or



Mireille Girard
Directrice de
comptes, Marché
agricole
Poste 7005634



**Élisabeth Ten
Have**
Directrice de
comptes, Marché
agricole
Poste 7005563



**Raymonde
Parent**
Agente, Services
financiers
Poste 7005611



Manon Mercier
Analyste

1 866 732-0255
desjardins.com/agricole

 **Desjardins**
Entreprises

Cultiver en communauté



Source - Site Web de la ville de Ville-Marie

Alexandra Cotten

Depuis maintenant une dizaine d'années, la ville de Ville-Marie est dotée d'un jardin communautaire accessible à tous. Que l'on soit un cultivateur hors pair ou débutant, il est possible de réserver une petite parcelle de terre que l'on pourra cultiver et entretenir à sa guise de la mi-mai à la mi-octobre. Cette année, pour la première fois, tous les jardinets sont présentement réservés. Sans aucun doute, s'occuper d'un potager gagne en popularité.

Lise Germain fait partie du comité de trois personnes qui s'occupent du jardin communautaire. Depuis ses tout débuts, elle y accueille les gens, les informe, les dirige. Pour cette dame à la retraite, il s'agit entre autres d'une bonne occasion pour socialiser. « Les gens se donnent des conseils et s'entraident », affirme-t-elle. Il y a une belle transmission des connaissances entre les habitués et ceux qui se lancent dans le jardinage pour la toute première fois.

Les saisons au jardin

Au printemps, c'est toute la préparation du jardin qui prend place. C'est à ce moment-là que l'on se procure de la terre, de l'engrais, des copeaux pour les allées. Au cours de l'été, on ensemence et on entretient le jardin. L'arrosage au début des semences est également très important pour la germination.

Les légumes ont, comme toujours, la cote auprès des gens. Les tomates, les concombres, les carottes, ainsi que la laitue, les radis et la betterave sont ceux qu'on retrouve le plus au jardin. Certaines personnes un peu plus audacieuses en profiteront pour expérimenter davantage. De plus, cette année, on retrouve également une parcelle communautaire d'asperges, à laquelle tout le monde peut contribuer.

Madame Germain est plutôt optimiste en ce qui concerne l'avenir du jardin communautaire. « Le fait que, pour la première fois, tout le jardin est occupé... c'est encourageant », se réjouit-elle. « C'est de toute beauté, l'été, lorsque nos plantes atteignent la maturité. Puis à l'automne, c'est un bonheur de les récolter. » Cette passionnée du jardinage et des fleurs affirme que d'avoir les deux mains dans la terre, c'est un loisir thérapeutique. Elle estime que les gens ressentent une certaine fierté de faire pousser et de récolter leurs propres aliments. « Tu manges bien, tu sais ce que tu vas manger », explique-t-elle. « C'est un beau passe-temps. » Et il est difficile en effet de manger plus local que cela!

Pour en savoir plus à propos du jardin communautaire ou pour vous inscrire, rendez-vous sur le site Web de la ville de Ville-Marie. <https://www.ville-villemarie.org/loisirs-et-culture/jardin-communautaire/>

Nordvie veut protéger et améliorer ses écosystèmes

Alexandra Cotten

Nordvie, une ferme spécialisée dans la production de fraises située à Saint-Bruno-de-Guigues, a récemment fait appel au biologiste Ambroise Lycke et à son entreprise d'accompagnement Meristem afin d'élaborer un plan de protection et d'amélioration des écosystèmes. Ce projet ne touche pas les zones agricoles en tant que telles, mais plutôt l'écosystème qui l'entoure. « C'est la forêt, tout ce qui est en bordure des champs, comme les bandes riveraines et les zones fleuries non cultivées », explique Madeleine Olivier, directrice générale de la ferme Nordvie.

L'objectif était d'abord de faire un diagnostic pour voir si, sans s'en rendre compte, des gestes qui pourraient nuire aux écosystèmes étaient posés, pour ensuite faire de la prévention et corriger ce qui peut facilement être corrigé. Cela permet aussi de connaître le niveau de diversité qu'il y a au niveau de la faune et de la flore et ainsi, remplacer les espèces indésirables. Comment faire pour contrôler les mauvaises herbes sans détruire les fleurs? Il s'agit de trouver les bons compromis.

Dans un premier temps, le tracé d'un sentier dans la forêt a été effectué dans les règles de l'art pour s'assurer qu'aucune plante précieuse ne serait détruite. « C'était un rêve qu'on avait depuis longtemps de trouver une façon de valoriser notre forêt dans notre entreprise sans nécessairement faire de la coupe forestière », raconte madame Olivier. Cette proposition du biologiste Ambroise Lycke, ayant de l'expérience dans les sentiers forestiers, les a beaucoup emballés.

Ensuite, il fallait voir quelles étaient les opportunités d'améliorer ou de bonifier l'écosystème. Ils ont la chance d'être entourés d'un environnement très riche en biodiversité. Malgré cette richesse, plusieurs espèces d'oiseaux qui ont été identifiées sont en déclin partout sur le territoire. Ceux-

ci seraient capables d'entrer dans la chaîne alimentaire locale, mais encore faut-il que l'environnement le permette. « Nous avons des propositions d'ajouter un peu partout des nichoirs pour certaines espèces spécifiques d'oiseaux », explique Madeleine Olivier. Mais



Source : Facebook Nordvie

il ne suffit pas d'improviser des nichoirs. Ceux-ci doivent respecter certaines dimensions et orientations et se trouver au bon endroit, selon l'espèce d'oiseau.

Et il en va de même pour les insectes. « J'ai plusieurs insectes pollinisateurs, donc s'il y en a un qui a un déclin, j'en ai d'autres sur qui compter » affirme-t-elle. Celle pour qui la protection des écosystèmes a toujours été au cœur de ses priorités n'a aucun doute : nous avons tous besoin d'un écosystème diversifié et en santé.

Nul besoin, toutefois, de faire appel à des spécialistes pour faire du développement durable. Même si l'on n'a qu'un balcon, on peut optimiser cet espace en y mettant des fleurs, par exemple. Ce simple geste à lui seul bénéficiera dans les écosystèmes avoisinants. « Nous pouvons tous faire une petite action de protection d'écosystème en consacrant un peu de temps et une partie de l'espace qu'on possède. En plus, c'est si agréable de prendre son café le matin en regardant les oiseaux ! », termine Madeleine Olivier.

Fiabilité • Aventure • Évasion

AGRIMAX



819 728-2323

www.agrimax.ca



668, Route 101 Sud,
St-Bruno-de-Guigues (Qc) J0Z 2G0

Centre 
Frère-Moffet
Formation générale et professionnelle

PRODUCTION ANIMALE (5354)



DURÉE : 1 215 heures
DÉBUT DES COURS : 31 août 2023

En alternance travail-études

INFORMATION ET INSCRIPTION

819 629-2144, poste 2005

centrefrerehoffet.com

Rémunération de
15 000\$
pendant la formation

Merci d'encourager nos entreprises locales!



AGRIMAX

ferme
Nordvie



**VOTRE CHAMBRE DE COMMERCE
EST PRÉSENTE POUR VOUS ET VOTRE ENTREPRISE**

www.cctemisaccord.com
@CCtemisaccord

819 629-8432

JeSuis Témis-Accord
La voix des entrepreneurs du Témiscamingue

Bison du Nord, plus prospère que jamais!

Dominique Roy | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

Incontestablement, la dernière année a été profitable pour l'entreprise familiale Bison du Nord située à Earlton. Cette prospérité est l'œuvre d'une gestion holistique de la ferme, soit un bien-être à tous les niveaux : santé de la bête, de la ferme, des terres, des sols, de l'environnement naturel, de la vie humaine et personnelle des éleveurs, etc. Cette philosophie est au cœur des valeurs de la famille Bélanger.

La reproduction

En 2022, Bison du Nord a enregistré le nombre record de 104 naissances vivantes, ce qui surpasse le plan financier de l'entreprise et le ratio de performance fixé. Pour la famille Bélanger, il s'agit d'un bel exploit en sachant que la fertilité des bisons se contrôle très difficilement. « Par exemple, on ne peut pas faire d'insémination artificielle. C'est un gibier qui ne vient en chaleur qu'une fois par année, et tout le monde en même

des conditions de vie de l'animal pour en assurer la meilleure des productivités. La formule est gagnante, puisque neuf mâles reproducteurs suffisent à servir les 120 femelles.

L'abattage

« On a abattu au-dessus de 70 bêtes en 2022. Donc, par moment, ça allait à un rythme de deux bisons par semaine. » Encore là, il s'agit d'un record de performance pour l'entreprise qui en abattait environ 30-35 lors des bonnes années. Et pour suffire à la demande, Bison du Nord achète maintenant des mâles d'abattage provenant de plus petits éleveurs. « On vend des animaux vivants pour la reproduction à d'autres éleveurs, mais on voulait aussi avoir un équilibre entre nos sujets de reproduction, qui est une de nos spécialités, et un marché de viande. Alors, l'an passé, on a abattu beaucoup plus d'animaux. On s'est développé un bon marché de boucherie. » En effet, les Bélanger expédient, un peu partout en Ontario, des carcasses complètes de bisons. Pourquoi leur viande est-elle si recherchée? Monsieur Bélanger explique que la qualité de sa viande est due à la qualité des bêtes qui sont abattues à un

temps. Donc, au mois d'août ou septembre, toutes les femelles sont en chaleur. Aussi, comme c'est un animal sauvage, il est difficile de l'approcher ou de le tenir en captivité pour en faire l'insémination », explique le propriétaire, Pierre Bélanger. Au ranch, on accorde donc une attention accrue à la qualité de l'environnement et poids et à un âge uniformes. Aussi, les bisons ne sont nourris qu'à l'herbe, ce qui sort de l'ordinaire, puisque la plupart des éleveurs privilégient une nutrition mixte en utilisant, entre autres, l'avoine, l'orge, le blé, le maïs.

La génomique animale

Ce recours à la science, qui est

une grande nouveauté au ranch des Bélanger, contribue à améliorer la qualité du troupeau. Cette méthode permet la lecture de l'ensemble du matériel génétique de la bête qui est encodé dans son ADN. En fait, la technique consiste à récolter un petit échantillon de tissu, extrait de l'oreille de l'animal, afin de créer une fiche d'identité pour chacun des mâles de reproduction. « Avec ça, on peut déterminer qui sont

tion du troupeau. Ce programme basé sur l'infonuagique permet la tenue de registres du ranch. À même le téléphone intelligent, il est possible de documenter en temps réel les observations ou les données de chaque animal. « Par exemple, quand Charles, mon fils, est dans le champ et qu'il regarde une femelle qui donne naissance ou qui vient de donner naissance, il peut faire une note sur son logiciel de suivi. Il peut noter différentes informations, comme la date de naissance, les difficultés. Il peut même prendre une photo de la vache et de son veau et tout ça s'intègre au dossier. C'est beaucoup mieux qu'un dossier manuel. »

Le corral

Le bison est un animal pacifique, mais aussi sauvage. Pour le manipuler sans stress, la tâche se complique. Le séparer du troupeau se fait difficilement, surtout quand on sait que la femelle adulte pèse au moins 500 kilos et que le poids du mâle est d'environ 900 kilos. Pour remédier à la situation, un corral a été installé, c'est-à-dire une série de couloirs et d'enclos dans lesquels le bétail circule. « On a de moins en moins besoin de les pousser ou de les forcer à y entrer. Maintenant, tout se fait de façon plus naturelle. » Des points d'eau et de sel sont installés pour les attirer dans le corral, ce qui facilite les interventions physiques et directes avec l'animal : le peser, lui mettre une étiquette à l'oreille, prendre un échantillon de tissu, simplifier le changement de pâturage, sevrer les veaux, faire une prise de sang, donner un vaccin, etc. Encore ici, il s'agit d'une amélioration qui privilégie le bien-être animal.



les pères des veaux mâles qui ont une croissance supérieure ou des attributs supérieurs. On peut donc faire de l'affiliation génétique. Le but de tout ça, c'est que ça nous permet, en quelque sorte, de documenter lesquels sont les animaux les plus performants, et de certifier le tout à l'acheteur. » Le tracé génétique est une approche lucrative qui évite à l'éleveur d'abattre les meilleurs sujets pour la reproduction. Monsieur Bélanger parle d'une « gestion gentille » de ses bisons.

Le recours à la technologie

Il y a aussi l'utilisation du logiciel CattleMax qui fait partie des nouvelles améliorations liées à la ges-

KOCH

MISE EN MARCHÉ DES GRAINS

Norman R. Koch
C.P. 387, Earlton
(Ontario) P0J 1E0

Tél. : 705 563-8325
Télé. : 705 563-2843

KOCH GRAIN
ELEVATOR
(EARLTON) INC.



Courriel : nkoch.info@gmail.com

Bienvenue à l'Agence Harmonia!

Depuis le 3 avril 2023, Harmonia Assurance a optimisé son modèle d'affaires avec la création de l'Agence Harmonia.



Cette nouvelle entité permet d'enrichir la manière de consommer de l'assurance dans la région. En effet, les clients auront la possibilité de profiter de services et de conseils offerts par des agents spécialisés dans les solutions d'assurance d'un seul assureur, soit Intact Assurance, tant au niveau de l'assurance des particuliers que de l'assurance des entreprises.

« Cette décision d'affaires vise avant tout à assurer la pérennité de l'entreprise et à maintenir des emplois de qualité en région et hors région tout en continuant d'offrir à nos précieux employés une qualité de vie. »

- Annette Dufour, présidente de l'Agence Harmonia et d'Harmonia Assurance

LES OBJECTIFS VISÉS

Parmi les autres objectifs poursuivis par la mise en place de notre nouveau modèle d'affaires, mentionnons notamment de continuer à offrir un service exceptionnel à notre clientèle soutenue par la grande équipe Intact Assurance, le plus important assureur au Canada, et le désir d'innover à travers ce modèle concurrentiel.

L'excellence des produits et services d'Intact Assurance combinés à l'expertise de nos agents, leur connaissance du client et notre présence locale, nous permettront également d'atteindre ces objectifs.

« Depuis 40 ans, mon objectif est de répondre efficacement aux besoins des clients de l'Abitibi-Témiscamingue et d'offrir des emplois de qualité en région. »

HARMONIA ASSURANCE, CABINET EN ASSURANCE DE DOMMAGES



Afin de combler l'ensemble des besoins de sa clientèle, Harmonia Assurance, cabinet en assurance de dommages poursuit sa mission en accompagnant nos clients en assurance des entreprises.

« Nos courtiers poursuivront leurs offres d'accompagnement auprès de multi assureurs afin de continuer à protéger les entreprises diversifiées de la région. L'objectif est de maintenir la qualité des conseils, le tout soutenu par une équipe efficace afin de répondre au bon moment pour nos clients. »

Solidement ancrées en Abitibi-Témiscamingue, l'Agence Harmonia et Harmonia Assurance demeurent des entreprises d'ici avec le désir de protéger les biens en région. Des employés d'ici et une entreprise ancrée dans sa communauté qui s'implique dans les milieux culturels, sportifs, de la santé, de l'éducation et dans la vitalité économique régionale.

« Nous comprenons la richesse et les particularités de l'Abitibi-Témiscamingue et nous sommes engagés dans son développement économique alors que c'est plus de 30 millions de dollars qui sont réinvestis dans la région en réparation automobile, en rénovation de maison sinistrée et en amélioration des entreprises pour mieux les protéger », explique la présidente.

L'HUMAIN AVANT TOUT

Chez Harmonia, nous croyons que les échanges avec vous nous permettent de mieux vous connaître et d'avoir une compréhension plus juste de votre situation. Nous pouvons ainsi vous proposer des solutions qui correspondent à votre profil, optimisant votre protection en cas de sinistre. **Nous sommes aussi près de vous qu'un simple coup de fil...**

Nous offrons aussi des rendez-vous en succursale en réservant au préalable une plage horaire sur nos sites Web : agenceharmonia.ca ou harmoniaassurance.com

« Pour nous, il est très important que chaque interaction soit empreinte d'humanisme, du début à la fin. Nous sommes là pour vous rassurer, vous comprendre et protéger tout ce que vous avez mis des années à bâtir, votre patrimoine. »



CE QUI NOUS GUIDE DEPUIS LONGTEMPS



DES CENTAINES D'ANNÉES D'EXPÉRIENCE

Il n'est pas rare de souligner parmi les employés, dans toutes les catégories d'emploi, des 20, 30 et même 40 ans de service dans l'entreprise! Comme c'est le cas cette année de la présidente, Annette Dufour. « J'ai commencé dans le métier comme réceptionniste à La Sarre. Tranquillement, j'ai gravi les échelons pour me retrouver actionnaire d'un bureau de sept employés et maintenant, nous sommes 85 employés basés principalement en Abitibi-Témiscamingue mais aussi à l'extérieur de la région, ce qui nous permet d'offrir un service efficace et rapide », mentionne Mme Dufour.

Au sein des deux entités, autant l'expérience client que l'expérience employé sont au cœur de nos décisions. Au cours de la dernière année, plusieurs améliorations ont été apportées pour le bien-être des employés notamment par la mobilité des lieux de travail, de même que la flexibilité d'horaire qui permet à tous de concilier davantage leur réalité personnelle à leur vie professionnelle. Une entreprise qui mise sur une expérience employé au-delà des normes de l'industrie et une direction près de ses employés, car on sait qu'un employé heureux, ça se sent pour nos clients.

TOUJOURS ASSURÉMENT D'ICI

Agence Harmonia
agenceharmonia.ca
1-844-277-1212

Harmonia Assurance
harmoniaassurance.com
1-833-200-9085

De René Fleuriste à Fleurs et Jardins 2000 : 60 années florissantes!

Dominique Roy | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

C'est le 27 mai 1963 que la première entreprise spécialisée en horticulture et en fleuristerie voyait le jour au Témiscamingue. Il y a de cela 60 ans! René et Jacqueline Lauzon furent les premiers à croire au potentiel d'un tel commerce au Témiscamingue.

En 1963, René enseignait l'horticulture au Centre Frère-Moffet. À cette époque, son épouse et lui habitaient tout près du Centre. C'est donc dans leur logement que le couple a donné naissance au commerce René Fleuriste. Une pièce du sous-sol avait été aménagée pour confectionner les arrangements de fleurs. Au début, les clients étaient rares... une couronne de fleurs de temps en temps pour des funérailles, des petits bouquets pour l'hôpital, mais rien de très achalandé. Leur mission : amener les gens à aimer les fleurs naturelles.

Deux ans plus tard, en 1965, le couple déménage au 97, rue Sainte-Anne, et petit à petit, la clientèle se fait de plus en plus présente. Les produits et services offerts se diversifient : pépinière, fleurs, production de plants d'intérieur et d'extérieur, décorations, cadeaux, aménagements paysagers, etc. Des employés sont engagés et leur nombre ne cesse d'augmenter. Au printemps, saison achalandée pour le commerce, de 13 à 15 employés sont nécessaires pour suffire à la demande.

Plusieurs moments importants ont marqué l'histoire de l'entreprise familiale. Jacqueline Lauzon se souvient du concours de citrouille qu'elle et son mari avaient organisé. C'était en 1987. Ils avaient semé des citrouilles et la population était invitée à s'en procurer pour les décorer. L'événement avait connu un grand succès, notamment auprès des écoles. Cette culture de citrouilles a même conduit le couple jusqu'au Jardin botanique de Montréal, dans le cadre d'un



concours, où il a gagné le 1^{er} prix de la citrouille la plus étrange, elle avait la forme d'une cacahuète, et le 2^e prix de la citrouille la plus grosse. Et que dire de la magie des Fêtes qu'ils recréaient chaque année avec les arbres bien garnis et les mille et une décorations de Noël! Les décès et les mariages, notamment pour les décorations d'églises et de salles, faisaient partie de leurs événements les plus vendeurs. Bien évidemment, c'était du travail 7 jours sur 7. Madame

Lauzon se souvient aussi de certains « designs » de fleurs qui lui étaient demandés : tracteur, camion, cheval, etc. Elle tenait un album en guise de portfolio. Des artistes de la région étaient parfois embauchés pour dessiner les croquis qu'elle tentait de reproduire le plus fidèlement possible sous la forme d'arrangements floraux.

L'horticulture et la fleuristerie étaient une véritable passion, tant pour René que pour Jacqueline. Bien qu'ils étaient diplômés

dans leur domaine respectif, horticulture pour lui et fleuristerie pour elle, jamais ils n'ont cessé de se perfectionner. Jacqueline se rendait même à l'extérieur de la région pour assister à des formations et des conférences au sujet des nouvelles tendances dans le domaine de l'art floral. Partager leur savoir faisait partie aussi de leur mission. De 1990 à 2001, ils ont été embauchés par la Commission scolaire Lac-Témiscamingue pour offrir de la formation. Ils ont accompagné plusieurs cohortes d'étudiants. Les auditeurs de CKVM étaient aussi au rendez-vous pour écouter l'émission « Jardinons avec René Lauzon ».

« L'horticulture et la fleuristerie, c'est le plus beau côté de l'agriculture au point de vue beauté. Ça a été une très belle vie. Ça fait une belle vie dans ce qu'il y a de plus beau! Je suis vraiment content que ça a pu réussir comme ça au Témiscamingue », mentionne monsieur Lauzon. « C'est une vie de bonheur », ajoute son épouse.

L'arrivée du 21^e siècle coïncide avec la retraite du couple. Le commerce est vendu. Les nouveaux propriétaires, Rock Lambert et Nathalie Francoeur, prennent la relève avec la même fougue et la même passion. René Fleuriste devient Fleurs et Jardins 2000. Ils y consacrent presque deux décennies. Depuis décembre 2019, Cindy Belliard et Marc Thibodeau en sont maintenant les copropriétaires. Originaire du Témiscamingue, madame Belliard cherchait à acquérir une entreprise pour revenir dans son patelin natal. La visite de Fleurs et Jardins 2000 a été un véritable coup de foudre pour les deux partenaires d'affaires. Les aléas de la vie font en sorte que leur carrière prendra un tout autre chemin puisque le commerce est de nouveau à vendre. Cependant, les 60 ans de l'entreprise ne passeront pas inaperçus. Une surprise est attendue cet été. Pour l'instant, il s'agit d'un secret encore bien gardé!

- Fertilisants 3 & 5 Étoiles / concept Microsyn
- Semences de qualité : céréales, canola, fourragères, Dekalb, Prograin, semences biologiques et sans OGM
- Produits de phytoprotection
- Services d'agriculture de précision

Josée Falardeau, agr.
Représentante des ventes
Cell. : 819 629-4143
josee.falardeau@synagri.ca

Joanne Touzin (agente)
Tél. : 819 723-2007
joanne.synagri@parolink.net

Josée Bellehumeur, T.P.
Représentante des ventes et soutien technique
Cell. : 819 629-8383
josee.bellehumeur@synagri.ca



Toujours à votre service et bonne saison 2023!

980, Chemin des 6 et 7 Rang N, Lorrainville, QC J0Z 2R0

- Achat, vente et séchage de grains
- Production de tourteau et d'huile de soya
- Transport de grains

Jérôme Desjardins
Cell. : 819 629-4018
reception@grainnordouest.com



Fleurs et Jardins 2000 fête ses 60 ans d'existence cette année!!!

Gardez l'œil ouvert pour différentes promotions et activités spéciales pour souligner nos 60 ans!

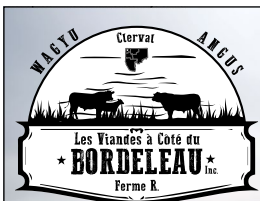
Situé à Ville-Marie et facilement accessible, Fleurs et Jardins 2000 offre une vaste gamme de produits, dont les suivants :

- Grand choix d'arbres et arbustes, incluant un beau choix de fruitiers
- Grande sélection de vivaces, dont plusieurs nouveautés
- Très grand choix de fleurs et plantes annuelles, présentant de nouvelles variétés à l'affût des tendances
- Grand choix de jardinières fleuries (modèles uniques confectionnés sur place)
- Jardinières de tomates et de fraises
- Grand choix de plants de légumes prêts pour le jardin
- Grand choix de fines herbes
- Terre, compost (incluant solutions bio), ainsi que pailli de cèdre de différentes couleurs
- Engrais de toute sorte (incluant solutions bio)
- Pots extérieurs et intérieurs pour tous les goûts (et de différents matériaux).
- Et beaucoup plus encore!

Soucieux de l'environnement, nous sommes en constante évolution. Dans cette optique, nous sommes fiers d'offrir cette année une nouvelle gamme de produits, soit des pots et jardinières **Elho**.

Elho est une compagnie avec une remarquable *philosophie écologique*, qui utilise des produits faits de *plastiques recyclés*, ainsi qu'un grand nombre d'*éoliennes* afin de réduire au maximum leur empreinte écologique!

Ils vont jusqu'à utiliser des filets marins usagés pour la collection « Oceans »!



Boeuf Wagyu F1 et Angus

Tendreté. Qualité. Traçabilité. 100% Abitibien

Rien à faire, c'est bon!



Gagnant du prix de la Meilleure Bouchée de la Foire gourmande de l'AT 2022. De retour en 2023



Livraison sur demande

803, rang 4-5 Ouest, Clerval QC • 819 301-0911

www.viandesbordeleau.com

La région n'échappe pas à la crise dans le secteur agricole

La Fédération de l'UPA d'Abitibi-Témiscamingue s'inquiète des résultats alarmants d'un récent sondage de l'UPA sur les conséquences de l'inflation, de l'augmentation des coûts de production et de la flambée des taux d'intérêt sur la situation financière des fermes québécoises.

de l'Abitibi-Témiscamingue indiquent que la hausse des coûts de transport est un obstacle à la rentabilité de leur entreprise (79 % au Québec). Aussi, 97 % des entreprises agricoles d'ici voient comme un obstacle à leur rentabilité la hausse du coût du carburant à la ferme.

« Les résultats du sondage confirment que l'agriculture est plus impactée que d'autres secteurs par le contexte économique défavorable et que l'horizon s'assombrit pour un nombre grandissant de fermes, plus particulièrement les entreprises en démarrage. Il n'est pas trop tard, mais il y a urgence d'agir », a déclaré le président général de l'UPA, Martin Caron.

Ainsi, la situation économique des entreprises agricoles de la région est plus précaire que dans le reste du Québec. Pas moins de 28 % des entreprises de la région qualifient leur santé financière de mauvaise ou très mauvaise (19 % au Québec). Pire encore, 59 % des fermes disent que leur situation financière s'est détériorée depuis trois ans (49 % au Québec).

« Notre région n'échappe pas à la crise dans le secteur agricole. À l'instar des gouvernements du Québec et du Canada, les élus régionaux ont peu réagi jusqu'à maintenant face aux difficultés rencontrées par les entreprises agricoles. C'est pourquoi nous souhaitons nous faire entendre afin que les décideurs soient conscients de la gravité de la situation et agissent en conséquence. L'avenir alimentaire des Québécoises et des Québécois est entre leurs mains », a ajouté le président de la Fédération de l'UPA d'Abitibi-Témiscamingue, Pascal Rheault.

« Le plus préoccupant est que 14 % des fermes prévoient même fermer définitivement



leurs portes dans l'année qui vient, ce qui représente 80 entreprises en région. Il y a vraiment urgence d'agir! Nous ne sommes plus à l'étape des analyses, il faut des aides particulières et spécifiques pour des régions éloignées comme la nôtre pour passer à travers cette crise. D'autres gouvernements ont accru leur soutien à l'agriculture dans le contexte, ce que le Canada et le Québec ne font pas. Les agriculteurs et agricultrices rassemblés aujourd'hui sont venus avec des tracteurs jouets, afin d'imager que nous n'avons plus les moyens de faire rouler nos vraies machineries. Nous avons eu une belle croissance du nombre de fermes dans les deux dernières années. Cela prend une volonté politique pour maintenir notre autonomie alimentaire et l'occupation de notre territoire », a conclu monsieur Rheault. *Source : UPA*

Brochettes de poulet sauce BBQ à la citrouille

Ingrédients

1 poitrine de poulet
1 poivron rouge
1 oignon
1 lime
1 once de Whisky
Épices au goût
Sauce BBQ à la citrouille
de la **Ferme chez Lyne et Sylvain**
Couper la poitrine de poulet,
le poivron et l'oignon en gros
morceaux, ajouter le jus de la
lime, le whisky, ½ tasse de sauce
BBQ et les épices et laisser
mariner au moins une heure.
Embrocher le poulet et les
légumes et faire cuire sur
le BBQ en badigeonnant
généreusement de sauce BBQ à
la citrouille.
Servir avec une bonne salade du
jardin ou des pommes de terres
au beurre à l'ail en papillotes sur
le BBQ.

Boutique en ligne : <https://fermechez-lyne-et-sylvain.square.site>

Heures d'ouverture :

Jeudi – 12h00 à 19h00

Vendredi – 10h00 à 18h00

Samedi – 10h00 à 16h00



DES PROFESSIONNELS
DE LA SANTÉ ANIMALE
À VOTRE SERVICE
DEPUIS PLUS DE 30 ANS

Marie-Andrée Balaux-Veillette, M.V.

&

Florence Guay, M.V.

26, rue Principale Sud
St-Bruno-de-Guigues

Tél. : 819 728-2234 • Téléc. : 819 728-2392

animauxcompagnie@cvtemis.ca

animauxferme@cvtemis.ca

Une équipe au cœur de l'action depuis plus de 40 ans!



Fortement reconnue dans la région, notre firme se compose d'une équipe de trente personnes œuvrant dans des secteurs aussi diversifiés que la comptabilité, certification, fiscalité, planification financière et successorale, tenue de livres, financement, réorganisation d'entreprise, planification fiscale personnelle et corporative, et achat/vente d'entreprise.

42, des Oblats Nord
Ville-Marie (Québec)
J9V 1J5

819 629-2220



Ferme chez Lyne et Sylvain

BIEN PLUS QUE DE LA CITROUILLE !!!

PAINS FRAIS disponibles **TOUS LES JEUDIS**. Passez votre commande, via notre **BOUTIQUE EN LIGNE** ou en nous contactant directement. <https://fermechez-lyne-et-sylvain.square.site/>

Vous avez une rencontre de groupe? Pensez à nos muffins, galettes et brioches!!

Nous sommes fermés et vous voulez nos produits? Contactez-nous!! **DISPONIBLES EN TOUT TEMPS SUR RENDEZ-VOUS!**

Heures d'ouverture : Jeudi – 15h00 à 19h00

Vendredi – 10h00 à 18h00

Samedi – 10h00 à 16h00



719, route 391, Lorrainville Téléphone : 819-625-2552

Courriel : sylyne@hotmail.com

@fermechezlyneetsylvain



La recherche au service des agriculteurs

Marie-Soleil Legendre | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

Bien que les activités de l'unité de recherche en développement en agriculture de l'Abitibi-Témiscamingue (URDATT) de l'Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue (UQAT) aient débuté en 1997, il aura fallu attendre jusqu'en 2011 pour que le bâtiment de la station de recherche en agroalimentaire de l'UQAT soit inauguré à Notre-Dame-du-Nord. Aujourd'hui, grâce à plusieurs années de développement, les agriculteurs de la région peuvent compter sur un personnel qualifié et de l'équipement de haute technologie pour les appuyer dans leur travail.

Partager son expertise

Dans ce bâtiment au toit rouge et à l'architecture moderne, voisin de l'école secondaire Rivière-des-Quinze, des projets de recherches de haute importance qui concernent l'ensemble de l'Abitibi-Témiscamingue se déroulent. « On trouve ça super intéressant de voir ce qui se passe en Abitibi et ce qui se

passé au Témiscamingue parce que les sols sont très différents, le climat est différent. En même temps, on a aussi des projets au Gabon. On a des projets avec Haïti et à d'autres endroits. », explique Isabelle Ouellet, directrice du centre régional. Bien que l'expertise de l'UQAT soit mise à la disposition d'autres régions et pays, l'équipe professorale, les étudiants ainsi que les laboratoires sont toujours ici. La directrice du centre de l'UQAT au Témiscamingue affirme tout de même vouloir demeurer régionale avant tout.

Depuis l'arrivée de madame Ouellet à la direction du centre en 2017, un grand travail sur la réputation de l'établissement a été fait. « Ce que j'entendais quand je suis arrivée ici, c'est que c'était un éléphant blanc, une bâtisse vide. Comme mon père est agriculteur, j'étais un peu au courant de ce que les producteurs pensaient de la station de recherche. Il y avait une barrière entre la recherche et

les producteurs. Je me suis rendu compte que ce que les chercheurs trouvaient, ce n'était pas nécessairement véhiculé aux producteurs », explique-t-elle. Suivant cette réalisation, Isabelle Ouellet et son équipe ont réfléchi à des solutions afin de remédier à la situation. « On fait de la recherche pour eux, il faut qu'ils aient accès à l'information. »

Un des services mis en place pour réduire le fossé entre les producteurs et les chercheurs est l'analyse d'alimentation du bétail. « Quand je suis rentrée en poste, il y a un producteur qui m'a appelée et m'a demandé si c'était possible de venir faire analyser divers échantillons d'ensilage, de foin et de sol. Je lui ai répondu que non, puisque nos laboratoires étaient vraiment conçus à des fins académiques pour des étudiants de 2e et 3e cycle. En rattrachant, je me suis dit, mais pourquoi pas? On a des professeurs qui ont des doctorats et que c'est leur expertise

et nous avons les équipements, alors pourquoi pas l'offrir aux producteurs? », raconte madame Ouellet. Avec l'aide de Carole Lafrenière, un projet a été mis sur pied et déposé en 2019. Le centre a ensuite reçu une subvention pour améliorer leurs services et a pu engager un chimiste et un technicien de laboratoire. Aujourd'hui, les producteurs peuvent se présenter au comptoir avec une analyse d'ensilage et s'attendre à un résultat entre 24 et 48h. « J'ai demandé au producteur pourquoi il avait besoin de ce service. Il m'a expliqué que son troupeau de vaches est malade, qu'il croyait que c'est son ensilage qui les rendait malades et qu'il perdait 4 000 litres de lait par jour. Il devait donc envoyer son échantillon à Saint-Hyacinthe ou à Toronto pour les faire analyser, ce qui représente jusqu'à quatre jours d'attente. Et il n'est pas encore en mode solution! », ajoute madame Ouellet.

Le personnel du centre travaille aussi à l'obtention d'une accréditation pour l'offre de l'analyse de sol. « Monsieur et madame tout le monde qui voudrait faire analyser leur sol de jardin ou n'importe quel producteur pourrait venir », explique la directrice du centre régional. L'équipe de la station de recherche en agroalimentaire garde les oreilles ouvertes au besoin de la population et souhaite les accompagner dans leur questionnement.

Un projet majeur de grandes cultures biologiques est aussi en cours à la station de recherche. « On a fait un réseau de fermes. On a quinze producteurs et deux agronomes qui sont responsables de ce réseau-là. Le projet rassemble trois types d'entreprises : celui qui œuvre en culture bio, mais qui a besoin de connaissance pour avancer davantage, celui qui a entamé la conversion au bio et qui a besoin d'accompagnement et celui qui fait du conventionnel, mais qui est intéressées à devenir bio. » Des journées de réseautage

et des formations sont offertes à l'ensemble de ces entreprises. Cet été, ils feront des essais et l'équipe de la station de recherche de l'UQAT ira les visiter et prendre les mesures. Le personnel de l'établissement d'enseignement souhaite aussi faire des journées de champs dans le cadre du projet, c'est-à-dire lancer une invitation à tous les producteurs à visiter une installation et leur faire part de leurs découvertes.

Des enjeux de taille

Comme aucun programme de premier cycle est offert au centre de l'UQAT au Témiscamingue, l'enveloppe ministérielle ne finance pas les salaires des professeurs de la station de recherche. « Pour payer ses professeurs, il faut aller chercher des subventions à l'extérieur de l'organisation, c'est vraiment difficile. Si je vais chercher le salaire d'un professeur pour trois ans, je dois en trouver une autre après ces trois ans », explique



Page FB de l'UQAT

Isabelle Ouellet. La pénurie de logements amène aussi son lot de complications à l'organisme, qui devait loger une quinzaine de personnes cette année. « Les personnes qui arrivent d'un autre pays n'ont souvent pas de voiture, ils ont besoin d'un logement à Notre-Dame-du-Nord, mais doivent aussi aller à la pharmacie, à l'hôpital. » Pour le moment, une voiture ainsi qu'une conductrice sur appel sont à la disposition de ces personnes pour assurer leurs déplacements essentiels.

Une résidence pour les étudiants devrait être construite

à proximité de l'établissement dans les prochaines années. Le terrain est déjà réservé auprès de la municipalité. « On aimerait offrir un endroit pour qu'ils puissent se rassembler. Un endroit pour les accueillir quand ils arrivent, qu'ils débarquent de l'avion, qu'ils aient déjà un pied à terre. On voit qu'il y a plusieurs aspects qui sont hors de notre contrôle et pour offrir une vie étudiante intéressante, ça prend ça. Il y a un besoin d'hébergement dans à peu près toutes les MRC, donc l'UQAT se concentre sur un gros projet de résidence dans plusieurs MRC et on en fait partie », termine la directrice.

EXPO AGRICOLE
Du Témiscamingue

50^e édition les 2-3-4 juin prochains

Vendredi 2 : 5 à 7 avec les anciens

Invitation à tous les bénévoles qui ont été impliqués au cours des dernières années. Des entrées seront servies.

Lancement de la bière « La Taure Rieuse » !

Samedi 3 et dimanche 4 : Activités gratuites : Tirs de Chevaux Lourds, Tirs de Tracteurs, Mini-Ferme, Marché public etc.

Samedi 3 : Soirée dansante au son de la musique du groupe NorthBound !

C'est un rendez-vous à ne pas manquer!

Lemire.info

Mon équipe et moi sommes là pour vous!

SÉBASTIEN LEMIRE
Député d'Abitibi-Témiscamingue

ADAPTÉ À VOTRE MODE DE VIE

Ce n'est pas tout le monde qui peut vivre à la campagne. Ça prend quelqu'un qui aime les grands espaces et le ciel étoilé. Quelqu'un qui s'occupera de sa terre avec l'équipement le plus intelligent sur le marché – de marque New Holland.

Avec sa gamme complète de tracteurs, de véhicules utilitaires et d'accessoires, New Holland construit des machines adaptées à votre façon de vivre et de travailler.



EBERT WELDING LTD
883275 Highway 65 East
New Liskeard, ON P0J 1P0
Tel : 705 647-6896
Fax: 705 647-5121
Courriel : sales@ebertwelding.com

Numéro sans frais : 1 866 476-6899



TRAVAILLEURS DE RANG DE L'ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

Services gratuits et confidentiels offerts
aux producteurs, à leurs familles, aux
employés ainsi qu'aux intervenants
agricoles qui visent à améliorer leur
qualité de vie.

Services:

- Écouter et soutenir
- Accompagner et référer
- Prévenir, informer et sensibiliser
- Promouvoir l'agriculture
- Favoriser l'émergence de projets rassembleurs

Abitibi

Isabelle Talbot
819-301-4155

Témiscamingue

Charlie Trudel
873-374-0313
Sabrina Audet-Godin
819-629-7562

OFFERT À DISTANCE

OSE L'UQAT

MICROPROGRAMME 2^E CYCLE

Agriculture fourragère



Inscris-toi dès
maintenant!



LABORATOIRE D'ANALYSE AGRICOLE DE L'UQAT

Un service de proximité pour desservir la population agricole et les agrotransformateurs de l'Abitibi-Témiscamingue, du Nord-du-Québec et du Nord-Est ontarien.

Services offerts

Analyses sur la qualité de l'alimentation pour le bétail.

- / Équipe d'experts de haut niveau
- / Équipements à la fine pointe

INFORMATION

T 819 622-1453 poste 5900
SF 1 877 870-8728 poste 5900
laboratoire.agricole@uqat.ca

UQAT

EXTREM' BOREAL



En vente chez :

Val-d'Or :
IGA extra famille Pelletier
IGA Beauséjour
Les Becs Sucrés-Salés
Au Grenier des saveurs

La Sarre :
IGA
Boucherie du Brack

Rouyn-Noranda :
Bistro Le Cachottier
Marché Gendron
Dépanneur chez Estelle
La Semence
IGA extra famille Julien
IGA extra Bélanger
Dépanneur Le Relais
Jezz traiteur
La Maison des viandes
Dépanneur Au Petit Castor d'Arntfield

Laniel :
Dépanneur
Bistro O'Shak

Lorrainville :
Marché Boutin
Le Fromage au village

Ville-Marie : Provigo

**FABRIQUÉ AU TÉMISCAMINGUE
À LORRAINVILLE AVEC AMOUR**

*MADE IN TÉMISCAMINGUE
IN LORRAINVILLE WITH LOVE*



NOVAGO COOPÉRATIVE FIÈRE DE CONTRIBUER AU SUCCÈS DES PRODUCTEURS AGRICOLES

Accédez à des outils uniques vous permettant de cerner vos besoins et d'analyser vos performances. Faites équipe avec nos experts pour optimiser le rendement de votre entreprise et atteindre vos objectifs d'affaires.

1-866-7NOVAGO

novago.coop

L'agrotransformation comme

passion

Marie-Soleil Legendre | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

De nombreuses entreprises témiscamiennes ont choisi de se lancer dans l'agrotransformation au fil des années. L'une d'elles, située dans la municipalité de Lorrainville, au cœur d'un terrain de 100 acres, continue de croître à une vitesse surprenante depuis sa création.

Avant la création de leur boutique et de leur début dans la transformation d'aliments, Lyne Bergeron et son conjoint Sylvain Bélanger se sont fait connaître par plusieurs à titre d'organiseurs de la désormais célèbre autocueillette de citrouilles automnale il y a de ça quelques années. La Ferme Chez Lyne et Sylvain s'est lancée dans la transformation d'aliments et la création de leur boutique en 2020. « L'hiver, juste avant la Covid, on était en réflexion et en plan d'affaires pour trouver une façon que je puisse m'occuper de la ferme à temps plein. Comme on faisait de la citrouille, on avait beaucoup de perte et je voulais trou-

ver une façon de la transformer parce qu'une citrouille c'est extrêmement généreux. Avec une citrouille moyenne, tu peux faire du potage, des galettes, des muffins et il en reste! Tu nourris une famille pour une semaine, tous les jours, avec une citrouille », raconte madame Bergeron, qui a toujours eu une affinité pour la cuisine et qui portait le souhait d'un jour avoir sa propre cuisine de transformation. « Puis, la covid est arrivée, suivie de l'engouement pour les produits locaux et la certitude que c'est vraiment ce que je veux faire dans la vie. Ça faisait des années que mes amies me disaient toi, Lyne, un jour tu vas vendre ton pain! Ce n'était pas un objectif de vie, mais j'aimais ça. »

Pains, brioches, muffins et galettes sont cuisinés et mis en vente dans une petite installation de couleur orange tout près du jardin de Lyne et Sylvain, qui accueillent chaleureusement les touristes, principalement



pendant la saison estivale. Des sauces barbecue ou aigre-douce signées Lyne et Sylvain y sont aussi offertes, tout comme des

produits locaux d'entreprises comme les Fromages au Village, Miel Abitémis ou encore le Verger des Tourterelles.



Crédit photo : Aurée Giroux

Cet été, les membres de Terego, une plateforme qui offre des terrains de camping gratuits aux roulottes en échange que les visiteurs s'engagent à acheter des produits de l'endroit où ils résident auront l'option de camper à la Ferme chez Lyne et Sylvain. De plus, l'entreprise locale a récemment obtenu une subvention de 35 000\$ afin d'aménager leurs installations d'accueil afin qu'elles soient permanentes. « Nous avons déjà une petite maison mobile que nous allons rénover. Nous allons y retrouver les toilettes, entre autres. Nous allons construire un four à pain extérieur, comme celui au Vieux-Fort. On aimerait aussi optimiser la mini-ferme afin qu'elle soit accessible à l'année », termine madame Bergeron.

Vers Forêt, vivre au rythme des saisons

Dans l'est du Témiscamingue, plus particulièrement à Latulipe-et-Gaboury, Xavier Mantha et Roxanne Labbé, les nouveaux propriétaires de l'entreprise Vers Forêt, ont récemment

annoncé la reprise des services de l'entreprise ainsi que sa nouvelle image. « On veut continuer à cueillir, transformer, commercialiser et mettre de l'avant les PFNL de la région, c'est-à-dire les produits forestiers non ligneux, tout ce qu'on va aller chercher dans la forêt ou dans les champs, tout ce qui est indigène ou naturalisé et qui

pousse naturellement ici sur le territoire », explique monsieur Mantha. « Notre vision, c'est de vivre au rythme des saisons. L'été, c'est sûr que ça va rouler plus, c'est le temps des cueillettes, des activités et l'hiver, nous serons plus en mode hibernation », ajoute madame Labbé. Cet été, les propriétaires de l'entreprise se promèn-

ront à travers l'Abitibi-Témiscamingue pour partager leurs produits, principalement printaniers pour la saison. Pousses d'épinettes marinées, cœurs de quenouilles marinés, gelés de cèdre, faux miel de pissenlit au thé du labrador, Xavier et Roxanne investissent plusieurs heures à la récolte et à la transformation de leurs produits.



MCK TEMISKAMING SHORES
A Mega Centre Kubota division

PLUS DE PUISSANCE QUE LE TRAVAIL EN DEMANDE

La puissance est la clé d'une performance supérieure et le M7 en a à revendre. Pour les travaux ardu, le M7 bénéficie de son Power Boost, lui permettant d'augmenter sa puissance brute. Grâce à ses excellents atouts hydrauliques, le M7 est équipé pour travailler fort.







MCK TEMISKAMING SHORES 883304 Hwy 65E, New Liskeard, ON | Téléphone : (705) 647-6065





L'Éden Rouge

L'Éden Rouge est une entreprise agrotouristique qui offre le concept de la ferme à la table par l'entremise de sa boutique à la ferme, sa Table champêtre gastronomique, sa production maraîchère et serricole et ses visites à la ferme!

819-728-2622
www.ledenrouge.com
51 rue Principale Nord,
Saint-Bruno-de-Guigues

Consultez nos réseaux sociaux et notre site web pour plus d'informations!

Crédit photo: Christian Leduc

GEA



**CENTRE
LAITIER
LTÉE**

104, RUE ONTARIO
NOTRE-DAME-DU NORD (QC)
Tél. : 819 723-2256
Télééc. : 819 723-2655



ASSEMBLÉE
NATIONALE
DU QUÉBEC



**POUR VOUS
EN AGRICULTURE**

DANIEL BERNARD

DÉPUTÉ DE ROUYN-NORANDA-TÉMISCAMINGUE

📞 819 629-2328

📍 21, rue Principale
St-Bruno-de-Guigues (Québec) J0Z 2G0

VERS UNE MARQUE AGROTOURISTIQUE QUI RASSEMBLE !



La MRC de Témiscamingue n'aménage aucun effort pour promouvoir et soutenir le secteur agricole de son Territoire. Cet aspect se matérialise entre autres par l'identification comme axe d'intervention à travers le plan de développement de la zone agricole (PDZA) la mobilisation des acteurs du milieu agricole et agroalimentaire autour de la signature « Témiscamingue » d'où la mise en œuvre du projet de marque agrotouristique du Témiscamingue.

L'objectif de ce projet est de décliner l'image de marque de « Là où on vit » au secteur agricole et agroalimentaire du Témiscamingue.

Cette démarche se voulant inclusive et contributive, un plan de consultation a été mis en œuvre à l'issue duquel, l'on retient que, l'image agrotouristique devrait être un

prolongement naturel du quotidien des Témiscamiens. Elle devrait refléter leur savoir-faire, être un moteur d'innovation et faire rayonner le secteur agroalimentaire.

Rendez-vous donc cet été pour le grand dévoilement!



Témiscamingue

Là où on vit



GFM

GROUPE
FINANCIER

AU-DELÀ DE LA FINANCE

« Parce que nous savons que vous travaillez dur pour faire évoluer votre entreprise et parce que votre réussite nous tient à coeur »



Photographie
SALOME

Retrouvez tous les services financiers pour vous, votre famille et votre entreprise sous un même toit.

gfmgroupe.com 819-629-3939

AMOS LA SARRE ROUYN-NORANDA VAL-D'OR VILLE-MARIE