



› Nous joindre

RECHERCHE

- › Profil de la région
- › Occasions de croissance
- › Réalisations
- › Agrotourisme
- › Sécurité des aliments

RÉGIONS



RÉGION  
12

Chaudière-Appalaches

Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches >

## Journal Vison agricole

Édition février 2006

Rubriques et articles

### Acériculture

- [Règles d'étiquetage pour les petits contenants](#)
- [Étude préliminaire sur les injecteurs d'air](#)

### Agroenvironnement

- [Isolement des fèces et de l'urine sous les lattes](#)
- [La balle est dans votre camp!](#)
- [Quand une cohabitation harmonieuse devient la clé du succès](#)

### Conservation des ressources

- [Aménagement d'un ponceau: prévoir pour mieux concevoir](#)

### Grandes cultures

- [Engrais azotés: lequel choisir?](#)

### Horticulture

- [Vendre ses pommes à 25\\$ le minot](#)

### Nomination

- [Madame Élise Jacques](#)

### Plan stratégique

- [Des nouvelles du plan stratégique](#)

### Production bovine

- [Projet pilote d'insémination](#)

### Services-conseils

- [Bilan de l'utilisation des SCEAC](#)
- [Le Réseau régional prend forme](#)

› Publications

- › Statistiques
- › Filières
- › Liens intéressants
- › Organismes et partenaires
- › Centre de presse

---

 Haut

---

[Conditions d'utilisation](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Mesures de sécurité](#)

Québec 

[© Gouvernement du Québec, 2006](#)



Nous joindre

RECHERCHE

- Profil de la région
- Occasions de croissance
- Réalisations
- Agrotourisme
- Sécurité des aliments

RÉGIONS



RÉGION  
12

Chaudière-Appalaches

Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches > ...

## Règles d'étiquetage pour les petits contenants

Pour la vente au détail des produits de l'érable, seul un petit contenant d'au plus 5 litres doit être utilisé. Le contenant de sirop d'érable d'une capacité supérieure à 60 ml doit porter, en caractères bien visibles, lisibles et indélébiles, les inscriptions suivantes:

- la dénomination «**sirop d'érable**»
- la désignation de la **catégorie**: (Catégorie no 1 ou Catégorie no 2)
- la désignation de la **classe de couleur**: (Extra Clair, Clair, Médium, Ambré ou Foncé)
- la **quantité nette** en litre ou, si elle est inférieure à 1 litre, en ml
- l'indication de l'**origine**
- les **nom et adresse** de l'exploitant d'érablière, fabricant, préparateur, conditionneur, emballer, fournisseur ou distributeur

Les règles d'étiquetage qui suivent sont prescrites par le *Règlement sur les aliments - chapitre 8 - Produits de l'érable et leurs succédanés* (R.R.Q., c. P-29, r.1) et s'appliquent uniquement au sirop d'érable vendu en petits contenants.

Les inscriptions requises en a, b, c et d doivent apparaître sur la surface principale alors que les inscriptions requises en e et f peuvent apparaître sur une autre surface que la principale. L'indication de l'origine du sirop d'érable fabriqué au Québec doit contenir le mot «Québec». Le sirop d'érable de toute autre origine se fait par l'inscription du nom du pays d'origine, ou s'il s'agit d'un produit canadien, d'une inscription comprenant le mot «Canada» ou la province d'origine.

L'utilisation des expressions «érablière» ou «cabane à sucre» est exclusivement réservée à l'exploitant d'érablière. Celui-ci doit utiliser ces expressions uniquement en relation avec les produits de l'érable.

### Critères retenus pour déterminer la catégorie du sirop

Tous les sirops mis en petits contenants doivent avoir la saveur caractéristique de l'érable et être exempts de goûts étrangers. Les 2 seules exceptions: la catégorie «Québec no 2», qui peut avoir des traces de caramel et de sève, et la catégorie «Canada no 3», qui peut avoir des traces de caramel, de sève et de bourgeon.

Quant à la couleur du sirop, pour les catégories Québec no 1 et no 2, le règlement ne fait pas explicitement mention de ce critère. Pour les catégories Canada no 1, no 2, et no 3, c'est très spécifique. Seuls les sirops de couleur extra-claire, claire et médium sont dans la catégorie Canada no 1; Canada no 2 peut avoir de l'ambré, tandis que Canada no 3 peut avoir toutes les classes de couleur.

Notez que les contenants décoratifs, les portions individuelles d'une capacité d'au plus 60 ml et les emballages de portions individuelles sont soumis à d'autres exigences réglementaires spécifiques à ces produits.

Les produits de l'érable sont également régis par plusieurs lois et règlements fédéraux tel le *Règlement sur les aliments et drogues*, qui rend obligatoire l'étiquetage nutritionnel. Cependant, certaines exemptions et des détails pour s'y conformer sont prévus. Il est recommandé de communiquer avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour plus d'information.

Le texte qui précède n'est pas exhaustif et ne doit en aucun temps se substituer aux textes légaux. Pour de plus amples informations, vous pouvez consulter les lois et règlements ou encore vous informer auprès du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale au 1 800 463-5023 ou au 418 380-2120. Vous pouvez

Publications

Statistiques

Filières

Liens intéressants

Organismes et partenaires

Centre de presse

également naviguer sur le site Internet du Ministère. Pour obtenir de l'information fédérale, communiquez avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) au 514 493-8859 ou au 418 648-7373.

Alain Boily, agronome  
Conseiller régional en acériculture


---

< [Retour à la page précédente](#)

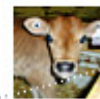


---

[Conditions d'utilisation](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Mesures de sécurité](#)

Québec 

© [Gouvernement du Québec, 2006](#)



› Nous joindre

RECHERCHE

- › Profil de la région
- › Occasions de croissance
- › Réalisations
- › Agrotourisme
- › Sécurité des aliments

RÉGIONS



Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches > ...

## Étude préliminaire sur les injecteurs d'air

L'injecteur d'air placé dans le fond des casseroles de l'évaporateur améliore la couleur du sirop au début de la production. L'utilisation de cette technologie amène pourtant un pH plus bas et des défauts de saveur plus évidents. Cependant, lors de l'entreposage, il n'a aucun effet sur la couleur et le pH.

C'est à la fin de 2002 que les intervenants du secteur acéricole demandaient au Centre ACER inc. de réaliser un projet de recherche permettant de documenter les effets reliés à l'utilisation des systèmes à injection d'air sur la couleur du sirop d'érable et sur sa stabilité durant l'entreposage.

Le travail a été réalisé pendant la saison de production 2003, chez 35 acériculteurs choisis au hasard et dont la moitié utilisait un système à injection d'air pour produire son sirop d'érable. Chaque échantillon de sirop d'érable recueilli a été par la suite analysé pour la couleur, le pH, le degré Brix, la viscosité et le profil des sucres et des acides organiques flavorés.

En fonction des résultats obtenus, mais sans permettre à ce stade l'explication des résultats observés, il est maintenant possible de répondre à certaines des questions qui ont été posées. Comme on peut le voir à la Figure 1, l'utilisation d'un système à injection d'air semble améliorer la couleur du sirop de façon significative au début de la production, alors que cet effet s'estompe graduellement au fur et à mesure que la saison avance. Il est important de noter que le fait de ne pas détecter de différence significative entre le groupe de sirops traités et celui des témoins, à la fin de la production, pourrait s'expliquer par le fait qu'à ce moment, les systèmes à injection d'air sont passablement encrassés par la pierre de sucre, et donc beaucoup moins efficaces. Cette hypothèse reste cependant à vérifier. Au cours de l'entreposage, il a par ailleurs été observé que la couleur du sirop d'érable évoluait sans distinction, que le sirop ait été produit avec ou sans la technologie de l'injection d'air.



Évolution de la couleur du sirop d'érable pour des échantillons produits avec ou sans utilisation d'un système à injection d'air, au cours de la période de production

On remarque également que les sirops produits avec la technologie de l'injection d'air présentent un pH significativement plus acide que les sirops produits sans cette technologie, et ce, tout au long de la période de production.

› Publications

- › Statistiques
- › Filières
- › Liens intéressants
- › Organismes et partenaires
- › Centre de presse

Il semble que la saveur soit également affectée par l'utilisation d'injecteurs d'air. En effet, l'évaluation sensorielle des échantillons de sirops d'érable à l'étude, basée sur la **Roue des Saveurs de l'érable**, a permis de démontrer que plus de défauts de saveur ont été détectés pour les échantillons produits avec un système à injection d'air (73%) que dans le cas des échantillons témoins (49%). Une étude plus approfondie en analyse sensorielle devra cependant être réalisée pour confirmer cette tendance.

À ce stade-ci, il est important de noter que cette étude a été conçue pour permettre une évaluation générale de la technologie, telle qu'utilisée par les acériculteurs au moment du prélèvement des échantillons. Cela ne reflète donc aucunement les effets d'un appareil en particulier ni l'optimisation des conditions d'utilisation du système à injection d'air. De plus, il est important de limiter les résultats obtenus aux conditions de cette étude.

Une nouvelle étude a débuté en janvier 2005 au Centre ACER inc. La durée prévue de celle-ci est d'environ deux ans. Plusieurs évaluations sont ainsi en cours d'exécution ou devraient l'être prochainement. Parmi ces dernières, on retrouve l'évaluation de l'optimisation du procédé, la compréhension des phénomènes observés qui ont de l'impact sur les saveurs, l'évaluation des risques de contamination potentielle du sirop d'érable reliés à l'utilisation des systèmes à injection d'air ainsi que l'évaluation du niveau de conformité de ce type d'équipement avec les règles de salubrité et de sécurité en transformation alimentaire. Nul doute que les résultats de cette étude nous en diront plus long sur cette nouvelle technologie qu'est l'injecteur d'air.

Alain Boily, agronome  
Conseiller régional en acériculture

---

[< Retour à la page précédente](#)



---

[Conditions d'utilisation](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Mesures de sécurité](#)

Québec 

© [Gouvernement du Québec, 2006](#)



Nous joindre

RECHERCHE

- Profil de la région
- Occasions de croissance
- Réalisations
- Agrotourisme
- Sécurité des aliments

RÉGIONS



RÉGION  
12

Chaudière-Appalaches

Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches > ...

## Isolement des fèces et de l'urine sous les lattes

En production porcine, pour des raisons pratiques et économiques, presque tous les fumiers sont gérés sous forme liquide. Cependant, pour les entreprises qui ont un problème de surplus de fumier à régler, la gestion en deux fractions, solide et liquide, peut s'avérer une bonne solution. En effet, le phosphore est présent naturellement dans les fèces: il suffit alors de les isoler pour pouvoir les gérer indépendamment. Presque tout le phosphore se trouve alors dans un faible volume de solide qui peut être exporté hors de la ferme. Le liquide, qui contient de l'azote et peu de phosphore, peut être épandu à proximité des bâtiments d'élevage.

En ce moment, au Québec, il y a deux principaux systèmes d'isolement des fèces et de l'urine sous les lattes: les grattes en «V» et les courroies perforées. D'autres systèmes pourraient aussi être efficaces, mais pour l'instant, les études ont porté sur les grattes en «V» et les courroies perforées; il y a donc plus de données disponibles les concernant.

### Grattes en «V»

Le système avec dalots et grattes en «V» nécessite de construire le fond des dalots en forme de «V», c'est-à-dire en formant deux pentes transversales de 8 à 10% vers le centre du dalot. Un tuyau est installé à la rencontre des pentes pour recueillir les urines et l'eau. L'objectif est que les fèces restent sur les pentes de béton, tandis que le liquide coule dans le tuyau. Ce dernier, installé longitudinalement dans le bâtiment, achemine le liquide vers une préfosse.

Les grattes, fabriquées pour épouser la forme du dalot, raclent le solide jusqu'au bout de la porcherie. Une chaîne à écurer ou un convoyeur y est installé, dans un dalot construit à cette fin. Le fumier solide est ensuite acheminé vers une structure d'entreposage étanche.

Ce système nécessite des travaux majeurs au plancher du bâtiment: il est donc approprié pour les bâtiments neufs ou qui doivent être rénovés. Les grattes et les dalots doivent être construits avec minutie, car le succès du système réside dans le contact étroit de la gratte et du dalot. De plus, le tuyau doit être installé solidement avant que le béton des dalots ne soit coulé, afin qu'il reste bien en place pendant le durcissement du béton.

Avec ce système, la longueur des dalots est limitée. Par exemple, pour un bâtiment de 220 pieds de longueur, la porcherie doit être séparée en deux parties, les grattes acheminant le solide vers le centre du bâtiment. Ainsi, ces dernières raclent sur une centaine de pieds plutôt que sur 220 pieds.

### Courroies perforées

Le système avec courroies perforées ressemble au mode de manutention du fumier dans les élevages de poules pondeuses, avec comme différence des trous permettant au liquide de s'écouler sous la courroie, dans le dalot. Donc, des courroies de plastique résistant sont installées sur des supports en acier inoxydable. Ces supports comportent une légère pente vers le centre. Les fèces tombent sur la courroie, tandis que le liquide coule vers les trous se trouvant au centre de la courroie.

L'urine et l'eau s'accumulent dans le dalot, puis sont envoyées vers une préfosse ou vers la fosse. Le solide, lorsque les courroies sont activées, est acheminé vers le bout de la porcherie.

Pour que des courroies puissent être installées dans un bâtiment existant sans que les

Publications

Statistiques

Filières

Liens intéressants

Organismes et partenaires

Centre de presse

dalots ne soient refaits, la distance entre les lattes et le fond du dalot doit être d'au moins 18 à 24 pouces. Plusieurs porcheries dont le lisier est évacué par grattes conventionnelles comportent un espace de 12 pouces. Si l'espace est insuffisant, il est nécessaire de refaire les dalots, ce qui augmente considérablement les coûts.

## Les résultats

Les systèmes d'isolement sous les lattes actuellement en fonction au Québec sont installés en engraissement ou en gestation. Les performances de séparation varient selon le type d'animaux (truies ou porcs) et selon le type de système. Il y a plus d'azote dans le liquide produit par les truies gestantes que par les porcs. Pour le phosphore, il est réaliste de viser un taux de capture de 90% dans la fraction solide.

Le solide est relativement sec: il contient 25 à 35% de matière sèche. Il est dense (1000 kg/m<sup>3</sup>) et gèle rapidement l'hiver. Les odeurs restent emprisonnées dans le tas solide et une fermentation anaérobie non contrôlée se produit. Donc, une odeur nauséabonde se dégage à la reprise. Le liquide devrait dégager moins d'odeur à l'entreposage et à l'épandage que le lisier brut, car il y a peu de matière organique à dégrader. On pourra faire la constatation au printemps, quand les producteurs qui ont installé de la séparation sous les lattes épandront le liquide. De plus, certains chercheurs avancent que l'ambiance dans le bâtiment serait améliorée grâce à ces systèmes. Cela reste à vérifier.

## Le but premier: exporter la fraction solide

Comme tout système de traitement, l'isolement des fèces et de l'urine a pour but principal de mieux gérer les éléments fertilisants. Pour régler la problématique de surplus, la fraction solide doit être exportée hors de la ferme ou hors de la filière agricole. Le solide peut être envoyé chez un receveur pour épandage, mais, pour ne pas seulement déplacer le problème, il faut que ce receveur utilise la fraction solide comme substitut aux engrais minéraux. Les centres de valorisation autorisés peuvent aussi prendre ce sous-produit, moyennant un coût d'entrée. L'épandage de la fraction liquide se fait sur base azote, en respectant une dose hydrique maximale.

## Combien ça coûte?

Le coût de l'implantation du système dépend du nombre de dalots et de l'ampleur des travaux à effectuer. Pour les **grattes et dalots en «V»**, les coûts en engraissement sont de l'ordre de 40\$/porc-place pour les bâtiments à 1 dalot central, de 50\$/porc-place pour 2 dalots, 60\$/porc-place pour 3 dalots et 70\$/porc-place pour 4 dalots. En gestation, les coûts approximatifs s'élèvent à 110\$/truie-place pour 1 dalot, 135\$/truie-place pour 2 dalots, 160\$/truie-place pour 3 dalots et 180\$/truie-place pour 4 dalots. Ces coûts comprennent les plans et devis, la démolition du plancher, la reconstruction des rigoles ainsi que l'achat et l'installation des grattes et de la chaîne à écurer ou du convoyeur pour la manutention du solide. À ces coûts, il **faut ajouter la construction de l'abri à fumier solide**.

Pour le **système à courroies**, en engraissement, on peut compter 40 \$ /porc-place pour 1 dalot, 60\$/porc-place pour 2 dalots, 80\$/porc-place pour 3 dalots et 95\$/porc-place pour 4 dalots. En gestation, il faut déboursier 100\$/truie-place pour 1 dalot, 145\$/truie-place pour 2 dalots, 190\$/truie-place pour 3 dalots et 235\$/truie-place pour 4 dalots. Ces coûts approximatifs incluent les plans et devis ainsi que l'achat et l'installation des courroies et de la chaîne à écurer ou du convoyeur pour la manutention du solide. **Ils n'incluent ni la reconstruction des dalots, s'il y a lieu, ni la construction de l'abri à fumier solide**.

## Est-il possible d'obtenir une aide financière?

Les systèmes d'isolement des fèces et de l'urine sous les lattes peuvent être subventionnés dans le cadre du volet 6 du programme Prime-Vert, «Technologie de gestion des surplus». Les entreprises admissibles sont celles qui ont un problème de surplus de phosphore depuis l'entrée en vigueur du Règlement sur les exploitations agricoles, le 15 juin 2002. Pour savoir si vous êtes admissibles à une aide financière, téléphonez au centre de services du MAPAQ le plus près de chez vous.

L'avenir semble prometteur pour ces types de systèmes, car le fonctionnement est simple et les résultats sont intéressants. Nous suivrons de près le perfectionnement des méthodes actuelles et le développement d'autres manières de faire. Si on compare le Québec aux États-Unis, à l'Europe ou aux autres provinces du Canada, on constate que nous sommes les leaders en séparation sous les lattes. Une autre distinction à notre avantage.


---

< [Retour à la page précédente](#)



---

[Conditions d'utilisation](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Mesures de sécurité](#)

Québec 

[© Gouvernement du Québec, 2006](#)



Nous joindre

RECHERCHE

- › Profil de la région
- › Occasions de croissance
- › Réalisations
- › Agrotourisme
- › Sécurité des aliments

RÉGIONS



RÉGION  
12

Chaudière-Appalaches

Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches > ...

## La balle est dans votre camp!

Les récentes modifications apportées au Règlement sur les exploitations agricoles (REA), relativement aux amas de fumier solide dans un champ cultivé, obligent certaines entreprises agricoles à participer à un projet pilote qui leur permettra de poursuivre cette technique. La réalisation du projet pilote a été confiée au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Plusieurs d'entre vous ont reçu, à la fin décembre, un formulaire de participation pour vous inscrire au projet pilote du MAPAQ. Pour savoir si votre lieu d'élevage doit être inscrit au projet pilote, vous devez consulter les tableaux ci-joints, et ce, en fonction de votre type de production animale et de votre bilan phosphore. **N'oubliez pas que même si vous exportez tout votre fumier chez des receveurs, vous êtes tenus de vous inscrire au projet pilote.**

Le projet pilote du MAPAQ consiste à faire approuver un guide de confection des amas qui décrit les bonnes pratiques à réaliser dans le but de réduire les impacts possibles de ce mode d'entreposage. Le MAPAQ réalisera un suivi des amas sur une période de trois ans pour valider les techniques proposées dans ce guide.

En plus de participer au projet pilote, les producteurs visés devront signifier au ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs (MDDEP) leurs intentions de réaliser des amas au champ, en envoyant un avis de projet. Cet avis devra spécifier le nom, l'adresse, la localisation de l'amas, la date de sa mise en place, la date projetée d'épandage des déjections animales de même que la quantité de phosphore à stocker en amas. L'avis, accompagné de la confirmation écrite du MAPAQ relativement à la participation au projet pilote, doit être envoyé 30 jours avant la réalisation de l'amas.

Si vous n'avez pas reçu de formulaire de participation ou si vous avez besoin d'information supplémentaire, communiquez le plus tôt possible avec Mme Annie Goudreau, agronome au MAPAQ, au 418 386-8121, poste 257.

Bovins de boucherie		Municipalités annexes II à V	Autres municipalités
Lieux d'élevage existants au 15 juin 2002	≤ 3 200 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Oui	Oui
	> 3 200 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Droit acquis pour cheptel autorisé avant le 7 juillet 2005 seulement	Droits acquis pour cheptel autorisé avant le 7 juillet 2005 seulement
		Agrandissement : Amas au champ interdit	Agrandissement : possible mais avis écrit MDDEP + participation projet pilote
Nouveaux lieux d'élevage	≤ 3 200 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Oui	Oui
	> 3 200 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Non	Non
En tout temps les textes légaux prévalent			

Volailles	Municipalités annexes II à V	Autres municipalités

› Publications

› Statistiques

› Filières

› Liens intéressants

› Organismes et partenaires

› Centre de presse

Lieux d'élevage existants au 15 juin 2002	≤ 3 200 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Oui	Oui
	> 3 200 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Oui mais avis écrit MDDEP + participation projet pilote	Oui mais avis écrit MDDEP + participation projet pilote
		Agrandissement : Amas au champ possible	Agrandissement possible
Nouveaux lieux d'élevage	≤ 3 200 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Oui	Oui
	> 3 200 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Non	Non
En tout temps les textes légaux prévalent			

Autres productions		Municipalités annexes II à V	Autres municipalités
Lieux d'élevage existants au 15 juin 2002	≤ 3 200 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Oui	Oui
	> 3 200 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Non	Oui mais avis écrit MDDEP + participation projet pilote
			Agrandissement possible
Nouveaux lieux d'élevage	≤ 3 200 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Oui	Oui
	align="center">> 3 200 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Non	Non
En tout temps les textes légaux prévalent			

Annie Goudreau, agronome  
Conseillère en agroenvironnement

[< Retour à la page précédente](#)



Nous joindre  
RECHERCHE

- › Profil de la région
- › Occasions de croissance
- › Réalisations
- › Agrotourisme
- › Sécurité des aliments



Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches > ...

## Quand une cohabitation harmonieuse devient la clé du succès

Pour la troisième année consécutive, 12 citoyens ont ouvert grand les narines afin de mesurer le résultat des efforts des producteurs du rang Saint-Étienne Nord pour réduire les odeurs d'origine agricole. La période de l'entente pour 2005 s'étendait du 20 juin au 28 août. Les producteurs et «forfaitaires» devaient, de plus, porter une attention particulière aux épandages lors de la fête de la Saint-Jean-Baptiste et de la Fête du Canada, ainsi que pendant le Festival Gigue en fête. Voici donc les résultats pour cette année.

- › Publications
- › Statistiques
- › Filières
- › Liens intéressants
- › Organismes et partenaires
- › Centre de presse

### Méthodologie

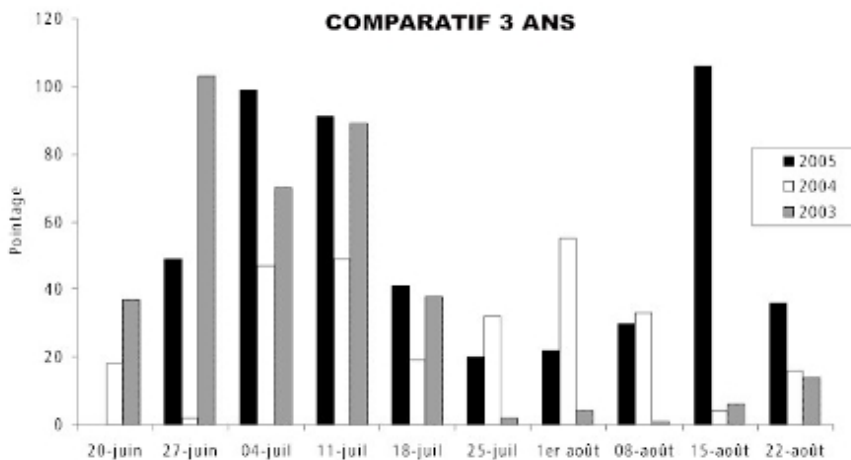
La méthode est simple. Les citoyens volontaires ont reçu un calendrier de prise de données journalière à leur domicile. Ils devaient y inscrire la force des odeurs senties chaque jour où elles se manifestaient, selon une légende bien définie. Par la suite, les résultats ont été compilés. Plusieurs diront que la force des odeurs est une donnée non scientifique et propre à chaque nez. Cependant, faire ainsi le relevé des odeurs vient à tous les ans provoquer réactions et discussions chez toutes les parties impliquées dans l'entente.

### Résumé de l'été

Puisqu'il serait assomant de faire la description hebdomadaire du résultat des compilations d'odeurs, voici plutôt quelques points importants à retenir. Nous avons eu un mois de juin presque sans odeur d'origine agricole. Durant le Festival Gigue en fête, de mauvaises odeurs ont été recensées. Il n'y a eu qu'une période de 7 jours consécutifs de pluie, soit du 21 au 27 juillet. De plus, juillet fut le mois le plus malodorant de l'été en nombre de relevés, surtout les 3 premières semaines. Pour ce qui est du mois d'août, la semaine du 15 au 21 compte le plus de relevés «fort» dénombrés durant tout l'été. Pour le reste, le mois d'août a été plutôt agréable pour les résidents: seul un petit nombre d'odeurs a été relevé, et ce, de façon très disparate dans toute la ville.

### Comparaison des trois années

Une comparaison des ententes précédentes a été effectuée et est illustrée par un graphique considérant qu'un relevé d'odeur faible vaut 1 point, un relevé d'odeur moyenne vaut 3 points et un relevé d'odeur forte vaut 5 points (pointage).



L'important à retirer de ce tableau est que 2005 n'a été ni la pire ni la meilleure année en

termes d'odeur.

## Explications

Il est important de savoir que les odeurs d'origine agricole peuvent être le résultat de plusieurs facteurs, ce que savent d'ailleurs très bien les producteurs agricoles. La ventilation de l'étable et les épandages en sont des exemples. Mais des facteurs externes, comme la direction des vents ou la pression atmosphérique, en sont d'autres qui sont souvent oubliés. Dans une ville comme Sainte-Marie, ces derniers doivent être pris en considération. En effet, la ville est traversée par la rivière Chaudière et les vents dominants proviennent de l'ouest. Il nous faudrait donc analyser plus en détail chaque journée où il y a eu des relevés, afin de les comprendre davantage. En voici un aperçu. Cette année, nous avons eu plus d'informations sur les journées où il y a eu de l'épandage dans le rang Saint-Étienne Nord. Ces données peuvent expliquer les odeurs recensées en août. La journée du 15, il y a eu épandage. Cette journée et la suivante ont été les plus malodorantes du mois. Mentionnons qu'il s'agissait d'un mercredi (journée où les producteurs, selon l'entente, peuvent épandre) et que le 16 août sont tombées de fines précipitations. Les odeurs détectées sont donc explicables par la hausse de la pression atmosphérique qui a suivi cet épandage. On doit aussi toujours garder en tête qu'une odeur forte pour quelqu'un peut être moyenne pour un autre.

Mais au-delà de toutes ces explications, il faut comprendre que l'entente entre la Ville et les producteurs du rang Saint-Étienne Nord vise à réduire les odeurs par tous les moyens qu'il est possible de mettre en place par les parties impliquées. Il est donc normal que les citoyens continuent de percevoir des mauvaises odeurs. Mais ce qu'il y a de positif dans tout cela, c'est que, de plus en plus, les citoyens peuvent comprendre les producteurs. Ce sont donc des producteurs plus attentionnés envers les citoyens, et des citoyens plus tolérants envers le monde agricole qui furent une résultante, ma foi très satisfaisante, de toute cette entente.

## Avenir

À la lumière de toutes ces informations, les parties impliquées dans le projet ont dû se questionner chacune de leur côté sur la récurrence de l'entente, les modalités pour 2006 et la pertinence des relevés d'odeurs par la population. Quelques points restent encore à ficeler, mais tous s'entendent sur l'effet positif de l'entente et sur son renouvellement pour 2006. Les producteurs sont également prêts à ajouter la fin de semaine de la fête du Travail comme période où ils devront porter une attention particulière à l'épandage réalisé. Pour ce qui est du comité de citoyens, l'idée est d'augmenter le nombre de «renifleurs» et de mieux répartir leur présence sur le territoire de la ville de Sainte-Marie.

## Secteur Caro

Plusieurs attendaient avec impatience les conclusions des relevés de cet été afin de débattre de la problématique du secteur Caro. Il est difficile de donner de l'information spécifique pour ce secteur à partir des données 2005 puisque aucun résident de celui-ci ne faisait partie de l'équipe de «renifleurs». Actuellement, les pourparlers continuent au sujet des difficultés vécues dans ce secteur entre les personnes concernées et la municipalité. Des développements viendront probablement d'ici l'été 2006.

## Merci!

Merci aux producteurs, forfaitaires et receveurs du rang Saint-Étienne Nord pour votre collaboration précieuse au projet. Merci aux citoyens volontaires qui ont quotidiennement fait le relevé des odeurs durant tout l'été. Sans le savoir, vos actions ont un grand impact. Merci également aux membres du comité ayant mis sur pied ce projet pour votre initiative, car, finalement, une cohabitation harmonieuse est la clé du succès.

Sarah Lepage, technicienne agricole

---

[< Retour à la page précédente](#)





› Nous joindre

RECHERCHE

- › Profil de la région
- › Occasions de croissance
- › Réalisations
- › Agrotourisme
- › Sécurité des aliments

RÉGIONS



RÉGION  
12

Chaudière-Appalaches

Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches > ...

## Aménagement d'un ponceau: prévoir pour mieux concevoir

Les ponceaux en milieu agricole représentent une option intéressante pour aménager une traverse de cours d'eau de petite envergure. En effet, ils nécessitent un investissement moindre que les ponts et permettent de protéger la faune aquatique tout en préservant une bonne qualité d'eau. S'ils sont bien aménagés!

Avant de mettre en place un nouveau ponceau, il est primordial de s'informer au sujet de l'emplacement idéal et des différentes étapes d'installation. Un ponceau bien aménagé réduira les coûts à court terme, notamment ceux de l'installation, et les coûts à long terme, comme le nettoyage des sédiments accumulés dans le cours d'eau suite à de l'érosion autour de la structure.

### Comment choisir un bon emplacement?

Tout d'abord, il est conseillé de choisir une zone exempte de dénivellement, d'érosion, d'humidité ou de marécages pour assurer une stabilité optimale de la structure. Un secteur où la vitesse de l'eau est élevée, entre autres lorsque la pente du cours d'eau s'accroît, doit aussi être évité. S'il y a présence d'une frayère, il est préférable de localiser le ponceau en aval ou 50 m en amont de celle-ci. De plus, en favorisant une section étroite du cours d'eau sans coulée trop profonde, la quantité de matériel de remplissage nécessaire pour la mise en place du ponceau sera ainsi réduite. Finalement, en choisissant un ou des endroits stratégiques pour traverser le cours d'eau, il est possible de limiter le nombre de ponceaux à installer, ce qui évitera de faire grimper les coûts du projet.

### Aide-mémoire pour l'installation d'un ponceau

Les éléments qui suivent résument les règles de base de l'installation d'un ponceau:

1. Suivre les recommandations d'un ingénieur pour le diamètre du tuyau.
2. Enfouir le tuyau à 10% de son diamètre, en suivant la pente du cours d'eau.
3. La hauteur de remblai sur le tuyau en tôle ondulée est de 30 cm minimum, pour un diamètre allant jusqu'à 1600 mm.
4. Compacter le matériel de remblayage par couches successives de 15 à 30 cm. À l'entrée et à la sortie du ponceau, stabiliser le remblai avec une membrane géotextile et de l'empierrement jusqu'à 85% de la hauteur libre du tuyau. Suivre les recommandations d'un ingénieur pour la grosseur des pierres.
5. Ensemencer le remblai pour en augmenter la stabilité.
6. À la sortie du ponceau, protéger le fond du cours d'eau avec une membrane géotextile et de l'empierrement. Suivre les recommandations d'un ingénieur pour la grosseur des pierres.
7. À chaque extrémité du ponceau, le tuyau peut dépasser d'un maximum 30 cm.

Note importante: Vérifier et suivre les spécifications techniques du fabricant.

### Programme Prime-Vert - Volet 10

Dans le cadre du programme Prime-Vert - volet 10 (réduction de la pollution diffuse), plus particulièrement en ce qui concerne le retrait des animaux des cours d'eau, les ponceaux sont un outil indispensable lorsque l'on veut permettre l'accès des animaux aux parcelles bordées par un cours d'eau. Avant de procéder à l'installation d'un ponceau dans un cours d'eau, il faut s'assurer d'avoir toutes les autorisations nécessaires. À des fins de subvention, l'installation de ponceaux et la pose de clôtures sont indissociables.

› Publications

› Statistiques

› Filières

› Liens intéressants

› Organismes et partenaires

› Centre de presse

Pour en savoir davantage sur les ponceaux, je vous invite à consulter les documents électroniques suivants :

**Fondation de la faune**

[Guide technique no 15 - Traverses de cours d'eau \(2003\)](#) (PDF, 3,31 Mo)

**Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation**

[Aménagement des ponceaux \(2005\)](#) (PDF, 408 ko)

**Ministère des Ressources naturelles et Faune**

[L'aménagement des ponts et des ponceaux dans le milieu forestier \(1997\)](#) (PDF, 3,38 Mo)

[Saines pratiques - Voirie forestière et installation des ponceaux \(2001\)](#) (PDF, 4,35 ko)

**Société de la faune et des parcs**

[Fiche technique sur la protection de l'habitat du poisson - Les ponts et ponceaux \(2003\)](#) (PDF, 827 ko)

---

< [Retour à la page précédente](#)

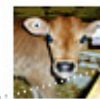


---

[Conditions d'utilisation](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Mesures de sécurité](#)

**Québec** 

© [Gouvernement du Québec, 2006](#)



› Nous joindre

RECHERCHE

- › Profil de la région
- › Occasions de croissance
- › Réalisations
- › Agrotourisme
- › Sécurité des aliments

RÉGIONS



RÉGION  
12

Chaudière-Appalaches

Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches > ...

## Engrais azotés: lequel choisir?

L'achat d'azote représente le plus important poste budgétaire des cultures commerciales: par exemple, sur un hectare de maïs, les producteurs québécois déboursent entre 180 et 200\$ seulement pour l'achat d'azote. Bien qu'en Chaudière-Appalaches nous ayons la chance de pouvoir compter sur l'apport des engrais de ferme, nous ne leur accordons généralement pas leur juste valeur et nous achetons encore beaucoup d'azote minéral.

Dans ce contexte, nombreux sont ceux qui se questionnent sur le meilleur engrais. Plusieurs types d'engrais minéraux azotés sont offerts sur le marché: urée, nitrate d'ammoniac, nitrate d'ammoniac calcique, solution 32, ammoniac anhydre (gaz 82%), etc. Comme il s'agit d'une des dépenses les plus importantes pour les producteurs, de nombreuses études au Québec comme ailleurs ont comparé les différentes sources, périodes et méthodes d'apport en azote minéral. À peu près toutes concluent qu'il n'y a pas beaucoup de différence dans l'efficacité agronomique des différents types d'engrais.

Les facteurs pratiques sont plus importants et devraient guider le producteur dans son choix. Qu'il suffise de mentionner les coûts (\$/kg N et \$/ha d'application), la disponibilité de main-d'œuvre et des équipements, la facilité de manutention, la rapidité d'utilisation (kg épandu/ha, ravitaillement) et la précision du dosage.

Basé sur le facteur prix, l'urée représente donc un bon choix, et cela est vrai dans plusieurs situations. Certains croient que l'urée peut retarder la maturité de la récolte en prenant plus de temps à se décomposer. Il faut savoir que l'hydrolyse de l'urée, c'est-à-dire sa transformation par les micro-organismes du sol en ammoniac, ne requiert que 3 à 5 jours en sol froid et seulement quelques heures en sol réchauffé; ce n'est donc pas un facteur important. En réalité, on souhaiterait pouvoir compter sur une libération plus lente et graduelle de l'azote.

Par contre, l'urée, comme toutes les formes d'azote ammoniacal (ex.: dans le lisier de porc), doit être incorporée superficiellement le plus tôt possible après l'épandage pour éviter les pertes par volatilisation. Lors d'une journée chaude et venteuse, ces pertes peuvent atteindre 50%, dans les 6 heures suivant l'épandage. Bien sûr, dans certaines situations, l'incorporation est difficile, voire impossible: c'est le cas sur une prairie, par exemple. Dans cette situation, on devrait opter pour un engrais plus «nitrate» qu'ammoniacal. Remarquez que même les nitrates devraient être incorporés, car ils vont aussi libérer une partie de leur azote en ammoniac.

Quant au fameux fractionnement, on a eu tendance à exagérer son effet. L'application d'azote sur du maïs, fractionnée en trois occasions (pré-semis, démarreur, et postlevée), n'apporte pas d'avantages comparativement à l'apport plus traditionnel en deux fois (soit en présemis et comme démarreur, ou comme démarreur et en postlevée). Finalement, si votre choix s'arrête sur l'urée, assurez-vous auprès de votre fournisseur qu'elle soit bien granulée. Sinon, elle absorbera rapidement l'humidité de l'air ambiant et ne se conservera que quelques jours tout au plus. Aussi, rappelez-vous de bien tenir compte en premier lieu de la valeur des fumiers et lisiers, cela en vaut la peine plus que jamais!

Louis Robert, agronome

› Publications


› Statistiques

› Filières

› Liens intéressants

› Organismes et partenaires

› Centre de presse

Québec 

[© Gouvernement du Québec, 2006](#)



› Nous joindre

RECHERCHE

- › Profil de la région
- › Occasions de croissance
- › Réalisations
- › Agrotourisme
- › Sécurité des aliments

RÉGIONS



RÉGION  
12

Chaudière-Appalaches

Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches > ...

## Vendre ses pommes à 25\$ le minot!

Alors que le coût de production en verger avoisine les 10\$/minot, il n'est pas surprenant de voir depuis les dernières années la faible rentabilité des exploitations pomicoles. Heureusement, l'autocueillette et la vente directe aux consommateurs, pratiquées par plusieurs producteurs en région, permettent d'obtenir un meilleur prix et un revenu convenable. L'implantation de nouveaux cultivars et un créneau particulier de mise en marché peuvent améliorer la marge de profit.

Offrons-nous aux consommateurs les cultivars qu'ils désirent? Alors que nous sommes envahis par les pommes provenant de Washington, de la Nouvelle-Zélande, du Chili, de l'Afrique du Sud et bientôt de la Chine, nos McIntosh font piètre figure à côté des Breaburn, Fuji, Gala, Pink Lady. Ces pommes, très aromatiques et d'une excellente présentation, plaisent à une nouvelle génération de consommateurs. Cette tendance est aussi observée ailleurs, comme aux États-Unis où la bonne vieille Rouge délicate laisse maintenant sa place à ces nouvelles pommes.

Il est de plus en plus difficile de concurrencer ces pommes sur le marché de gros. Dans la région de la Chaudière-Appalaches, la mise en marché de la pomme se fait principalement par l'autocueillette et la vente directe en kiosque. Ce type de mise en marché permet probablement aux producteurs de notre région de mieux tirer leur épingle du jeu et de demeurer rentables.

L'introduction d'un nouveau cultivar de pommiers requiert presque une carrière complète pour un chercheur. L'utilisation d'organismes génétiquement modifiés permettrait d'accélérer ce processus, mais cela n'est pas nécessairement bien accepté par la communauté. Nous devons donc nous fier à l'ancienne méthode qui consiste à effectuer un croisement, récolter les graines, semer le tout et observer la mise à fruit. Cette première évaluation requiert un minimum de 10 ans. Vient ensuite l'évaluation des pommes, les essais sur divers porte-greffes, les essais en parcelles. Pour un autre 10 ans. À cela, on ajoute un autre 5 ans pour l'épuration et la multiplication en pépinière. Le compte y est: 20 à 30 ans se sont écoulés depuis le premier croisement.

Le principal problème vient du fait que les critères de sélection établis au début des croisements ne sont pas toujours les mêmes que ceux exigés par le marché 25 ans plus tard. Par exemple, dans les années 70, les programmes canadiens avaient comme point de repère la McIntosh et tentaient de l'imiter: une pomme de calibre moyen, rouge et possiblement résistante à la tavelure. Aujourd'hui, les consommateurs demandent une pomme ferme et aromatique. Ils se soucient moins de son apparence ou de sa couleur. Qui aurait pensé en 70 qu'il aurait fallu sélectionner une pomme verte comme Granny Smith pour le marché des années 90 ou une Breaburn très aromatique?

La mise en place, en 1995, d'un réseau d'essais de cultivars et de porte-greffes (RECUPOM) a permis d'évaluer, sur plusieurs sites au Québec, des cultivars de diverses provenances. Plusieurs lignées de McIntosh ont été observées, de même que de nouveaux cultivars prometteurs. Parmi ceux-ci, trois ont probablement un avenir intéressant au Québec:

### Honeycrisp

Cette pomme possède des caractéristiques gustatives très intéressantes: croquante, juteuse, chair sucrée et peu sensible à l'oxydation (brunissement). Le calibre de ce fruit est de gros à très gros. Sa coloration est variable, mais elle est généralement d'un rouge clair uniforme. Nous observons aussi des pommes rouges striées et des rouges sur fond jaune. Diverses lignées semblent présentes, mais la charge sur l'arbre ainsi que la vigueur du porte-greffe affectent la coloration. Cette pomme se récolte au début d'octobre dans notre région. Même si elle conserve une bonne fermeté lors de l'entreposage, elle demeure délicate à ce niveau, préférant des températures de

› Publications

› Statistiques

› Filières

› Liens intéressants

› Organismes et partenaires

› Centre de presse

conservation entre 3 et 4°C. L'arbre est rustique, peu vigoureux, productif et peu sensible à la tavelure.

### Sunrise

Cette pomme attire l'attention du regard. À maturité, elle prend une teinte rouge-orangé sur sa presque totalité. Nous pouvons la considérer comme un cultivar d'été, la pomme se récoltant à la fin août. Elle est croquante, juteuse et sucrée. Sa conservation est courte: un mois à peine. Lors d'essais en laboratoire, l'arbre a démontré une rusticité moindre qu'Honeycrisp, mais en parcelle, il semble quand même bien s'adapter.

### Jonamac

Plusieurs producteurs connaissent déjà ce cultivar pour l'avoir planté depuis quelques années. La pomme est de type McIntosh et semble mieux adaptée à notre climat. Le fruit est rouge, assez uniformément, et de forme ronde, sans difformité. Son goût se rapproche de la McIntosh et possède de plus quelques arômes qui rappellent la cerise noire. Le fruit est de calibre moyen et un bon contrôle de la charge est essentiel pour maintenir cette grosseur. Il se récolte quelques jours avant la McIntosh et sa conservation est plus courte que cette dernière. L'arbre offre une très bonne production, qui semble rester stable avec les années.

Plusieurs autres cultivars méritent notre attention, comme Gingergold, Fortune et Sweet Sixteen. Cependant, l'intérêt de tous ces nouveaux cultivars réside dans leur mise en marché. Implantés dans une même parcelle que la Cortland et offerts à l'autocueillette, ces nouvelles sortes de pommes seraient difficilement identifiables. Si toutes ces variétés étaient placées dans un même sac, cela obligerait le producteur à les laisser aller au même prix que les autres pommes. Déjà, quelques pomiculteurs récoltent séparément ces nouveaux cultivars et en effectuent une mise en marché différente. Généralement, les consommateurs sont prêts à payer un peu plus cher pour cette qualité de fruit supérieure. Il n'est pas rare alors de voir des pommes s'envoler même à 25\$/minot alors que la McIntosh, tout juste à côté, trouve difficilement preneur à 15 \$ / minot. Certains producteurs refusent même de vendre la Honeycrisp en octobre, préférant écouler d'autres cultivars. Comme la Honeycrisp conserve tout son croquant, elle devient une pomme très intéressante pour décembre et janvier. Peut-on rêver d'un créneau particulier durant la période des Fêtes pour mettre en marché ces nouveaux types de pommes? En terminant, à titre informatif, sachez que des consommateurs ont payé jusqu'à 40\$/minot pour de la Honeycrisp en janvier.

Plusieurs informations concernant le réseau RECUPOM sont disponibles sur le site Web [d'Agri-Réseau](#), dans le portail réseau d'essais.

Luc Urbain, agronome  
Conseiller régional en horticulture

---

< [Retour à la page précédente](#)





› Nous joindre

RECHERCHE

- › Profil de la région
- › Occasions de croissance
- › Réalisations
- › Agrotourisme
- › Sécurité des aliments

RÉGIONS



RÉGION  
**12**

**Chaudière-Appalaches**

[Accueil](#) > [Régions du Québec](#) > [12 Chaudière-Appalaches](#) > ...

## Nomination

Madame Luce Bisson, présidente du Conseil d'administration provisoire du Réseau régional des services-conseils aux entreprises agricoles de la Chaudière-Appalaches, est heureuse d'annoncer la nomination de madame Élise Jacques comme agente régionale de mise en oeuvre.

Madame Jacques détient un Baccalauréat en agro-économie de l'Université Laval. Elle a fait carrière dans quelques organismes du domaine agricole dont la Fédération de l'UPA de la Beauce, les Groupes conseils agricoles, La Financière agricole du Québec ainsi que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Outre sa riche expérience professionnelle, madame Jacques possède une bonne connaissance des secteurs agricole et agroalimentaire, notamment grâce à l'exploitation d'une ferme laitière et acéricole. Son parcours, qui se caractérise par de nombreuses activités relatives à ce domaine, lui a permis d'acquérir d'excellentes habiletés en gestion et en administration. Ses compétences et expériences diversifiées sont des atouts importants qui lui permettront de relever les nombreux défis qui l'attendent. Madame Jacques est entrée en fonction le 9 février 2006. Nous lui souhaitons tout le succès possible dans l'accomplissement de ses nouvelles fonctions.

› Publications

- › Statistiques
- › Filières
- › Liens intéressants
- › Organismes et partenaires
- › Centre de presse

[< Retour à la page précédente](#)





› Nous joindre

RECHERCHE

- › Profil de la région
- › Occasions de croissance
- › Réalisations
- › Agrotourisme
- › Sécurité des aliments

RÉGIONS



RÉGION  
12

Chaudière-Appalaches

Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches > ...

## Des nouvelles du plan stratégique 2005-2010

Après le lancement de notre plan stratégique agroalimentaire (PSA) régional, le 9 septembre 2005, les travaux ont été engagés sans tarder. Avant de présenter dans le détail le contenu du PSA 2005-2010, faisons d'abord un court rappel sur ses grandes orientations.

Si la vision est simple dans sa formulation: «Faire du secteur agricole et agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches un secteur reconnu pour la qualité et le caractère distinct de ses produits, le dynamisme de ses entreprises et sa capacité à organiser son développement sur l'ensemble du territoire, dans un cadre de développement durable», elle n'en demande pas moins l'effort de tous.

Cette vision oriente 6 axes de travail, chacun organisé autour d'un défi spécifique, soit:

- Axe 1: L'adaptation des entreprises à un contexte en mouvement;
- Axe 2: La formation des personnes pour faciliter leur réussite;
- Axe 3: La diversification de nos productions et la valeur ajoutée;
- Axe 4: La force des liens d'affaires à l'intérieur de la filière régionale;
- Axe 5: La valorisation des métiers du secteur;
- Axe 6: Le renouvellement des services conseils et du soutien.

Chaque axe de développement est sous la responsabilité d'un pilote dont le mandat est de faire vivre la concertation en lien avec le défi et d'impulser des projets mobilisateurs. Le pilote anime donc un comité de travail régional qui doit définir un plan d'action, donner priorité aux activités et mobiliser les énergies nécessaires.

Entrons maintenant dans les différentes dynamiques qui se mettent en ouvre. Je vous propose, ce mois-ci, de découvrir les axes 3 et 5.

### Axe 5 du PSA 2005-2010

Nous commençons avec l'axe 5 puisqu'il porte ce qui apparaît à la base du plan stratégique. Il est intitulé: «Valoriser les aspects économiques, sociaux et environnementaux du secteur agricole et agroalimentaire auprès de la population de la Chaudière-Appalaches.»

Sous le pilotage de Denis Lacasse, directeur de la Fédération de l'Union des producteurs agricoles de Beauce (UPA), le comité de travail regroupe des représentants des CLD, du CRÉCA (Conseil régional de l'environnement), du MAPAQ, du Mouvement Desjardins, de la Conférence régionale des élus ainsi que de la TACA.

Son plan de travail verra, dans les prochaines semaines, la réalisation d'un sondage auprès de la population de la Chaudière-Appalaches pour établir le portrait initial de notre secteur régional.

En effet, que connaît de son agriculture la population régionale? Quelles représentations a-t-elle de ses enjeux, de ses défis, de ses forces? Quel intérêt porte-t-elle à ses produits alimentaires de qualité? Autant de questions fondamentales pour lesquelles nous devons offrir des réponses avant d'établir les étapes qui nous feront progresser au long des prochaines années. Car, dans 5 ans, nous interrogerons à nouveau la population régionale. Les écarts nous renseigneront alors sur nos avancées collectives.

### Axe 3 du PSA 2005-2010

› Publications

› Statistiques

› Filières

› Liens intéressants

› Organismes et partenaires

› Centre de presse

Pour sa part, l'axe 3 est intitulé comme suit: «Augmenter la rentabilité des entreprises par la différenciation des produits agricoles et alimentaires de la région.»

Sa problématique de travail est économique. Il s'agit de favoriser le renouvellement des entreprises de la région, en particulier en relation avec les marchés en émergence. On y parle donc de différenciation des produits, de diversification des productions, de valeur ajoutée, de plus-value, de cahier des charges, d'appellation territoriale, etc.

Une fois encore, un comité de travail oriente les travaux. Sous le pilotage de la Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches, il rassemble les représentants des CLD et SADC, du MAPAQ et des fédérations de l'UPA, auxquels s'ajoutent des entrepreneurs de la production agricole et de la distribution alimentaire, des représentants du mouvement coopératif (Groupe Dynaco) et de la finance (Mouvement Desjardins et Financière agricole du Québec).

Les premiers travaux ont permis de faire un état de situation et de recenser les projets qui ont déjà été conduits en lien avec l'axe. La prochaine étape sera l'élaboration de notre plan d'action pour 2006-2007. Nul doute que les activités de formation et de positionnement de nos produits sur les marchés seront présentes. Pour illustrer mon propos, nous réfléchissons à des activités de promotion et de visibilité de nos produits dans les commerces de la région.

Pour toute demande en lien avec le PSA et les axes de travail, vous pouvez composer le numéro suivant: 418 837-9008, poste 243. Nous aurons plaisir à vous informer.

Jean-Michel Bordron, directeur  
Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches

---

[< Retour à la page précédente](#)

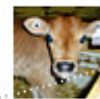


---

[Conditions d'utilisation](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Mesures de sécurité](#)

Québec 

[© Gouvernement du Québec, 2006](#)



› Nous joindre

RECHERCHE

- › Profil de la région
- › Occasions de croissance
- › Réalisations
- › Agrotourisme
- › Sécurité des aliments

RÉGIONS



RÉGION  
12

Chaudière-Appalaches

Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches > ...

## Projet pilote d'insémination

Un nouveau service clé en main pour les éleveurs! C'est le 31 janvier 2006 qu'avait lieu, à Saint-Georges, le lancement officiel d'un projet pilote visant la prise en charge de la reproduction du troupeau par une équipe composée du vétérinaire et de l'inséminateur. Dans le cadre de cette initiative, huit éleveurs progressifs soumettront dans les prochaines semaines un total de 200 femelles à un programme de synchronisation à forfait, dont le déroulement en entier sera assuré par ces professionnels. Les instigateurs du projet, en l'occurrence le Centre d'insémination artificielle du Québec (CIAQ) et l'Association des médecins vétérinaires praticiens du Québec (AMVPO), misent sur le succès de cette entreprise pour étendre ce service à la grandeur du Québec. C'est à suivre...

Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec M. Pierre Desranleau, du CIAQ, au numéro sans frais 1 866 737-2427.

Collaboration spéciale: Gaétan Turmel, Centre d'insémination artificielle du Québec.

› Publications

- › Statistiques
- › Filières
- › Liens intéressants
- › Organismes et partenaires
- › Centre de presse

< Retour à la page précédente



Haut



Nous joindre

RECHERCHE

- Profil de la région
- Occasions de croissance
- Réalisations
- Agrotourisme
- Sécurité des aliments

RÉGIONS



RÉGION

12

Chaudière-Appalaches

Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches > ...

## Bilan de l'utilisation des SCEAC

D'abord un rappel sur ce qu'est ce programme: lancé au printemps 2005, «Services-conseils aux exploitations agricoles canadiennes (SCEAC)» a suscité une demande importante, majoritairement dans ce que l'on appelle dans notre jargon le volet 1. Dans ce volet de programme, l'entreprise agricole fournit à l'expert-conseil de son choix les états financiers de ses deux dernières années complétées. Elle fournit également l'inventaire détaillé de ses actifs et de ses emprunts. À partir de ces données, l'expert dressera un diagnostic de la situation actuelle de l'entreprise en identifiant les points forts et ceux à améliorer.

Suite à ce constat, et en lien avec les discussions tenues avec l'exploitant agricole, l'expert proposera une ou des alternatives possibles pour améliorer la rentabilité de la ferme. Cette projection de résultats démontrera le potentiel d'amélioration qu'il serait possible d'atteindre d'ici cette échéance. Pour encore mieux contrôler l'atteinte des objectifs, un suivi sera offert au producteur, généralement de 6 mois à un an après le dépôt du rapport final. Ce suivi vise à valider la cohérence entre le résultat attendu et la réalité. En cas d'écart, ceux-ci devront être expliqués et des mesures correctives seront proposées par l'expert-conseil. Combien coûte ce service? Pour le diagnostic et le plan d'action, l'expert-conseil reçoit 2000\$ et le producteur ne débourse que 100\$, la différence étant subventionnée par le programme fédéral. Pour le suivi, l'expert reçoit 400\$ pour faire le point sur l'entreprise par ce même programme; le producteur ne paie pas pour cette étape.

Cette brève description devrait suffire à vous convaincre de l'utilité d'un tel service. Pour plusieurs fermes, le message a été bien reçu. De fait, à ce jour, pour la région administrative de la Chaudière-Appalaches, 250 demandes au volet 1 ont été acceptées, représentant une aide fédérale de 475 000\$. Il est important de préciser que le programme des SCEAC comporte également un volet 2 subventionnant 50% des coûts admissibles à la réalisation de plans d'affaire ou de plans de relève. Un deuxième programme pour les produits à valeur ajoutée est également disponible et peut bénéficier de subventions dans les mêmes proportions que pour le volet 2.

N'hésitez pas à contacter vos agents de programme pour plus de détails. Le numéro sans frais 1 866 680-1858 vous dirigera vers le répondant pour votre secteur de la région. Les deux agents de programme de la région sont Fritz Jean-Pierre et moi-même, Bertrand Leclerc. Au plaisir de vous servir et bonne gestion!

Bertrand Leclerc, agronome

Collaboration spéciale: Fritz Jean-Pierre, agronome

< Retour à la page précédente



Publications

- Statistiques
- Filières
- Liens intéressants
- Organismes et partenaires
- Centre de presse





› Nous joindre

RECHERCHE

- › Profil de la région
- › Occasions de croissance
- › Réalisations
- › Agrotourisme
- › Sécurité des aliments

RÉGIONS



RÉGION  
12

Chaudière-Appalaches

Accueil > Régions du Québec > 12 Chaudière-Appalaches > ...

## Le Réseau régional prend forme

Le Réseau régional des services-conseils aux entreprises agricoles de la Chaudière-Appalaches avance lentement mais sûrement. Ainsi, comme toute nouvelle entreprise qui se respecte, il s'est donné une mission et une vision qui s'énoncent comme suit:

**Vision:** Le Réseau s'assure que des services-conseils indépendants de qualité soient accessibles, tant par l'approche collective qu'individuelle, et que ceux-ci favorisent l'amélioration de la performance des entreprises agricoles ainsi que le développement de leur autonomie. **Mission:** établir une offre de services diversifiés et indépendants qui répond aux besoins des entreprises agricoles et qui intègre les priorités du secteur agricole de la Chaudière-Appalaches.

Le Conseil d'administration provisoire a aussi déterminé les priorités régionales qui le guideront au cours de la prochaine année. En ce qui a trait aux productions, il y a l'horticulture (production de fruits et légumes, serriculture), l'acériculture, la production bovine, la production porcine ainsi que les productions caprine et ovine. En ce qui concerne les secteurs d'intervention, le Réseau donne priorité à la relève, la gestion, la formation, l'agroenvironnement et la valeur ajoutée. Le Réseau intègre également les priorités gouvernementales relatives à l'agroenvironnement, à l'établissement et à l'appui aux productions en développement, tel qu'énoncé dans l'entente MAPAQ-UPA du 11 novembre dernier.

Outre cela, le Réseau a pris une orientation importante qui vise, dans un premier temps, à utiliser les ressources existantes afin d'offrir des services-conseils de qualité à la clientèle agricole. Le «faire-faire» a ainsi été priorisé. Compte tenu du nombre d'organisations et de conseillers dispensant déjà des services-conseils dans notre région, le «faire» n'est pas envisagé pour le moment et il pourra l'être uniquement si aucune organisation ou conseiller ne peut dispenser le service. Il faut comprendre ici que si l'expertise professionnelle n'est pas disponible en région, dans une production ou un secteur en particulier, des conseillers ou conseillères provenant d'ailleurs pourront servir la clientèle agricole d'ici.

Le Réseau bénéficie actuellement des services d'une personne afin de l'aider à mettre en oeuvre cette nouvelle structure régionale de services-conseils. Il s'agit de madame Élise Jacques, qui a ouvert au sein de diverses organisations régionales reliées aux secteurs agricole et agroalimentaire. Son bureau est situé dans les locaux du Ministère, à Sainte-Marie. Cette nouvelle ressource est engagée dans le cadre de la poursuite d'un projet financé, entre autres, par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec. Le conseil d'administration provisoire a également accueilli un nouveau membre qui remplace M. Rosaire Ouellet: M. Claude Girard, directeur régional à la Financière agricole du Québec.

Au cours des prochaines semaines, le Réseau verra à déterminer son offre de service, dès que les différents groupes de la région, comme les clubs d'encadrement technique et les groupes conseils, auront fourni leur propre offre de service. Élaboration du plan d'affaires, adoption des règlements généraux, tenue de la première réunion du conseil d'administration permanent, signature d'une entente régionale entre le Réseau et le MAPAQ, signature d'ententes entre le Réseau et les offrants de services, etc., sont au menu des prochaines semaines. Il reste beaucoup de travail à faire d'ici le 1er avril, mais le Réseau travaille avec conviction au maintien des services en place, à leur développement ainsi qu'à l'accroissement de leur utilisation.

Pierre Lemay, agronome  
Conseiller régional en communication

› Publications

› Statistiques

› Filières

› Liens intéressants

› Organismes et partenaires


› Centre de presse

[< Retour à la page précédente](#)



---

[Conditions d'utilisation](#) | [Politique de confidentialité](#) | [Mesures de sécurité](#)

Québec 

[© Gouvernement du Québec, 2006](#)



Évolution de la couleur du sirop d'érable pour des échantillons produits avec ou sans utilisation d'un système à injection d'air, au cours de la période de production