

Agroalimentaire

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN
PROMOTION | CONSEIL | DÉVELOPPEMENT | CONCERTATION



Pour mieux entreprendre

Saguenay –
Lac-Saint-Jean

Opti-bleu

Le bleuets, fruit de l'innovation

page 9



Yogourt l'Authentik

Un yogourt 100 % régional

page 12

Performance
et innovation

Volume 11, n° 3
17 octobre 2010
16 pages

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

Nouvelle tendance: Le régime nordique

page 7

L'importance du packaging alimentaire

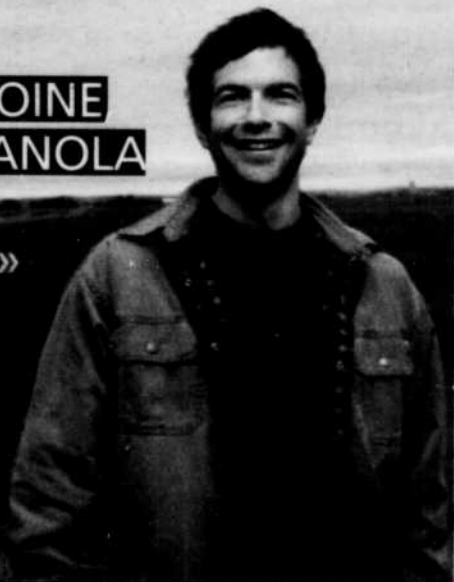
page 8

Formation en apiculture

page 10



**CETTE ANNÉE,
J'AI RÉCOLTÉ
300 000 KILOS D'AVOINE
150 000 KILOS DE CANOLA
ET UNE TONNE
DE BONS CONSEILS. »**



Desjardins & Cie

Des experts réunis sous un même toit, à vos côtés.

Avec une équipe d'experts qui connaissent vraiment le terrain, Desjardins vous offre toutes les ressources et l'accompagnement requis pour la croissance de vos affaires. En mettant à votre service plus de 50 centres financiers aux entreprises répartis dans toutes les régions, la plus grande force de nature coopérative au pays veille au grain, avec vous.

C'est plus qu'une banque.
C'est tout Desjardins qui appuie les entreprises agricoles.
desjardins.com

Centre financier aux entreprises Domaine-du-Roy
Centre financier aux entreprises Lac Saint-Jean Est
Centre financier aux entreprises Maria-Chapdelaine
Centre financier aux entreprises Saguenay



Desjardins
Centres financiers
aux entreprises

Conjuguer avoirs et êtres

2271372

Quelques nouveautés

Se rapprocher de l'industrie agroalimentaire

YVES
BLACKBURN



Directeur
général
Table
agroalimentaire
du Saguenay-
Lac-Saint-Jean

Depuis avril dernier, quatre événements pilotés par la Table agroalimentaire ont permis à plus de 20 entreprises de la région de mettre en valeur leurs produits dans le cadre d'événements régionaux et provinciaux. Voilà un premier effort dans le cadre de notre rapprochement

avec l'industrie et de notre volonté de créer des opportunités d'affaires pour celle-ci. D'autres événements sont prévus et auxquels l'entreprise sera conviée à participer.

Au cours des prochaines semaines, nous rencontrerons les entreprises sur une base individuelle, afin d'une part de cibler des projets répondant aux préoccupations de l'industrie et de partager sur les défis qui se présenteront à elle.

Le bulletin électronique Info Agro

Nous sommes à revoir la mise en page de ce bulletin électronique, afin d'ajuster son contenu aux différentes réalités des entreprises. Ainsi des chroniques juridiques, sur la fiscalité, l'actualité, les nouveautés dans le monde de l'agroalimentaire ainsi qu'une place aux entreprises caractériseront son contenu. Je vous invite à contacter notre responsable, madame Marie-Ève Bruneau.

Show Agro

Les Show Agro sont des activités de dégustation dans les magasins d'alimentation, lors d'événements agroalimentaires et lors d'exposition. Ces activités permettent aux entreprises d'avoir un contact direct avec le client. Certains ajustements ont été apportés afin de maximiser l'impact de cet événement auprès de la clientèle et les retombées pour les entreprises. Je vous invite à surveiller les différentes publicités qui paraîtront sous peu.

Vous voulez du nouveau pour vos champs?
Voici la solution!

Verger de fruits nordiques ou autres



VÉGÉTOLAB INC

Culture in-vitro de végétaux
Contrat et vente de plants

CAMERISIERS

Variétés: Berry Blue (pollinisateur),
Blue Bell,
Nouveautés: Borealis, Tundra,
9.15, Turcom, 9.92

CERISIERS NAINS SK

Variétés: Romeo, Juliet,
Big Late, Valentine,
Crimson Passion, Carmin Jewell

AMÉLANCHIERS

Variétés: Honeywood, Martin,
Smoky, Thiessen
Nouveauté: JB30

ARGOUSIERS

Variétés: Rhamnoïdes, Leikora,
Sprite.

AUTRES FRUITIERS: Bleuetiers en corymbe et sureaux

Vous trouverez sur notre site www.vegetolab.com diverses informations sur les variétés et la culture également dans l'onglet documents à télécharger

Vous pouvez nous contacter en tout temps
Tél.: 418 347-1737
ou 1 888 347-1738
Télec.: 418 347-3150
vegetolab@hotmail.com

www.vegetolab.com
Culture in-vitro de végétaux
MULTIPLIEUR DE PLANTS FRUITIERS



Liste des chroniqueurs

Yves Blackburn

Directeur Général, Table Agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean

Romain Cunat

Chargé de projet et responsable du Marketing, Agricom Communication

Xavier Desmeules

Agronome, Chargé de projet, Agrinova

Denise Gagnon

Ferme du Clan Gagnon inc.

Josée Gauthier

Présidente, Table Agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean

Marie-Claude Gauthier

Conseillère en développement agroalimentaire, Table Agroalimentaire

Diane O. Gilbert

Présidente du Syndicat des agricultrices du Saguenay-Lac-Saint-Jean

Isabelle Tremblay Rivard

Directrice du créneau Agriculture nordique

Antoine Riverin

Agronome, Conseiller régional en production Animal, MAPAQ

Renée Robert

Directrice des opérations, Groupe R&D Saguenay-Lac-Saint-Jean

Paul-Émile Thériault

Journaliste

Pour tous renseignements concernant la réaction du journal l'Agroalimentaire, veuillez contacter M. Sébastien Morel au 418 668-3592, poste 21 ou par courriel à info@tableagro.com

Mot de la présidente

JOSÉE

GAUTHIER



Présidente
Table agroalimentaire
du Saguenay-
Lac-Saint-Jean

C'est avec un très grand plaisir que toute l'équipe de la Table agroalimentaire et ses nombreux collaborateurs vous présentent cette nouvelle édition de son journal. C'est

par le biais de ce média, distribué partout dans la région, que nous avons le privilège de vous partager nos réflexions sur l'agroalimentaire, des présentations d'entreprises dont nous sommes fiers, les projets qui sont en cours et vous faire connaître, un peu plus chaque fois, ce secteur d'activités qui dynamise notre région.

L'industrie agroalimentaire est un moteur important de l'économie de la région du

Saguenay-Lac-Saint-Jean mais elle vit actuellement des bouleversements en lien avec l'évolution de la société et les nouveaux impératifs du marché. L'industrie agroalimentaire doit relever de nombreux défis pour rester compétitive, tirer profit de son potentiel et assurer son avenir. Les entreprises agroalimentaires d'ici doivent à coup sûr miser, sur l'innovation et la création de valeur ajoutée pour tirer leur épingle du jeu.

C'est dans ce sens que la Table agroalimentaire supporte l'industrie en collaborant sur plusieurs projets permettant aux entreprises de se faire connaître dans la région et à l'extérieur de la région, afin de conquérir le plus grand nombre de consommateurs.

Vous serez d'ailleurs invité à découvrir les produits régionaux dans les supermarchés par le biais des shows gourmands qui mettront en vedette :

les saveurs et la diversité des produits de la région! Ces activités de promotions se tiendront à chaque mois tout au long de l'année. Laissez-vous émerveiller et surprendre par les goûts d'ici!

**Je vous souhaite
une bonne lecture!**

Douzième édition

Tournoi de golf de la Table Agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean

MARIE-CLAUDE

GAUTHIER



Conseillère
en développement
agroalimentaire
Table
agroalimentaire
du Saguenay-
Lac-Saint-Jean

La Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean a tenu, pour une douzième année consécutive, son tournoi de golf qui a été couronné d'un vif succès.

Celui-ci s'est déroulé le jeudi 26 août dernier au Club de golf Lac-Saint-Jean de Saint-Gédéon. Pour la circonstance, monsieur Normand Duperré, copropriétaire de la Laiterie de La Baie, agissait à titre de président d'honneur. Nous avons profité de l'oc-

casation pour souligner le 90^e anniversaire de Laiterie de La Baie. Aussi, la chaîne d'alimentation Corneau Cantin a accepté de s'associer à notre activité en tant que commanditaire «OR».

Un somptueux repas à saveurs régionales, fort apprécié par les participants, a été préparé par neuf chefs réputés du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Les chefs ont accordé une place exemplaire à l'utilisation de 17 produits régionaux.

Ce tournoi a permis de recueillir, et ce, grâce à nos généreux partenaires, commanditaires Corneau Cantin, Laiterie de La Baie, Propur, Groupe Uni-Spec, Le Quotidien, Centre financier aux entreprises d'Alma, Nutrinor, Fi-

nancement Agricole Canada, Légunord, RéfriAir, Cain Lamarre Casgrain Wells, Astral Radio, TVA, Eugène Allard, Pausematic, Mallette Alma, Groupe R&D Saguenay-Lac-Saint-Jean Capitale Nationale Côte-Nord et à nos 225 participants, les fonds nécessaires pour la réalisation de projets de développement pour les entreprises agroalimentaires de la région.

Également, nous tenons à remercier chaleureusement tous les participants, les participantes et toute l'équipe ayant travaillé à la préparation et à la réalisation de cet événement.



La douzième édition du tournoi de golf, qui avait lieu le 26 août dernier, a été couronnée de succès. Sur la photo Robert Duperré, Normand Duperré, Josée Gauthier et Maurice Duperré.

Depuis 1977

CHARCUTERIE
LA BASTILLE
Fromages fins

PLAZA ALMA
(418) 662-9682

OUVERT
LE DIMANCHE

Nouveau service aux entreprises
COCKTAIL DÎNATOIRE

POUR

- 5 à 7
- Réunion d'affaire
- Lac-à-l'épaule
- Réception d'employés
- Vernissage
- Simplement entre amis

Vous trouverez de tout chez nous!

2271358

www.labastille.qc.ca

le PROGRÈS - dimanche, LE 17 OCTOBRE 2010 - 3

Ferme Landaise Albanel

Historique

SÉBASTIEN
POIRIER
Propriétaire

Installés dans leur petite maison depuis 1998, Marie-Ève et Sébastien possèdent des poules et des dindes. Pour le plaisir et aussi pour connaître la provenance de la viande de volaille qu'ils consomment, ces deux éducateurs spécialisés de formation étaient loin de se douter où ce petit hobby d'éleveur de volaille allait les porter.

Un matin de 2007, Marie-Ève se lève avec la ferme intention d'acquérir des poules pondeuses et des lapins; elle en rêvait la nuit. C'est à ce moment qu'elle demande à son conjoint de lui construire une cabane pour ses nouveaux pensionnaires. Après discussions, ils s'entendent sur les dimensions de la cabane, plutôt une fermette, condition-

nel à ce qu'elle abrite aussi des chèvres et de la place pour y entrer un cheval dans le futur. Le projet en place, la construction commence et le magasinage des animaux aussi. Sur Internet, la recherche pour les chèvres s'arrête sur la race Boer. Race solide, belle et réputée pour ses qualités bouchères. Voici donc la chèvre qui fera son entrée à la ferme. En cours de magasinage, ils voient des vaches Highland; coup de foudre instantané. Belles grandes cornes, longs poils, calmes, Marie-Ève se doit d'aller voir pour se faire une meilleure idée. Direction St-Alban secteur Portneuf, environ 250 km de route de la maison. Coup de foudre confirmé. Entrer dans un enclos avec une quarantaine de vaches à cornes et se sentir à l'aise, c'est la confirmation du choix pour elle. Nous décidons de faire l'achat de deux vaches qui arriveront à Albanel au milieu de l'été 2007.



Mère Highland avec son bébé naissant.



d'autres types d'animaux et structuré nos installations. Ensuite, nous avons approché des partenaires à venir déposer leurs produits sur nos tablettes. C'est donc à l'été 2009 que toute cette aventure a réellement commencé. Maintenant à l'automne 2010, plus de 1000 visiteurs sont passés à notre kiosque cette saison seulement. Nous possédons maintenant 22 mères Highland, un taureau génétique supérieur, 9 génisses et 14 veaux à l'engraissement. Tout notre bœuf et veau disponible en 2009 a tout été vendu rapidement. En 2010 tout le bœuf est réservé et il reste quelques veaux disponibles. On ne pousse pas à les vendre rapidement car il nous faut avoir du bœuf à vendre l'an prochain et nous garder des sujets de reproduction.

Plusieurs projets nous trottent dans la tête et nous arrivons au bon moment car les gens sont soucieux de leur alimentation et de leur santé, ils veulent savoir ce qu'ils mangent et comment cela a été produit. Alors comme nous, mettez du NATUREL dans votre assiette.

Les animaux sont traités avec grands soins, avec l'amour de passionnés et dans le respect de la nature.

La Ferme Landaise cultive le foin pour la nourriture de ses animaux. Ils sont élevés de la façon la plus naturelle possible, à l'air pur, sans hormone et de façon écologique.

www.fermelandaise.com



Kiosque pour visite à la ferme et vente de produits du terroir.

N'étant pas issue du milieu agricole, Marie-Ève avait une crainte des grandes vaches traditionnelles noires et blanches. Mais les «siennes» sont vraiment différentes. C'est ensuite que des gens arrêtaient devant la fermette à l'architecture intéressante, étonnés de voir des chèvres blanches et brunes aux cornes recourbées et deux vaches à manteau d'hiver et grandes cornes impressionnantes. Les curieux arrêtaient pour prendre des photos et poser des questions. L'expérience de rencontrer des gens était très enrichissante.

L'année suivante, voulant produire une nouvelle viande, Marie-Ève décide d'élever des petits porcs et de les engraisser pour l'automne. Elle en a acquis trois. Ce sont de beaux petits porcelets enjoués et curieux, très agréables comme petits locataires. En lisant le journal, une annonce attire la curiosité de Sébastien. Un lama à vendre près de chez nous. Petit tour de voiture pour rendre visite à cette grande dame élancée et élégante. Sébastien et les enfants ont tout de suite aimé cette grande «chèvre» comme disent certaines personnes. Marie-Ève n'y voyait pas un grand intérêt, mais bon, s'ils ont du plaisir dans ma folie aussi bien en profiter.

Sébastien fait l'achat du lama sans se douter que ce serait celle qui allait faire parler les gens des alentours. C'est quoi cette

bibitte? Est-ce une grande chèvre? Ça mange quoi? Autant de questions, autant de plaisir qui dirigeait les gens à la fermette. Les passants demandaient s'ils pouvaient revenir avec leurs enfants ou surtout leurs petits-enfants. Les gens nous disaient que nous devrions être ouverts au public. Cette demande nous a fait nous demander ce que nous pourrions apporter aux gens du coin. De là est venue l'idée du kiosque à la ferme pour offrir des produits de qualités fabriqués dans la région et aussi promouvoir la viande de bœuf Highland. Ce projet se voyait être un beau complément à la visite de la fermette. De ces suggestions est débutée la construction du kiosque sur le même modèle que la fermette.

Nous avons augmenté le troupeau de Highland, acheté

SERVICES CONSEILS
Harvey Larouche s.a.
COMPTABLES AGRÉÉS

20 ans d'expérience
auprès des entreprises agricoles

Jocelyne Larouche
c.a.

Sylvie Harvey
c.a.

NOTRE SAVOIR-FAIRE À VOTRE SERVICE

541, Saint-Alphonse, bureau 100, Saint-Bruno
QC G0W 2L0 / Tél.: 418-343-3553

«Champs du pays»

Une nouvelle exposition au CIAR

NANCY
GIRARD

Chargé de projet pour CIAR

Le Centre d'interprétation de l'agriculture et de la ruralité (CIAR) expose la richesse d'un héritage patrimonial et le savoir-faire d'une communauté qui s'est bâtie petit à petit. Il annonce les couleurs à venir tout au long des saisons mais aussi, les enjeux agricoles pour les générations à venir. Le CIAR, c'est un site enchanteur, une collection immense d'objets et une gamme d'activités uniques. Le CIAR, c'est une part de notre histoire, le témoin de notre passé, mais c'est aussi un aperçu d'un nouveau patrimoine à construire.

la colonisation, les familles d'agriculteurs du Saguenay-Lac-Saint-Jean façonnent patiemment chacun des arpents de terre cultivée qui s'offrent à la vue. Dans un pays de forêt et d'eau, l'agriculture a ainsi profondément laissé sa marque dans le paysage. Fouillez l'horizon du regard, à la recherche de repères dans les paysages naturels et humanisés. À leur manière, les

champs racontent l'histoire de leur coin de pays.

Le projet a vu le jour grâce à la participation financière de plusieurs intervenants : le ministère de la Culture, des Communications et de la Condition féminine, Hydro-Québec, Telus, la Caisse populaire Desjardins des Cinq-Cantons et la Ville de Métabetchouan-Lac-à-la-Croix. De plus, nous

sommes fiers d'avoir mis sur pied ce projet avec l'expertise de plusieurs entreprises régionales dont Kiliex inc., les Industries Grandmont, Jet Éclair, TVCogeco, F.J. Plastiques inc.

Depuis juin 2010, la nouvelle exposition «Champs du pays» ouvre ses portes aux visiteurs, accompagnée de toute une gamme d'activités

uniques dont le Labyrinthe végétal (jusqu'au 31 octobre), la Ferme animée, le potager éducatif, le verger de petits fruits et l'exposition temporaire «Où se cachent-elles».



Le Centre d'interprétation de l'agriculture et de la ruralité (CIAR) est un organisme à but non lucratif qui valorise et diffuse le patrimoine agricole et rural du Saguenay-Lac-Saint-Jean. L'agriculture est un secteur crucial de l'activité humaine et témoigne d'un savoir-faire depuis de nombreuses générations. L'expérience du CIAR dans le développement d'activités touristiques et culturelles ainsi que son imposante collection d'objets aratoires et ruraux font de ce site un incontournable et un outil d'interprétation dynamique et influent.

L'année 2010 a été un tournant marquant quant à la réalisation de la nouvelle exposition permanente «Champs du pays». Comme fil conducteur, le paysage. Depuis le début de

PLANIFIER, C'EST ÉCONOMISER.

Obtenez les financements proposés de:

0%
/72 mois

0,9%
/84 mois

ou chargeur
gratuit jusqu'à
une valeur de
4000 \$



FARMALL

VOTRE CONCESSIONNAIRE CASE IH - POUR CEUX QUI EXIGENT PLUS!

CENTRE AGRICOLE SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

800, RUE MELANÇON, SAINT-BRUNO QC G0W 2L0 • 418-343-2469

Courriel: cals@centreagricole.ca

Financement par
CNH CAPITAL

© 2010 CNH America LLC. Tous droits réservés. Le logo et le nom de CNH America LLC sont des marques de CNH America LLC. www.cnh.com

CASE IH
AGRICULTURE

Innovation

Savoir tirer profit de vos projets d'innovation en agriculture et en agroalimentaire

RENÉE
ROBERT

Directrice des opérations

Depuis quelques années, nous entendons tous parler d'innovation. Mais qu'est-ce que l'innovation et que peut-elle nous apporter?

Tout d'abord, voici une

petite définition que j'aime bien: «L'innovation, c'est un processus et un résultat. C'est un processus qui marque son début par l'organisation de nouvelles idées et qui s'observe par les différentes démarches planifiées et structurées qui les guident. Le résultat net de l'innovation, c'est la concrétisation d'un projet ou d'une idée.

C'est le nouveau produit, le nouveau procédé, la nouvelle machinerie, etc.» (Denis Remon Ph.D., D.E.S.S)

Pour innover, est-ce que je dois réinventer la roue? Absolument pas. La plupart du temps, il suffit d'améliorer ce qui existe déjà. Par ailleurs, pour qu'une innovation nous permette d'en tirer un maximum de profits, il faut savoir d'où on vient et où on s'en va. C'est-à-dire un peu de planification, de méthodologie et d'expérimentation et notre projet devient admissible aux crédits d'impôt pour la recherche scientifique et le développement expérimental (RS&DE). En 2009-2010, cet important levier financier a permis à un peu plus d'une cinquantaine d'entreprises agricoles et agroalimentaires régionales de se partager près de 1,1 million de dollars pour des travaux de RS&DE qu'elles ont réalisés. Voici, en quelques exemples, de quels types de projets il s'agit :

- Amélioration de la technique d'insémination artificielle du dindon d'élevage afin d'augmenter le taux d'éclosion des œufs;
- Développement d'une régie de culture biologique pour éradiquer l'invasion de laitiers.

Depuis 2006, le Groupe R&D a accompagné plus d'une centaine d'entreprises agricoles et agroalimentaires dans le montage de leurs projets et la qualification des dépenses admissibles en RS&DE. L'expérience acquise au fil des ans, en côtoyant les producteurs et produc-

teurs, nous a permis de faciliter davantage l'accès à ce levier financier. C'est pourquoi nous avons fait appel à nos partenaires et, avec Agrinova, nous offrirons, dès cet automne, un Service d'accompagnement à l'innovation, qui pourrait être admissible à une aide financière du MAPAQ grâce au nouveau Programme d'accompagnement en innovation agricole (PAIA).

En terminant, l'agriculture traverse une période plus nébuleuse, alors quoi de mieux qu'un chèque inattendu de 10 000 \$, de 15 000 \$ ou de

«L'innovation, c'est un processus et un résultat. C'est un processus qui marque son début par l'organisation de nouvelles idées et qui s'observe par les différentes démarches planifiées et structurées qui les guident. Le résultat net de l'innovation, c'est la concrétisation d'un projet ou d'une idée. C'est le nouveau produit, le nouveau procédé, la nouvelle machinerie, etc.» (Denis Remon Ph.D., D.E.S.S)

trices agricoles, nous a permis de constater qu'un service d'accompagnement pour l'évaluation et l'organisation des projets de RS&DE, en

25 000 \$ pour remonter le moral des troupes!

Renseignez-vous!





**Les Experts
en
Réfrigération**

Cimco Réfrigération, une entreprise de classe mondiale, est fière d'être reconnue en tant que chef de file en matière d'assistance technique, de fabrication, d'installation et de service pour des systèmes de réfrigération dans les domaines agroalimentaire, industriel et récréatif.

**Votre consommation énergétique vous préoccupe?
Soucieux de la qualité de vos produits?
Contactez-nous.**

BUREAUX D'UN BOUT À L'AUTRE DU CANADA, incluant:

| | | |
|----------|--------------|---------------------|
| Alma | 418-662-2324 | Télé.: 418-662-8294 |
| Québec | 418-872-4025 | Télé.: 418-872-1254 |
| Montréal | 514-331-5360 | Télé.: 514-331-1952 |

www.cimcorefrigeration.com

2271404

LE PLAISIR DE
cuisiner
COMMENCE *ici*



corneaucantin.com



2271379

Régime nordique

Une tendance à explorer



ISABELLE TREMBLAY
Directrice du créneau Agriculture nordique

une tendance que le créneau compte bien exploiter à son plein potentiel au plus grand succès de nos entreprises!

Les aliments qui composent une certaine partie de l'alimentation des Québécois peuvent prétendre au titre de régime nordique.



Les aliments nordiques font parler d'eux à travers le monde. Bien que le Saguenay-Lac-Saint-Jean et d'autres régions du Québec puissent se prévaloir d'un statut «nordique», les pays scandinaves ne sont pas en reste. Bien au contraire, il y a déjà quelques années qu'ils développent leur propre régime nordique. Le régime scandinave est riche en poisson bien gras et en grains.

Si on y ajoute les baies sauvages dont on ne cesse de vanter les propriétés antioxydantes et les légumes-racines que l'on peut se procurer toute l'année, on se retrouve devant une assiette au fort potentiel nutritif. Cela ne vous dit-il pas quelque chose? En effet, les aliments qui composent une certaine partie de l'alimentation des Québécois, notamment au Saguenay-Lac-Saint-Jean, peuvent également prétendre au titre de régime nordique.

Le créneau Agriculture nordique tente précisément de mettre en valeur ces produits alimentaires en les caractérisant pour les propulser sur les marchés. Ainsi, l'équivalent québécois du régime nordique scandinave pourrait bien donner lieu à de belles opportunités pour nos entreprises. Pensons seulement aux vertus des petits fruits sauvages tels que le bleuet et ceux plus récemment développés que sont la camerise et l'amélanche.

Des céréales comme l'avoine et l'orge de même que la luzerne constituent également des incontournables du paysage agricole de nos latitudes. Les animaux nourris avec ces céréales et fourrages pourraient quant à eux présenter des bénéfices non négligeables. L'alimentation nordique est ainsi

Il n'a jamais été si facile de mettre la main sur un John Deere.

Frais de crédit de 0% (TCA 1,46%) pour 48 mois^{MAL}



SÉRIE 5M CHARG. 563 SB1184
JOHN DEERE
Deere, c'est tout dire
Tracteur utilitaire avec chargeur

Frais de crédit de 2,9% (TCA 3,66%) pour 48 mois^{MAL}

118 hp avec la surpuissance pour vous satisfaire.

6430P TRACTOR WITH LOADER



TCA de 2,9% pour 72 mois^{MAL}

Tracteur parfait pour petits domaines.

TRACTEUR 2305 ET LAME DE 137 CM



TCA de 1,9% pour 60 mois^{MAL}

53 HP; la meilleure cabine qui soit.

NOUVEAU TRACTEUR À CABINE 4520



VOYEZ VOTRE CONCESSIONNAIRE CERTIFIÉ GOLD STAR

www.JohnDeere.com



MALTAIS & OUELLET
1000, ROUTE 169
ST BRUNO, QC GOW 2L0
(418) 668-5254
www.maltaisouellet.com

*L'offre est valide du 1^{er} mai 2010 au 29 octobre 2010. Si des paiements sur le prêt sont en retard, les frais sur les montants en souffrance correspondent à un TCA de 24%. Les taxes, les frais de montage et les frais de livraison, de transport et de préparation ne sont pas compris et pourraient faire augmenter le prix ou les paiements mensuels. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer. Un achat minimum peut être exigé. Pour des détails complets ainsi que d'autres options de financement, veuillez consulter votre concessionnaire. Ce programme peut être modifié en tout temps sans préavis. Cette offre n'est valide que chez un concessionnaire participant. AML offre est assujettie à l'approbation de Crédit John Deere. Pour usage personnel ou commercial. Des frais de documentation de 50 \$ peuvent s'appliquer. Par exemple, dans le cas d'un nouveau John Deere, modèle 4720 Cab w/R4, dont le prix de vente est de 45 010 \$, (Le prix de vente est basé sur le PDSF au 26 juillet 2010 et peut changer n'importe quand sans avis. Le concessionnaire peut vendre à un prix inférieur), plus des frais de documentation de 50 \$, moins un versement initial de 9 002 \$, le solde de 36 058 \$ sera financé pendant un maximum de 5 années, soit 60 paiements mensuels de 630,44 \$, totalisant 37 826,40 \$, selon un taux de crédit annuel de 1,90 % TCA, le coût de crédit étant donc de 1 818,40 \$. A7L offre est assujettie à l'approbation de Crédit John Deere. Pour usage personnel ou commercial. Des frais de documentation de 50 \$ peuvent s'appliquer. Par exemple, dans le cas d'un nouveau John Deere, modèle 4720 Cab w/R4, dont le prix de vente est de 45 010 \$, (Le prix de vente est basé sur le PDSF au 26 juillet 2010 et peut changer n'importe quand sans avis. Le concessionnaire peut vendre à un prix inférieur), plus des frais de documentation de 50 \$, moins un versement initial de 9 002 \$, le solde de 36 058 \$ sera financé pendant un maximum de 6 années, soit 72 paiements mensuels de 546,24 \$, totalisant 39 329,28 \$, selon un taux de crédit annuel de 2,90 % TCA, le coût de crédit étant donc de 3 321,28 \$. A16L offre est assujettie à l'approbation de Crédit John Deere. Pour usage personnel ou commercial. Des frais de documentation de 50 \$ peuvent s'appliquer. Par exemple, dans le cas d'un nouveau John Deere, modèle 5105M, dont le prix de vente est de 66 452 \$, (Le prix de vente est basé sur le PDSF au 01 juillet 2010 et peut changer n'importe quand sans avis. Le concessionnaire peut vendre à un prix inférieur), plus des frais de documentation de 50 \$, moins un versement initial de 13 290,40 \$, le solde de 53 211,60 \$ sera financé pendant un maximum de 4 années, soit 48 paiements mensuels de 1 108,58 \$, totalisant 53 211,84 \$, selon un taux de crédit annuel de 1,46 % TCA, le coût de crédit étant donc de 1 550,24 \$. (qui comprend un rabais en argent comptant qui doit être cédé de 1 500 \$ afin de pouvoir profiter de cette offre de financement de 0%). A32L offre est assujettie à l'approbation de Crédit John Deere. Pour usage personnel ou commercial. Des frais de documentation de 50 \$ peuvent s'appliquer. Par exemple, dans le cas d'un nouveau John Deere, modèle 6430 PRIM, dont le prix de vente est de 66 795 \$, (Le prix de vente est basé sur le PDSF au 01 juillet 2010 et peut changer n'importe quand sans avis. Le concessionnaire peut vendre à un prix inférieur), plus des frais de documentation de 50 \$, moins un versement initial de 13 290,40 \$, le solde de 69 486 \$ sera financé pendant un maximum de 4 années, soit 48 paiements mensuels de 1 534,96 \$, totalisant 73 678,08 \$, selon un taux de crédit annuel de 3,66 % TCA, le coût de crédit étant donc de 5 242,08 \$, (qui comprend un rabais en argent comptant qui doit être cédé de 1 000 \$ afin de pouvoir profiter de cette offre de financement de 2,9 %). La combinaison de couleurs jaune et vert de John Deere, le symbole du chevreuil bondissant et JOHN DEERE sont des marques déposées de Deere & Company. Les renseignements portant sur la puissance du moteur sont fournis par le fabricant du moteur et ne doivent être utilisés qu'à des fins de comparaison seulement. La puissance de fonctionnement réelle sera moins élevée.

E74CLB0802-00333374

SCIMITA

2271155

POUR CEUX QUI N'AIMENT PAS JETER LEURS PROFITS AUX ORDURES



Grâce à son **expertise en alimentation**, le Centre des services aux entreprises de la Commission scolaire De La Jonquière peut vous accompagner dans votre démarche d'amélioration de vos services alimentaires:

- Épicerie, boulangerie, pâtisserie, boucherie
- Service de restauration et hébergement
- Résidence pour personnes âgées
- Soins de santé et assistance sociale, hôpitaux, etc.
- Centre de la petite enfance
- Usine de transformation d'aliments

Types d'intervention

- Micro diagnostic de la cuisine ou du service alimentaire
- Réorganisation de la production et optimisation des coûts
- Coaching en entreprise: gestion des ressources humaines, matérielles et financières d'une cuisine
- Formation en gérance de restaurant
- Certification en Hygiène et salubrité alimentaire pour les gestionnaires et manipulateurs d'aliments (MAPAQ)
- Reconnaissance des acquis et des compétences (RAC)

Pour minimiser vos coûts: possibilité de regroupement d'entreprises dans une même formation.

Pour de plus amples informations: 418 548.7373, poste 5147



Agroalimentaire

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

«Packaging» alimentaire

«Emballez» votre consommateur!

«Un emballage alimentaire est plus qu'esthétique et informationnel, il est alléchant!» commente Janick Brassard, directeur artistique au sein de l'agence Agricom communications à Alma. Le «packaging» ou emballage alimentaire possède les fonctions de contenir et de conserver un produit alimentaire, de le transporter et de le stocker ainsi que d'informer le consommateur sur sa composition (ingrédients, informations nutritionnelles, etc.). Hormis ces critères fondamentaux, «l'emballage a une fonction de séduction et une fonction économique et commerciale. C'est le représentant muet du produit dans le rayon, sa carte de visite. L'emballage doit vendre le produit», explique Janick Brassard.

Une image qui met l'eau à la bouche

Le consommateur achète l'emballage avant d'acheter le produit. C'est pourquoi l'apparence est primordiale. Il s'agit, par des moyens visuels, de suggérer un goût, une odeur, une texture. La forme, la couleur et la nature du matériau utilisé jouent également un rôle. Janick Brassard précise: «L'acheteur doit avoir l'impression de goûter au produit. Il faut se différencier et se démarquer de la concurrence tout en respectant les propriétés du produit et l'image que l'on souhaite véhiculer. Prenons l'exemple



des produits «sans nom» que l'on retrouve dans certaines épiceries. L'emballage est volontairement simpliste. Il mise sur l'impact du message, un produit bas de gamme et abordable pour les petits budgets, plutôt que l'esthétisme.»

Tendances actuelles

L'emballage peut aussi présenter une fonction de service, en facilitant la consommation du produit emballé, par son ouverture facile, l'introduction

d'un bec verseur, la présence d'une fermeture. On parle alors «d'emballage intelligent» qui offre d'autres fonctionnalités au consommateur. L'autre grande tendance est au packaging vert, pour contrer le sur-emballage, avec entre autres l'utilisation de matériaux recyclables. Ne vous détrompez pas, pour réaliser un concept performant, il faut prendre le temps, l'argent et les compétences nécessaires et faire preuve de créativité.

3 critères de réussite

Selon l'équipe d'Agricom, voici 3 critères pour réussir l'apparence de votre emballage :

1. Une connaissance aigüe de vos groupes de consommateurs et de leurs goûts.
2. Des photographies alimentaires professionnelles de votre produit.
3. Un design graphique qui reflète le message que vous voulez véhiculer par votre produit.



LES GRANDS SOLDES D'AUTOMNE DES TRACTEURS KUBOTA

PARTICIPEZ POUR GAGNER

Un RTV500 et un des 150 tracteurs à pédales (détails chez Cam-Trac)



Grand L 40



Confort - Puissance
Polyvalence - Productivité
de 32 à 57 HP
Le tracteur le plus économique de l'industrie

0%
pour 48 mois

Épargnez 1000\$ sur un chargeur de série L

Grand M 40



Le tracteur le plus économique de l'industrie
La série M40 avec cabine de 45 à 85 HP à la PDF

0%
pour 60 mois

Épargnez 1000\$ sur un chargeur de série M40

Grand M Powershift

Le tracteur le plus économique de l'industrie



Les nouveaux modèles Powershift de 100 HP à 135 HP

Épargnez 1000\$ sur un chargeur de série M

0%
pour 60 mois

1560, boul. St-Paul, Chicoutimi (Québec) 418-698-1188

Kubota
Construit pour durer!

Opti-bleu

Le bleuets, fruit de l'innovation

SOPHIE RICHARD



Rédactrice publicitaire

Les multiples utilisations du bleuets et ses maints avantages sont maintenant rassemblés sous un seul nom, celui d'Opti-bleu. En fait, Opti-bleu est une compagnie 100 % régionale qui a vu le jour en 2006.

C'est au cours de son baccalauréat dans le domaine de la santé que la propriétaire Guylaine Lalancette a eu l'idée de créer une entreprise qui se spécialiserait dans la transformation de bleuets sauvages nains du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

«Lors des cours de physiologie et de vieillissement que j'ai suivis dans le cadre de mon baccalauréat, j'ai pu constater les nombreux effets bénéfiques du bleuets sur notre santé. Comme au Saguenay-Lac-Saint-Jean ce fruit n'est pas une denrée rare, j'ai décidé de me lancer dans son développement», explique Mme Lalancette.

L'un des buts premiers de l'entreprise était, et est toujours, de développer le petit fruit bleu de façon à ce que nous puissions le consommer à longueur d'année, car à l'heure actuelle, la pé-

riode durant laquelle il nous est donné de déguster le bleuets régional est de très courte durée.

C'est ainsi que Guylaine Lalancette et son équipe de quatre personnes ont développé le jus de bleuets pur et la poudre de bleuets.

«Notre jus de bleuets est excellent au goût, mais il est surtout très riche en antioxydants. Lorsqu'il est placé au frais, il peut se conserver pendant près de huit mois», mentionne-t-elle.

Pour sa part, la poudre de bleuets a évidemment une durée de vie beaucoup plus longue. Que ce soit dans les crêpes, les muffins, les céréales ou les yogourts, elle s'utilise dans différentes recettes et son apport nutritionnel est aussi considérable.

«Pour faire notre jus de bleuets, on extrait directement le jus du fruit, il reste alors la pelure qui est très riche en polyphénol. Par un procédé de transformation, nous pouvons faire de cette pelure de la poudre de bleuets», explique la propriétaire.

En pleine croissance

Actuellement, la compagnie, qui conçoit et met en vente ses produits depuis la fin 2008, travaille à la recherche et au développement de nouveaux dérivés. Cet été, c'est le thé vert aux bleuets qui a été testé. Fidèle

à ses principes, Opti-bleu s'est tournée vers le thé vert, car il offre, lui aussi, d'importants bénéfices directs sur notre santé.

«Un produit 100 % régionale sur lequel nous travaillons actuellement et qui nous tient beaucoup à cœur est le mariage entre le thé du Labrador et le bleuets. Les feuilles du Labrador sont amassées par la Coopérative de Girardville, il s'agirait donc d'un produit entièrement fait au Saguenay-Lac-Saint-Jean», explique Mme Lalancette.

Outre la recherche et le développement de produits, Opti-bleu tend également à agrandir son usine de fabrication située à Dolbeau. Ses marchés, déjà bien établis au Québec et en Ontario, pourraient eux aussi prendre de l'ampleur.

Présentement, Opti-bleu distribue son jus et sa poudre de bleuets partout sur le territoire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, mais aussi à Québec, à Montréal, à Toronto et à Ottawa. Après avoir été analysé et autorisé par le Japon, il se pourrait également que ce produit du terroir se retrouve dans un avenir rapproché sur le marché japonais.

Une des difficultés que rencontre toutefois l'entreprise est que le prix du bleuets a considérablement augmenté ces dernières années. Malheureusement,

Dame nature n'est pas une variable que la compagnie peut aisément prendre en considération.

L'entreprise regarde tout de même vers l'avant, vers les projets fort intéressants qui s'amènent à elle. La réponse de la clientèle est jusqu'à maintenant excellente et Opti-bleu a même doublé ses ventes.

Pour plus d'information, consultez le www.optibleu.com et pour vous procurer les produits faits de bleuets purs rendez-vous chez votre épicerie ou votre épicerie fine.



Le bleuets est très riche en antioxydants.

Crédits photos: Photographe Laliberté



PRO de l'assurance agricole



C'est grâce à l'énergie et à la créativité des acteurs du domaine agricole que Promutuel du Lac au Fjord est née il y a plus de 100 ans.

Nous accordons une grande importance à la prévention comme moyen efficace de gérer les risques. Ainsi, nous nous assurons que vos installations sont sécuritaires pour vous et les vôtres.

PROMUTUEL 100 ans
DU LAC AU FJORD *de coopération*

Siège
Hébertville
418 344-1565
1 800 463-9646

Bureaux principaux
Alma
418 662-6595
1 800 827-6595
Chicoutimi
418 543-3291
1 800 463-7902

Bureaux de service
Chibougamau
1 877 748-4141
Chicoutimi-Nord
418 696-0922
Dolbeau-Mistassini
418 276-8118

Jonquière
418 542-0303
La Baie
418 544-2821
1 800 544-2821
Métabetchouan-Lac-à-la-Croix
418 349-2771

Roberval
418 275-4524
Saint-Bruno
418 343-3414
Saint-Félicien
418 679-1324

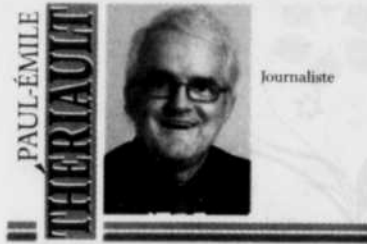
promutuel.ca

2271185



Dès novembre

Formation unique en apiculture à Alma



Le Collège d'Alma offrira, à compter du début novembre, une formation améliorée et unique au Québec en apiculture, une Attestation d'études collégiales.

Des étudiants des quatre coins du Québec se lanceront dans une nouvelle formation en apiculture. En plus, l'enseignant engagé pour la formation, Raphaël Vacher, a installé ses pénates de

la Beauce au Lac-Saint-Jean.

Conseillère pédagogique au Collège d'Alma, Marie Briand est particulièrement fière de ce qu'est devenu le cours, pour sa deuxième mouture. Conçue pour une personne ne connaissant rien de l'apiculture, la formation permet de donner satisfaction à un apiculteur et même devenir exploitant d'entreprise apicole, ce que plusieurs ont fait. Il y a une quinzaine de jours, il restait encore des places disponibles pour s'inscrire.

Le Collège a bonifié sa formation à plusieurs égards : salubrité alimentaire et hygiène, traiter les maladies de l'abeille, traitement et transformation du miel, cours

de gestion, formation en opération de chariot élévateur, ainsi que de la formation en transformation alimentaire. Après la première formation, on a fait une évaluation des cours et compétences, entre autres avec l'aide de la Table filière apicole. Les diplômés peuvent être admissibles à une prime à l'établissement de la Financière pour se partir en affaires.

Expérimentation avec le topinambour

Par ailleurs, le nouveau producteur apicole Carol Bellemare de Saint-Fulgence, a tenté une expérience, en septembre : de concert avec le Dr Benoît Girard de la Ferme BioMed de Saint-Fulgence, à moins d'un

kilomètre de son atelier apicole et de son magasin, il a déposé deux ruches dans un champ de topinambours. Le succès a été mitigé en termes de pollinisation et de récolte de miel. M. Lamontagne rêvait d'avoir un mois de septembre ensoleillé, ce qui aurait changé cette expérience.

La fleur est arrivée trop tard avec un mois de septembre froid et venteux aux conditions ne favorisant pas la pollinisation. Les abeilles ont peu sorti et pollinisé les fleurs. M. Lamontagne a retiré ses deux ruches le 30 septembre. Cependant, même s'il n'a récolté que six ou sept cadres de miel de topinambour, il y en aura assez pour procéder à des analyses par la Ferme BioMed

du Dr Girard, afin de savoir si ce miel comporte des particularités vitaminiques ou alimentaires bonnes pour la santé, en plus d'un goût particulier. On devrait faire ces analyses ces jours-ci (mi-octobre).



Le professeur Raphaël Vacher, devant quelques-unes de ses ruches, à Saint-Cœur-de-Marie, quartier nord d'Alma, fin septembre. Établi en Beauce, il a installé ses pénates au Lac-Saint-Jean, se rapprochant de son employeur.

La nature à son meilleur!

Propur

Légupro inc.

Aujourd'hui, le Groupe Propur inc. est un leader dans le marché de la pomme de terre québécoise. L'organisation se démarque par sa grande capacité de transformation, ses processus de contrôle de qualité rigoureux, la qualité de sa marque et de ses produits ainsi que par un grand respect pour ses employés(es), ses fournisseurs, ses clients et son équipe de collaborateurs.

Bien que la pomme de terre soit au cœur de son développement, le Groupe Propur inc. a su diversifier ses activités dans trois spécialités reliées au domaine de l'agriculture soit : la pomme de terre de table (Propur), la semence et le vrac (G.R.T. inc.) ainsi que les légumes transformés et frais (Légupro inc.).

Le Groupe Propur inc. est devenu un chef de file régional dans la production et la commercialisation des légumes et de la pomme de terre. Fière de son succès, l'entreprise mise sur une équipe dynamique et efficace qui unit ses efforts pour sans cesse progresser. Le Groupe Propur génère actuellement plus de 70 emplois directs et 56 emplois indirects.



GRT inc. Légupro inc. Propur inc.

424, rang des Chutes, Saint-Ambroise QC G7P 2V4
Téls : 800-463-9594 418-672-4777 Téléc : 418-672-4058

www.propur.com

2271402



Carol Lamontagne exploite son entreprise à la limite de Canton Tremblay et Saint-Fulgence, au Saguenay. On y trouve même une ruche vivante, dans la boutique et espace de démonstration.

60 ans
1949-2009

NUTRINOR

Unir nos forces à celles de la terre
pour accroître de façon durable la richesse collective

Siège social:
418-343-2470
1 800 463-9935

La Coop

PROFITUS

Statistique

Rochette

PROPANE

PERRON

Unimat

Agrinova

Des cultures énergétiques dans la région

XAVIER
DESMIRIÈRES



Agronome chargé de projet Agrinova

Le réchauffement climatique, la baisse des réserves de pétrole, l'augmentation des coûts de l'énergie... Autant de raisons qui nous forcent à repenser nos façons de faire et à produire de l'énergie. Le développement des énergies renouvelables pourrait nous permettre de réduire les émissions de GES et d'augmenter notre indépendance énergétique. Le secteur agricole peut contribuer à cette production d'énergie verte issue de la biomasse agricole : paille, fumier, résidus agricoles et... cultures énergétiques.

Contexte

Selon le MAPAQ (2006), en-

viron 6800 hectares de terre, qui ne sont pas utilisés pour la production d'aliments dans la région, pourraient être valorisés par l'implantation de nouvelles cultures. Ces terres dites «marginales» ou «en friche» pourraient servir à la production de chaleur : des granules et des copeaux de cultures énergétiques.

Source potentielle de diversification et d'augmentation des revenus pour les entreprises agricoles, ces cultures doivent cependant faire l'objet d'essais et de recherche afin de pouvoir supporter une filière régionale de production, de transformation et de valorisation.

Un projet régional

C'est dans ce contexte qu'Agrinova a obtenu une aide financière du Programme de soutien à l'innovation en agroalimentaire (issu de l'accord du cadre Cultivons l'avenir, conclu entre

le MAPAQ et Agroalimentaire Canada) afin d'expérimenter la culture de cinq espèces de cultures énergétiques au Saguenay-Lac-Saint-Jean et en Estrie. Le panic érigé, le miscanthus, l'alpiste roseau, le barbon de Gérard et la spartine pectinée sont donc à l'essai en région pour une période de trois ans.

Pouvant éventuellement être utilisées pour la fabrication de biocombustibles solides (granules et copeaux), ces cinq graminées sont des cultures vivaces qui n'ont pas besoin d'être réensemencées à chaque année. Les essais permettront de valider le rendement, le coût de production et la qualité de la biomasse issue de ces cultures dédiées. Des journées de démonstration et des articles de vulgarisation permettront de présenter les résultats du projet en 2011 et 2012.

Ce projet est réalisé grâce à

la collaboration de plusieurs personnes et organisations, dont trois entreprises agricoles de la région, soit Agriculture et Agroalimentaire Canada, le MAPAQ, le Collège d'Alma,

l'IRDA, la firme Écosphère et REAP-Canada.

En espérant que les résultats du projet seront porteurs d'avenir pour la région... c'est une histoire à suivre!



Miscanthus (Année d'implantation)

norfruit est très fier de présenter ses nouveautés



C'est le mois des canneberges!

Canneberges à l'orange, canneberges au chocolat et canneberges fraîches disponibles



**DISPONIBLE CHEZ VOTRE
ÉPICIER FAVORI
SINON, DEMANDEZ-LE!**

1770, route 169 Métabetchouan-lac-à-la-Croix, Québec G8G 1B1 418-349-2817 1-800-463-9601

le PROGRÈS-dimanche LE 17 OCTOBRE 2010 - 11

Naturalait lance l'Authentik

Un nouveau yogourt 100 % régional

ROXANNE
SIMARD



Redactrice publicitaire

Le yogourt fait maintenant partie de notre alimentation quotidienne et est souvent consommé comme collation ou comme dessert. Malgré les nombreux producteurs de lait régionaux, aucun yogourt, jusqu'à maintenant, n'était transformé au Saguenay-Lac-Saint-Jean. À la suite de cette constatation et dans l'optique de relancer la transformation du lait biologique, quatre fermes de la région ont décidé de fonder la compagnie Naturalait et de lancer leur propre yogourt!

Depuis août dernier, le délicieux yogourt l'Authentik est disponible sur les tablettes des épiceries et fait déjà le bonheur de tous! Consommateurs et épiciers sont très heureux de l'arrivée de ce nouveau produit sur le marché et sont fiers d'encourager cette belle initiative.

L'Authentik

Ce nouveau produit, disponible dans trois saveurs différentes : nature, fraises et bleuets, se démarque grandement des autres types de yogourts. Celui-ci, en plus d'être fait à partir de lait biologique, est fabriqué à l'ancienne et possède un goût des plus crémeux.

Selon Serge Leboeuf de la Ferme Patrimoniaire, un des quatre associés dans la compagnie Naturalait, ce yogourt est fait à partir d'un procédé tra-

ditionnel. «L'Authentik est fait de lait entier. Cette technique de fabrication amène la crème, aussi appelée petit lait ou synérèse, à former une petite couche sur le dessus, alors que la confiture est au fond. Il faut donc que les gens mélangent bien le yogourt avant de le consommer. D'ailleurs, c'est cela qui amène le côté onctueux de notre yogourt», explique-t-il.

Seulement trois ingrédients sont utilisés dans la fabrication, soit le lait entier biologique ayant subi peu de transformation mécanique, une culture bactérienne active et de la confiture biologique.

Naturalait

La Ferme Patrimoniaire de Saint-Augustin, la Ferme des Chutes de Saint-Félicien, la Ferme des Feuilles d'Albanel et la Ferme Taillon & fils de Saint-Prime, qui sont des producteurs de lait biologique, sont les quatre entreprises à avoir fondé la compagnie Naturalait en 2007.

M. Leboeuf précise que cette idée est venue du regroupement des producteurs de lait biologique de la région. «Nous voulions trouver un moyen de donner une valeur ajoutée à notre lait et la transformation de celui-ci était sans aucun doute le meilleur moyen pour nos fermes de relancer l'économie régionale dans ce secteur. Puisqu'aucune entreprise régionale ne fabrique du yogourt, ce créneau sous-exploité était avantageux pour nous. D'ailleurs, ce produit



Le nouveau yogourt est fait de lait entier biologique

est très populaire auprès de la population depuis sa sortie. La preuve que la demande était forte», ajoute le propriétaire de la Ferme Patrimoniaire.

Afin d'en arriver à la production du yogourt, les quatre fermes ont réalisé de nombreux partenariats avec les entreprises régionales qui leur ont permis de sauver beaucoup d'argent.

Le lait, qui provient de toutes les fermes biologiques de la région, est transformé dans des locaux de la Fromagerie des Chutes à Saint-Félicien, puisqu'elle possédait déjà une partie des équipements nécessaires. Ensuite Naturalait a dû faire de nombreux agrandissements dans la salle de maturation et s'est dotée d'une empoteuse afin de compléter les équipements.

Pour ce qui est de la distribution, la compagnie collabore



Nouveau yogourt l'Authentik de l'entreprise régionale Naturalait

avec Nutrinor qui s'occupe de recevoir les commandes des épiceries et évalue le nombre de pots qui doivent être fabriqués.

Trois ans plus tard, le produit se retrouve enfin sur les tablettes des marchands et le résultat est des plus réussis. Pour de plus amples informations sur le yogourt ou sur Naturalait, consultez le www.naturalait.com



Florent Tremblay de la Ferme des Chutes, Daniel Taillon de la Ferme Taillon & fils, Daniel Baril de la Ferme des Feuilles et Serge Leboeuf de la Ferme Patrimoniaire

EXIGEZ

DES PRODUITS
BIEN DE
CHEZ NOUS!



PRODUITS
ALIMENTAIRES
Bouchard

CHEZ VOTRE ÉPICIER PARTICIPANT

maxi IGA provigo

Loblaws METRO

AXEP BONICHOIX

- Pâté à la viande • Pâté au saumon
- Pâté au poulet • Tourtière
- Tarte au sucre • Porc
- Cretons • Sauce à spaghetti • Etc.

476, rue St-Isidore, Métabetchouan-Lac-à-la-Croix
Tél.: (418) 349-2744 / Sans frais: 1-800-869-2744

2271353

Agroalimentaire

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

publicité

Conférence

Le pâturage en production laitière biologique

JEAN-PIERRE POTVIN



Agronome, conseiller en communication
Directeur régional adjoint par intérim direction régionale Saguenay-Lac-Saint-Jean, MAPAQ

Château Roberval
1225, boul. Marcotte
Roberval (Québec).
Les frais d'inscription sont de 70 \$ (taxes incluses).

Pour information :
André Gagnon, agronome andré.gagnon@mapaq.gouv.qc.ca
418 662-6457, poste 249

Le 27 octobre 2010, une conférence sera présentée sur le pâturage en production laitière biologique. L'objectif est de présenter l'état des connaissances et des méthodes pratiques utilisées en gestion des pâturages en France. On y parlera de l'intérêt des pâturages, la valorisation de l'herbe par le choix des espèces, l'âge des repousses, complémentation avec concentrés et fourrages, conduite du pâturage et fertilisation pour nommer quelques aspects de cette formation.

On y abordera aussi les outils pour l'aide à la décision : gérer l'alimentation avec un logiciel d'estimation de l'ingestion. Gérer les systèmes avec les outils Patur'in, Herb'avenir et un herbomètre.

Et enfin, vous serez en mesure de réconcilier économie et environnement en améliorant la qualité des produits.

Cette formation est dispensée par le Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité. Le conférencier est le Dr Jean-Louis Peyraud. Il est directeur d'une équipe de 53 personnes, dont 16 chercheurs et enseignants-chercheurs. L'UMR INRA Agrocampus est un des plus importants groupes européens de recherche en production laitière. Dr Peyraud travaille particulièrement sur toutes les questions touchant le pâturage afin de ramener les vaches vers un système plus écologique et plus durable.

Cette conférence aura lieu le 27 octobre 2010 de 9 h à 16 h à l'école du meuble 765, rue Notre-Dame Est Victoriaville (Québec).

Elle sera diffusée en vidéo-conférence à la même date et aux mêmes heures à l'hôtel



PLAISIRS PURS ET SIMPLES.



SAVEURS RECHERCHÉES

Cuisine actuelle, simple et débordante de saveurs authentiques.

ÉVÉNEMENTS À SUCCÈS

Centre de congrès comptant plus de 16 salles de réunion.

Hôtel Universel

Alma • Saguenay-Lac-Saint-Jean



1000, boulevard des Cascades
Alma (Québec) G8B 3G4
Téléphone : (418) 668-5261 ou 1 800 263-5261
hoteluniversel.com

2369174

Agriculture NORDIQUE

Projet ATTESTÉ Agriculture nordique



Isabelle Tremblay Rivard
Directrice du Créneau
Agriculture nordique
agriculturenordique@tableagro.com

Vous êtes membre du créneau Agriculture nordique, c'est-à-dire que vous produisez ou transformez une production du créneau (bleuets sauvages, pommes de terre de semence, canneberges, petits fruits ou autres)? Vous pourriez avoir avantage à faire attester vos projets d'entreprise ou collectifs par le créneau. L'attestation des projets Agriculture nordique c'est la reconnaissance par le créneau que votre projet s'inscrit dans les objectifs de nos démarches. Puisqu'un créneau représente un réseau d'affaire performant, il importe de connaître et de rassembler les projets réalisés démontrant ainsi son dynamisme.

Faire attester vos projets vous permet de bénéficier d'un certain nombre d'avantages...

...pour le projet développé :

- Meilleure visibilité et défense du projet
- Bénéfice de la notoriété du créneau
- Reconnaissance gouvernementale
- Accompagnement au montage de projets
- Recherche de financement approprié (*Attention * Un projet attesté n'est pas nécessairement admissible au Fonds de soutien au développement des créneaux d'excellence)

...pour le porteur de projet :

- Accès au réseau du créneau
- Proposition de participer aux groupes de réflexion et comités de mise en œuvre

Exemples de projets attestés : développement d'un nouveau produit, nouvel engagement d'une production du créneau, investissement sur les infrastructures d'une entreprise, projet d'innovation ou de R&D, instauration d'un système de traçabilité, études de faisabilité, etc.

Pour faire attester son projet, il suffit de le présenter au créneau qui en évaluera le lien avec les objectifs poursuivis. Une fois approuvé, le projet pourra être promu sous l'appellation « Projet Agriculture nordique » et le créneau en fera la diffusion dans ses activités de communication.

AGISSONS ENSEMBLE POUR ÊTRE PLUS COMPÉTITIFS!

agriculturenordique@tableagro.com, 418-668-3592 #22 www.agriculturenordique.com



2275701

Mission du MAPAQ auprès de la relève agricole en production ovine

ANTOINE RIVIERIN



Agronome
Conseiller régional en productions animales
MAPAQ, Alma

L'appui à la relève dans chacune des régions du Québec est pour le MAPAQ une priorité au quotidien. En effet, celui ou celle qui souhaite mener à bien un projet d'établissement peut compter sur le soutien d'une conseillère ou d'un conseiller en relève et formation qui offrira un accompagnement professionnel et personnalisé.

En particulier, la production ovine représente une avenue intéressante pour l'exploitation des ressources du Québec et s'inscrit parfaitement dans le développement d'une agriculture durable et dans la diversification des activités agricoles. Le cheptel ovin, qui s'adapte bien à toutes les régions dont celle du Saguenay-Lac-Saint-Jean, donne une valeur ajoutée aux pâturages, aux fourrages et aux céréales en les transformant en une viande de qualité, de plus en plus recherchée.

L'accompagnement individuel: un service sur mesure.

Le conseiller en relève et formation du MAPAQ est à votre disposition, notamment, pour :

- Discuter de votre projet d'établissement, de sa planification et des ressources disponibles pour favoriser sa réalisation;
- Vous diriger vers des services professionnels capables de vous aider concernant des points particuliers tout au long de votre démarche, comme ses aspects techniques ou encore concernant des aides financières disponibles pour la relève;
- Assurer le suivi périodique de l'avancement de votre projet d'établissement.

Pour plus d'informations, contactez le conseiller du MAPAQ en relève et formation pour la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean : M. Pascal Lavaute, agronome, 418-662-6457, poste 259

L'accompagnement collectif: la force du nombre.

Vous faites partie d'un groupe local ou régional de relève agricole ou vous comptez vous joindre à l'un d'eux? Ce faisant, vous profiterez aussi du soutien offert à ces groupes par les conseillers du MAPAQ en relève agricole. Vous pourrez bénéficier :

- De la vaste expertise de ces groupes;
- De l'expérience d'autres jeunes tels que vous;
- Des activités de reconnaissance qui vous sont destinées;
- Des différentes activités de

formation et des séances d'information organisées à votre intention.

Cinq (5) étapes-clés

Devenir producteur ou productrice agricole, c'est plus qu'adopter une carrière; c'est choisir un mode de vie. Voici les cinq étapes-clés à franchir pour bien préparer et planifier tous les aspects de votre projet d'établissement en agriculture.

1. BIEN SE FORMER

- Se munir d'une solide formation en agriculture;
 - Acquérir une connaissance convenable des outils informatiques de base;
 - Améliorer ses compétences en matière de gestion d'entreprise et de personnel;
 - Suivre une formation continue adaptée à vos besoins.
- Pour plus d'informations, visitez le site : www.formationagricole.com

2. ACQUÉRIR DE L'EXPÉRIENCE

- Effectuer des stages en milieu agricole;
 - Développer ses connaissances des techniques de culture et d'élevage;
 - Acquérir une expérience pertinente au sein d'une entreprise agricole.
- Pour plus d'informations, contactez : Service de placement de l'UPA de notre région (418-542-2032, poste

259) ainsi que le Comité sectoriel de main-d'œuvre de la production agricole (www.agricarrieres.qc.ca/)

3. SE CRÉER UN BON RÉSEAU

- S'entourer de gens et de jeunes ayant un intérêt pour l'agriculture;
 - Connaître les différentes associations qui gravitent autour de l'agriculture et s'y impliquer;
 - Savoir s'entourer de gens compétents (spécialistes, conseillers, etc.).
- Pour plus d'informations, contactez la FRAQ (Fédération de la relève agricole du Québec), l'AJRQ (l'Association des jeunes ruraux du Québec) ainsi que le conseiller en relève du MAPAQ.

4. CULTIVER SES QUALITÉS D'ENTREPRENEUR

- Être enthousiaste et passionné et aimer relever des défis;
 - Savoir maîtriser son stress et gérer son temps;
 - Être capable de prendre des décisions rapidement;
 - Faire preuve de polyvalence (gestion, négociation, mise en marché, etc.);
 - Accroître sa capacité à communiquer;
 - Être à l'affût des innovations et des nouvelles tendances.
- Pour plus d'informations, visitez le site : www.farmcentre.com

5. ÉLABORER UN PLAN D'AFFAIRES

- Accroître sa crédibilité auprès des institutions prêteuses et croire en son projet;
- Savoir vendre son projet;
- Bien connaître son secteur d'activité;
- Connaître ses clients et fournisseurs potentiels;
- Avoir un bon appui financier;
- Connaître les différents modes d'établissement en agriculture.

Pour plus d'informations : visitez le site Agri-Réseau (www.agrireseau.qc.ca/era) et contactez le CLD (Centre local de développement) de votre MRC.

Une fois ces cinq étapes franchies, vous serez sur la bonne voie pour «Choisir la clé des champs!». Comment voyez-vous votre projet d'établissement maintenant? Prévoyez-vous démarrer une nouvelle entreprise ou en acquérir une qui est déjà en activité? Pour vous aider à faire un choix éclairé, n'hésitez pas à consulter votre conseiller du MAPAQ.

Pour plus d'informations générales sur le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec : www.mapaq.gouv.qc.ca

Article écrit en collaboration avec la table sectorielle des conseillers et conseillères en production ovine du MAPAQ.



Les Bleuets Sauvages du Québec sont fiers d'exporter ce merveilleux petit fruit dans plus de 30 pays!

Nous sommes un pionnier et un leader dans l'industrie de la transformation alimentaire!

Visitez notre site:
www.wild-blueberries.com



Agricultrice de l'année



Présidente du Syndicat des agricultrices du Saguenay-Lac-Saint-Jean

En tant que présidente du Syndicat des agricultrices du Saguenay-Lac-Saint-Jean, je suis fière d'annoncer la nomination de Madame Hélène Cadieux en tant qu'agricultrice de l'année 2010-2011. Elle représentera la région à la Soirée Saturne, qui se tient aujourd'hui même, à Drummondville. Douze régions de la province participeront à cet événement.

Arrivée à la fin de l'adolescence, Hélène Cadieux s'inscrit en zootechnologie à l'Institut de technologie agroalimentaire, au campus de Saint-Hyacinthe. Passionnée des animaux, l'agroalimentaire devenait sa meilleure voie.

À son arrivée au Lac-Saint-Jean, Madame Cadieux s'implique au sein de plusieurs organismes syndicaux. Elle travaillera également dans une porcherie, deviendra représentante pour la Régie des assurances agricoles et enseignera aux agricultrices en production laitière.

Couvrant pour une ferme, elle participe à tous les travaux et obtient finalement des parts de l'entreprise en 1991. Elle devient donc officiellement agricultrice.

Par le plus grand des malheurs, la grange et l'étable brûlent, en 2002, et le troupeau est entièrement anéanti.

Jeunes, passionnés et expérimentés, Hélène Cadieux et son conjoint traversent cette rude épreuve ensemble et décident de reconstruire la ferme.

En 2004, l'ancienne Mon-

tréalaise suit un cours en fromagerie artisanale et inaugure, en 2006, la Fromagerie La Normandinoise. Par le fait même, elle participe au roulement de l'économie régionale en créant trois nouveaux emplois.

Boursière

Myriam Larouche, de L'Orée des Champs, à Saint-Nazaire, se présentera comme boursière en formation continue à l'occasion de la soirée Saturne. Nutritionniste de métier, sa formation continue, pour le perfectionnement de ses compétences, est omniprésente dans sa vie. Au cours

des 20 dernières années, elle a accumulé de nombreuses heures de formation en vente, en marketing, en leadership, en gestion et en relations interpersonnelles. Elle poursuit finalement sa route en suivant des formations en agrotourisme. Elle complète également un cours de cuisine. Bonne chance!

VENEZ VISITER LES USINES



Les 17 et 18 novembre 2010

Réservez maintenant (avant le 22 octobre) au **418 343-2250** (Nathalie)

Voyage organisé par:

JAMESWAY
VAL MÉTAL
SILO SUPÉRIEUR
AGRI-LAIT

Transport, souper et déjeuner **INCLUS**

Non inclus: nuitée et dîners



580, AVENUE DU CHÂTEAU, ST-BRUNO

Nos avantages:

- Profitez du réseautage de près de 180 professionnels et techniciens dédiés à l'agriculture
- Le seul service spécialisé en comptabilité et fiscalité agricole
- Nous sommes une organisation sans but lucratif au service des producteurs agricoles de la région

Nos services:

- Comptabilité
 - Préparation d'états financiers
 - Tenue de livres
 - Service de paie
 - Implantation de systèmes comptables
- Fiscalité et taxes à la consommation
 - Préparation des déclarations d'impôt de particuliers et de compagnies
 - Acquisition et vente d'entreprises
 - Formation de sociétés et de compagnies
 - Planification successorale
 - Transfert de ferme
 - Analyse de la performance
 - Crédits d'impôts à la R&D
 - Déclarations TPS-TVQ et planification en taxes
 - Préparation et transmission des données pour les programmes Agri-Stabilité et Agri-Investissement



Votre équipe

Professionnels et conseillers
Alain Couture, CA, directeur — Bruno Girard, CGA — Éric Lalancette, fiscaliste
Christian Martel, CGA — Martin Gilbert et Jean-François Larouche, conseillers
Techniciennes comptables
Nathalie Gobeil, Louise Larouche, Caroline Lavoie, Marie-Renée Tremblay
Secrétaire de service
Marielle Roch

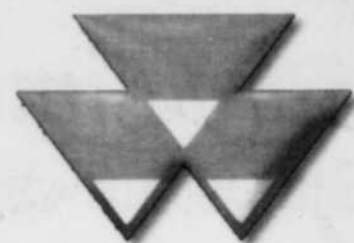
2357057



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

À votre service depuis 1942

ÉQUIPEMENT GMD
enr.



MASSEY FERGUSON

L'exceptionnelle série 7400 Tracteurs de 100 à 180 forces



0%
financement

**Commandez votre
équipement maintenant
et profitez de rabais
immédiats**

Équipements de foin Faucheuse et râtelier de 13 à 28 pieds



**Une équipe
100 %
régionale**

ÉQUIPEMENT GMD
enr.

775, Melançon, St-Bruno, tél.: 418-343-2033, sans frais: 1-877-343-2033