

CAHIER SPÉCIAL
AGRICULTURE
16 PAGES



Le **cidre**
en pleine effervescence

PAGES C2 ET C3

MARDI
13 AVRIL 2021

ÉDITION
SPÉCIALE

laVoixdel'Est

COOP D'INFORMATION

PHOTO 123RF

FERME CIDRICOLE ÉQUINOXE

Un jeune couple se lance dans le cidre



MARIE-ÈVE MARTEL

marie-eve.martel@lavoixdelest.ca

Bien que nouveau joueur sur la scène agroalimentaire de Brome-Missisquoi, la Ferme cidricole Équinoxe est un projet longuement mûri. Comme les arbres fruitiers qui y ont été plantés au cours de la dernière année, le temps fera grandir la jeune pousse et ses fondateurs ont très hâte d'en recueillir les fruits.

En mai prochain, Marc-Antoine Arseneault-Chiasson et Audrey-Anne Lussier célébreront leur premier anniversaire à titre de propriétaires de leur ferme. Ils entameront donc ce printemps leur deuxième saison à titre de cidriculteurs et de producteurs agricoles, après avoir jeté leur dévolu sur l'ancien verger de la famille Goyette situé en bordure de la route 104, à Farnham.

« Ici, il y avait tout ce qu'on cherchait. C'était parfait! On cherchait une ferme et on a élargi notre zone de recherche parce que des fermes qui répondaient à nos besoins et à notre vision, il n'y en avait pas beaucoup! » relate ce futur diplômé en agronomie de l'Université Laval, à Québec.

Ni lui ni sa conjointe, qui étudie en droit à la même université, ne se destinaient à un avenir sur la ferme. La fibre entrepreneuriale du jeune homme les aura finalement menés tous les deux dans la campagne de Brome-Missisquoi, où ils espèrent dès lors couler des jours heureux. « J'ai toujours rêvé de démarrer mon entreprise », raconte M. Arseneault-Chiasson, qui a eu la piqure de l'agriculture en occupant différents emplois sur plusieurs propriétés agricoles, où il a touché un peu à tout.

Son rêve a pris une forme concrète en travaillant dans une cidrerie où ses patrons lui ont appris les rudiments du métier, de même que le goût du cidre. « Ma conjointe et moi étions des amateurs de bières de

microbrasserie, confie le nouvel agriculteur. En travaillant dans le milieu, j'ai découvert le cidre fermier et j'ai eu un gros coup de cœur. On brassait déjà de la bière chez nous, alors on a fini par essayer des recettes de cidre. On en a fait 300 litres dans notre quatre et demi, à Québec! »

UNE OFFRE QUI SE DIVERSIFIERA

En reprenant le verger de son ancien propriétaire, M. Arseneault-Chiasson et Mme Lussier ont bien entendu hérité de ses nombreux pommiers.

« L'ancien propriétaire était davantage dans la pomme commerciale, pour le jus et la vente en épicerie, explique le nouveau copropriétaire de la ferme. Actuellement, on a déjà trop de pommes pour nos besoins. On veut éventuellement se concentrer sur celles qui vont nous permettre de concrétiser notre projet de cultiver notre matière première pour la transformer en cidre et en produits alimentaires. »

« J'ai découvert le cidre fermier et j'ai eu un gros coup de cœur. On brassait déjà de la bière chez nous, alors on a fini par essayer des recettes de cidre. On en a fait 300 litres dans notre quatre et demi, à Québec! »

— Marc-Antoine Arseneault-Chiasson

Le couple souhaite par ailleurs effectuer un virage biologique et limiter la quantité d'intrants, notamment de pesticides, dans leur production. Les cidres fermenteront donc naturellement, sans sulfite ou autre produit chimique. « Ça cadre aussi avec notre mode de vie. On souhaite un mode de production plus équilibré, plus santé et avec le moins d'impacts environnementaux possibles, détaille M. Arseneault-Chiasson. Ça s'inscrit dans nos



À terme, la ferme devrait produire de 25 000 à 30 000 litres de cidre annuellement, et dont les premières offrandes, embouteillées cet hiver, pourraient être disponibles au printemps ou à l'été. — FOURNIE

valeurs et dans celles qu'on met de l'avant dans notre projet d'entreprise, duquel on espère pouvoir vivre à court ou moyen terme. »

Les cultures seront diversifiées. Aux pommes, on ajoutera de la poire, de la prune, des pêches, de la cerise sucrée et de la camerise dans les champs. Autant de fruits qui composeront l'offre de produits de la ferme, qui rouvrira cet automne au public pour sa deuxième saison d'autocueillette, mais sa première de dégustation. L'agrotourisme jouera un rôle majeur dans les activités de la ferme, indique son copropriétaire. « On veut que les gens viennent nous voir et qu'ils apprennent comment ça fonctionne. »

Des animaux viendront aussi s'établir sur les lieux au cours des prochains mois. Déjà, des poulaillers attendent leurs premières poules

pondeuses, dont les œufs seront vendus sur place. Elles rejoindront des poulets de chairs, des canards et même des moutons qui, en broutant l'herbe sur la ferme, élimineront partiellement la tonte de la pelouse. « Comme pour les arbres fruitiers, on vise la diversification, souligne M. Arseneault-Chiasson. Chaque espèce qu'on introduira sur notre ferme aura un rôle à jouer. Les animaux vivront librement et feront partie d'un tout. »

CROÎTRE EN ÉQUILIBRE

La présence marquée de microbrasseries, de vignobles et d'autres cidreries n'est pas perçue comme une concurrence féroce pour les artisans de la Ferme cidricole Équinoxe, bien au contraire: elle servira plutôt de levier à leur jeune entreprise pour se faire connaître des

amateurs de nectars de tous acabits.

« Il y a beaucoup de projets qui attendent à la fois des producteurs et des visiteurs dans la région, relève Marc-Antoine Arseneault-Chiasson. C'est positif d'être dans une région à la fois viticole et cidricole, et on peut compter sur l'ouverture et la créativité de la MRC Brome-Missisquoi pour nous soutenir dans notre projet. »

Un projet d'agrandissement est déjà dans les cartons de la jeune pousse farnhamienne, et ce, afin d'augmenter le volume de production, qui demeurera tout de même modeste en comparaison avec d'autres cidreries. À terme, la ferme devrait produire de 25 000 à 30 000 litres de cidre annuellement. Les premières offrandes, embouteillées cet hiver, pourraient être disponibles au printemps ou à l'été. « C'est le cidre qui décide quand il sera prêt! » lance le cidriculteur.

« On ne veut pas se lancer dans plus gros. Avant de penser à la quantité, on songe à la qualité », ajoute-t-il.

Ce n'est d'ailleurs pas pour rien qu'ils ont choisi de baptiser leur entreprise Équinoxe. « Ça symbolise l'équilibre, à la fois entre le jour et la nuit et entre les saisons, illustre M. Arseneault-Chiasson. L'équilibre, pour nous, c'est un objectif à atteindre. On veut pouvoir s'autogérer et garder un certain contrôle sur notre qualité de vie. »

Le cidre, en chiffres

Selon l'Association des producteurs de cidre du Québec, 11 % de toute la production de pommes du Québec est destinée à la transformation.

En un an, 3,8 millions de litres de cidres, fruit du travail de 109 producteurs, ont été écoulés dans la province.

Cette industrie génère à elle seule

163,4 millions de dollars de retombées économiques, signe qu'il y a un engouement réel pour le cidre.

Au Canada, plus de 291 millions de litres de cidre ont été vendus en 2013, un volume qui a grimpé à plus de 630 millions de litres en 2018, et qui devrait atteindre les 926 millions de litres en 2022, révèle une analyse

de marché d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.

Presque la totalité du cidre canadien exporté prenait le chemin des États-Unis, où l'intérêt pour le cidre est croissant, à l'instar du Royaume-Uni, rapporte l'analyse sectorielle de février 2019 sur le marché du cidre dans ces deux pays.

On y dénote que « le cidre est l'une des catégories de boissons dont la croissance est la plus rapide »,

particulièrement le cidre artisanal qui séduit les consommateurs avec son caractère local et régional.

Les exportations de cidre québécois chez nos voisins du Sud atteignaient plus de 57 millions de dollars en 2017, soit trois fois plus que quatre ans auparavant. La Belle Province représente, et de loin, la province la plus prolifique en la matière quant aux ventes de cidre en sol américain.

MARIE-ÈVE MARTEL

Le territoire couvert par La Voix de l'Est est une véritable pépinière d'initiatives et de personnages. Et le secteur de l'agriculture en est un bel exemple. Quelles prises de risque, quelles passions! Parmi les nombreux sujets présentées dans ce cahier spécial, le cidre et ses artisans sont à l'honneur, ses bulles attirant de plus en plus d'amateurs.

BROME-MISSISQUOI

Engouement renouvelé pour le cidre

MARIE-ÈVE MARTEL
marie-eve.martel@lavoixdelest.ca

La réputation des vignobles de Brome-Missisquoi n'est plus à faire. Les microbrasseries de la région jouissent aussi d'une notoriété enviable. Et ce n'est pas tout: ce coin de pays est à nouveau en train de se démarquer, cette fois avec l'expansion de la production de cidre.

« Il y a effectivement un renouveau et un retour aux sources en même temps, un engouement renouvelé pour le cidre, et particulièrement pour le cidre fermier, dans sa production plus traditionnelle et travaillée », constate Leslie Carbonneau, coordonnatrice et conseillère en développement bioalimentaire au CLD de Brome-Missisquoi.

Actuellement, quatre entreprises s'illustrent dans le domaine cidricole dans Brome-Missisquoi, tandis que six autres projets sont à l'étape du démarrage ou en pré-démarrage, indique la conseillère. « Plusieurs projets en devenir sont liés au transfert de vergers vers de nouveaux propriétaires ou de nouvelles générations, qui veulent

donner un nouvel élan à la culture et pour diversifier les activités, précise-t-elle. La transformation alimentaire est de plus en plus privilégiée, et la culture de la pomme pour en faire du cidre est adaptée à notre climat. La popularité du cidre s'explique aussi par le fait que la pomme est propre au Québec, comparativement au raisin! »

Aux dires de Marc-Antoine Lasnier, président de l'Association des producteurs de cidre du Québec, « Brome-Missisquoi compte beaucoup de pommiers et de producteurs. Il y a un énorme potentiel pour produire du cidre dans cette région. C'est même étonnant que l'industrie ne se soit pas développée davantage auparavant! » lance-t-il à la blague.

Cet essor dans la région fait partie de la troisième vague de production du cidre au Québec, allègue-t-il. « Le cidre a longtemps été la chasse gardée de la Montérégie et plus précisément de la MRC de Rouville, où on retrouve Rougemont, surnommée la capitale de la pomme, explique le propriétaire de la Cidrerie Milton. C'est là que la première vague de producteurs de cidres — des pionniers — a eu lieu. La deuxième vague est constituée de producteurs de pommes

comme moi qui ont décidé de se tourner vers la transformation. »

« Et là, on est dans une troisième vague où des gens qui ne sont pas nécessairement issus du milieu de la pomiculture décident de se lancer dans le cidre, et ce, dans plusieurs régions du Québec, poursuit-il. Ça peut être des passionnés qui brassaient chez eux ou des vigneron qui veulent se diversifier. La beauté de la chose, c'est que le milieu s'ouvre tous azimuts. »

UNE DESTINATION CIDRICOLE

La consommation de cidre est à la hausse au Québec, se réjouit M. Lasnier. « En fait, plus le temps passe et plus la croissance de l'industrie est forte », précise-t-il. Ce faisant, les ventes de cidres ont crû de 19 % entre 2018 et 2019 et de 40 % en 2020, par rapport à l'année précédente. Cette dernière statistique tient compte du fait qu'une grande partie des ventes de produits cidricoles ont été réalisées en épicerie ou chez un détaillant en raison de la pandémie.

« La beauté de la chose, c'est que le milieu s'ouvre tous azimuts. »

— Marc-Antoine Lasnier, président de l'Association des producteurs de cidre du Québec

« On sent un engouement vraiment intense pour les nouveautés, remarque le président de l'APCQ. Avant, on voyait peu de cidres sur les tablettes; désormais, on sent un attrait fort, aussi bien pour les produits prêts à boire que pour les cidres plus artisanaux. »

La boisson de pommes fermentées connaît à ce point un essor qu'un projet de route des cidres est également en train de mijoter dans la tête de l'entrepreneur Martin Delisle, qui espère pouvoir concrétiser ce projet l'an prochain ou la suivante. Le cidre fera aussi partie intégrante de la campagne promotionnelle visant à mousser le tourisme dans Brome-Missisquoi à travers différentes expériences agroalimentaires.

Ce faisant, les cidriculteurs de Brome-Missisquoi n'ont rien à craindre de l'immense popularité des vins et des bières d'ici, estime Mme Carbonneau, qui ne

voit aucune compétition entre ces différentes boissons. « En fait, aucun n'est une menace pour les autres, juge la conseillère. Au contraire, leur présence mutuelle vient renforcer notre région comme MRC nourricière et l'ensemble de l'industrie, car ils vont chercher des clientèles que les autres n'attirent pas. »

Marc-Antoine Lasnier abonde en ce sens. Selon des chiffres détenus

par l'APCQ, il se boit environ 400 ml par habitant par année au Québec, alors que la bière et le vin ont des volumes annuels par Québécois de 83 litres et de quelque 20 litres. « À mon avis, il se boit trop peu de cidre chez nous! lance le cidriculteur. Alors, plus il y aura de producteurs pour faire découvrir le cidre, plus il y aura de nouveaux consommateurs. Cet essor est très positif pour notre industrie. »



Aux dires de Marc-Antoine Lasnier, président de l'Association des producteurs de cidre du Québec, « il y a un énorme potentiel pour produire du cidre » dans Brome-Missisquoi. Cet essor dans la région fait selon lui partie de la troisième vague de production du cidre au Québec. — ARCHIVES LA VOIX DE L'EST


RBQ: 8003-8524-59

Forage de puits artésiens et géothermiques

Service 7 jours sur 7



**Pompes à eau • Traitement d'eau
Adoucisseur • Analyse d'eau**

puisatiersexperts.com

450 372-2388

Les pompes

RBQ: 8100-3493-51



- Traitement d'eau
- Forage de puits artésiens géothermiques

**VENTE • INSTALLATION • RÉPARATION
de pompes à eau de tous genres**

**SERVICE 7 JOURS
VENTE AU COMPTOIR**

Résidentiel • Commercial • Industriel • Agricole

lespompesamr.com

450 378-3101

682, rue Dufferin, Granby

FERME LAITIÈRE DE SYLVIE LAROCHELLE

TOUT PLAQUER POUR « SES



Sylvie Larochelle a travaillé 25 ans pour Bell puis a décidé, à l'âge de 53 ans, de démarrer sa ferme laitière. Elle est ici en compagnie de Nutella. — LA VOIX DE L'EST, JULIE CATUDAL



BILLIE-ANNE LEDUC
billie-anne.leduc@lavoixdelest.ca

Sylvie Larochelle a trente-quatre filles. C'est ainsi qu'elle appelle ses vaches laitières, dont elle prend grand soin depuis 2019. À l'âge de 53 ans, elle a décidé de tout plaquer pour suivre sa passion et s'occuper seule d'une ferme laitière.

À Notre-Dame-de-Stanbridge, Sylvie se lève tous les jours aux petites heures du matin pour aller traire ses 18 vaches laitières et donner des soins à la quinzaine de génisses et taures de l'étable dont elle loue plusieurs d'entre elles.

La Voix de l'Est est allée visiter Sylvie et ses filles, des bêtes particulièrement affectueuses. « On ne pourrait pas faire ça avec d'autres vaches. Elles aiment les humains », lance Sylvie, en caressant Nutella ou encore Charlotte.

Après avoir travaillé vingt-cinq ans chez Bell en comptabilité, la femme originaire de Pike River a décidé en 2008 de quitter la compagnie et de se concentrer à ses deux passions : le travail sur une ferme et l'entretien paysager, qu'elle fait encore aujourd'hui entre deux traites, l'été.

Celle qui a obtenu le prix Lait'cellent pour son lait en 2020 a développé sa passion pour les vaches à la suite de quelques expériences sur des fermes laitières de la région, notamment à la ferme Impériale et Dave Campbell, autant

MALOUGIN ASSURANCE.CA

Votre entreprise agricole représente votre avenir

Laissez l'expertise de Malouin Assurance vous offrir la couverture adéquate pour protéger votre exploitation agricole, votre résidence ainsi que vos biens personnels.

SAINT-CÉSAIRE 1 888 MALOUGIN | BEDFORD 1 800 363-4545 SAINT-JEAN-BAPTISTE 450 467-3797

MALOUGIN

ASSURANCE

CABINET EN ASSURANCE DE DOMMAGES ET DE SERVICES FINANCIERS

FILLES»

en gestion qu'en travail manuel.

En 2019, elle a finalement conclu une entente de location avec Serge Forgues sur la ferme laitière. « J'avais cogné aux portes du Québec au complet. Ça a pris deux semaines après la proposition de Serge pour repartir le système et tout refaire marcher. »

« L'AGRICULTURE, C'EST PAS POUR N'IMPORTE QUI »

Depuis, la résidente de Bedford a découvert toute la beauté et l'apport des vaches, qui ont « besoin de nous », et dont il faut prendre soin. « C'est sûr que les agriculteurs ne sont pas tous gagas comme moi! », lance-t-elle à la blague.

« Quand tu pèses 400 livres dans ta tête, rien ne peut t'arrêter. »

— Sylvie Larochelle, productrice de lait à Notre-Dame-de-Stanbridge

Nuit et jour, elle veille à leur bien-être, à leur confort et à leur santé. Elle doit organiser les gestations, les traites, choisir les semences pour chacune d'elles, coordonner les soins de vétérinaire, etc. « Une ferme laitière, ce n'est pas juste traire les vaches. »

« L'agriculture, c'est dur, c'est pas pour n'importe qui. Il faut être leader de caractère et foncer. J'ai toujours dit, quand tu pèses 400 livres dans ta tête, rien ne peut t'arrêter. »

À raison de 14 heures de travail par jour, Sylvie ne chôme pas. Heureusement, elle peut compter sur « son ange », sa tante Jeanne d'Arc Larochelle, qui lui prépare des plats et l'aide dans ses commissions. « Elle a toujours été bonne pour moi », laisse entendre Sylvie, qui compte aussi sur la compagnie d'Apollo, son gros chien de huit ans.

Sylvie a toujours aimé les animaux, et les gros à part de ça. Ça ne lui fait pas peur, pas plus que de leur faire des piqûres dans les veines du coeur, ou de leur enfoncer une sorte de bâton dans la gorge, nécessaire à leurs soins de santé.

Que l'on soit femme ou homme, âgé ou jeune, Sylvie croit que tous devraient avoir leur chance s'ils veulent partir une ferme. « Que tu sois



Sylvie Larochelle doit organiser les gestations, les traites, choisir les semences pour chacune des vaches, coordonner les soins vétérinaires, etc. « Une ferme laitière, ce n'est pas juste traire les vaches. » — LA VOIX DE L'EST, JULIE CATUDAL

une femme, un homme, âgé ou jeune, il faut aller à fond dans ton rêve. Quand on sait, on sait. »

Durant son parcours peu commun, sans vouloir donner de détails précis, elle déplore avoir été victime de discrimination à l'égard de son sexe et de son âge, aux débuts de son projet. « Je suis une femme seule, sans enfant, sans mari. J'ai senti un peu de jugement et de discrimination dans le milieu. »

Une attitude qu'elle déplore non seulement au sein du milieu agricole, mais aussi lorsque vient le temps de faire des demandes d'aide au gouvernement qu'elle affirme être davantage réservées à la jeune relève en agriculture.

CHEFFE DE FILE DANS SA COMMUNAUTÉ

Toutefois, malgré quelques embûches, celle qui est aujourd'hui âgée de 55 ans vit sa passion à fond et a même la chance, en temps normal, d'aller parler de son expérience dans les écoles, en tant qu'ambassadrice laitière pour les Producteurs de lait du Québec.

De plus, elle a suivi la formation « Agir en sentinelle pour la prévention du suicide – Déclinaison agricole » à Nicolet pour aider les agriculteurs qui vivent

de la détresse.

Sylvie et ses filles souhaitent maintenant augmenter leur quota laitier à 19 kg, alors qu'il est présentement à 13 kg. Une demande à ce sujet a été

déposée à la Régie des marchés agricoles et alimentaires, et elle est toujours en attente de la réponse. Cette augmentation de quota l'aiderait à couvrir les coûts et « à mieux arriver »,

indique-t-elle, surtout que dans la dernière année, « les prix ont tous augmenté ». Son rêve serait d'avoir un jour une terre à elle, où elle ajouterait légumes et maraîchage.



« L'agriculture, c'est dur, c'est pas pour n'importe qui. Il faut être leader de caractère et foncer », dit Sylvie Larochelle, à sa ferme de Notre-Dame-de-Stanbridge. — LA VOIX DE L'EST, JULIE CATUDAL

CENTRE AGRICOLE BIENVENUE



IMPORTATEUR

- Campagnola
- Tifone

BONNE SAISON À TOUS!

DISTRIBUTEUR

- Perfect • Seppi • Felco
- Bacho • Pesticides et autres...

SERVICE COMMERCIAL



1115, PETITE-CAROLINE, ROUGEMONT • 450 469-4945

« ON VEUT COMMUNIQUER



JEAN-FRANÇOIS GUILLET
jean-francois.guillet@lavoixdelest.ca

L'un est architecte, l'autre designer. Rien ne laissait présager le coup de foudre des Montréalais Maxime Vandal et Richard Ouellette pour l'agriculture. Et pourtant, en quelques années, le duo a su redonner avec brio sa vocation première à la terre de la ferme Humminghill à Bolton-Ouest. De la communion des deux complices avec la nature sont nés plusieurs produits inusités, allant de bouquets floraux colorés aux vinaigres aromatiques.

Dans les années 1960, l'endroit avait été transformé en domaine de villégiature. Les anciens propriétaires avaient complètement effacé la nature agricole du site. Dès qu'ils y ont mis les pieds en 2016, Richard et Maxime ont été séduits. Ce qui se dessinait comme un projet de retraite s'est matérialisé plus tôt que prévu pour les deux hommes au tournant de la cinquantaine. « Mon ambition était de trouver une façon de redonner à la ferme sa propre vie. Ses propres buts, confie l'architecte. Que ce ne soit pas seulement un bel endroit où des gens privilégiés habitent. On voulait insérer dans la ferme une production pas nécessairement rentable, mais viable et techniquement réalisable. »

Maxime Vandal et Richard

Ouellette ont ainsi ramené la ferme Humminghill à la vie. Après deux ans de dur labeur, l'endroit avait regagné ses lettres de noblesse.

Afin d'être épaulé dans son projet, le duo a intégré le collectif de Bolton-Ouest, qui a pour objectif de valoriser les terres et les boisés du territoire. « Ça nous a permis [de faire appel à] des consultants pour nous accompagner dans notre réflexion. Et on a finalement décidé de faire un grand potager et de reconstruire la dépendance de la propriété, indique Maxime. Pour nous, c'est une exploration d'habiter la terre dans un bâtiment qui n'est pas nécessairement une maison. »

DÉCLIC

Plusieurs types de cultures ont vu successivement le jour sur le site, notamment du foin et des légumes. Mais, rien n'a été concluant. C'est par pur hasard que le déclic a eu lieu au printemps 2019. « J'avais publié sur une page Facebook de jardinier amateur une photo de mon potager, se remémore Maxime. Sa particularité est que toutes les bordures vertes sont réalisées avec de la ciboulette. C'est une belle plante mellifère qui attire les pollinisateurs. Quelqu'un m'a suggéré de faire du vinaigre à la fleur de ciboulette. Je me suis dit, pourquoi pas ? »

Après quelques recherches, le duo a concocté une recette artisanale. Les épicuriens étaient alors loin de se douter qu'il s'agissait du premier jalon d'une nouvelle ramification de leur aventure agricole. « En peu de temps, les quelques bouteilles de notre vinaigre à la

ciboulette, produit sans prétention, ont trouvé preneurs », mentionne Maxime. Bien vite, le carnet de commandes des agriculteurs en herbe s'est rempli. Jusqu'au jour où une bouteille à l'effigie de la ferme Humminghill s'est retrouvée entre les mains d'une dirigeante d'un groupe de marchés d'alimentation. « La personne nous a dit que notre produit devait se retrouver sur les tablettes en épicerie. »

« Mon ambition était de trouver une façon de redonner à la ferme sa propre vie. [...] On voulait insérer dans la ferme une production pas nécessairement rentable, mais viable et techniquement réalisable. »

— Maxime Vandal

En peu de temps, le réseau de distribution du tandem a pris une ampleur insoupçonnée. La demande pour de nouveaux vinaigres a suivi la même tangente. La gamme compte donc désormais trois vinaigres : ciboulette, estragon et poivre puis basilic et citron. Un quatrième pourrait s'ajouter l'automne prochain. Les produits sont disponibles dans plus de 15 points de vente dans les Cantons-de-l'Est et en périphérie de Montréal. Plusieurs restaurateurs les utilisent également.

UNE ADAPTABILITÉ SANS PAREILLE À UN PRIX ABORDABLE.

0% SUR 84 MOIS FINANCEMENT SAC*

GARANTIE 6 ANS* GROUPE MOTOPROPULSEUR*

Une solution clé en main qui s'agence parfaitement à votre style de vie. Avec toute la force d'un tracteur utilitaire compact, mais la manoeuvrabilité d'un tracteur de pelouse, le BX23S n'a pas d'égal au chapitre de la polyvalence.



aubin=st-pierre

350 Raygo, La Présentation, Qc - sortie 123 autoroute 20
450 795-2966 - 514 875-1600 www.monkubota.ca



Chaque pot de vinaigre à la ciboulette requiert 50 fleurs en macération. — LA PRESSE, MARTIN TREMBLAY

LA POÉSIE DE LA FERME »

Mais ce n'est pas tout. Le duo cultive aussi une panoplie de fleurs, entre autres des dahlias, des zinnias et des cosmos, pour approvisionner des fleuristes de la région.

BEAU, AUTHENTIQUE ET BON

L'histoire derrière la relance de la terre à l'abandon et l'originalité de leurs produits est au cœur du succès que connaissent Maxime et Richard. « On arrive à créer quelque chose de beau, authentique et bon. On veut avoir la plus grande diffusion possible, mais on ne se prend pas au sérieux. On veut communiquer la poésie de la ferme »

Pour arriver à maintenir la cadence de production de vinaigres, faits main de A à Z, les deux professionnels qui parcourent le globe pour leur boulot ont embauché une personne de la région. « Elle assure au quotidien la gestion du projet, dit Maxime. Lorsqu'on arrive la fin de semaine, on se sépare les tâches. »

Par ailleurs, les deux jardiniers ont décidé de prendre un pas de recul avant d'accroître la production. « Pour le moment, on ne prend plus de points de vente supplémentaires. On veut voir comment les choses vont aller. Il y a un énorme travail derrière chaque [item]. Ça prend quand même 50 fleurs de ciboulette par bouteille de vinaigre. Et c'est le genre de chose qui ne s'industrialise pas. »

Malgré la beauté du site au cœur d'une luxuriante nature, le couple tient à garder son intimité. La ferme n'est donc pas ouverte au



Outre les vinaigres, les agriculteurs cultivent plusieurs variétés de fleurs. Celles-ci sont notamment destinées à des marchands locaux. — MAXIME VANDAL

public. Le contact privilégié avec les consommateurs confère toutefois au projet une aura particulière. « Professionnellement, on vit dans un écosystème très fermé. Le projet de la ferme me permet

de connecter avec des gens à un tout autre niveau, hors de mon champ d'expertise. J'adore ça. [...] Si notre petite histoire peut inspirer d'autres personnes à se lancer en agriculture, tant mieux. »



Après des années de dur labeur, Maxime Vandal et Richard Ouellette ont redonné vie à la ferme Humminghill. — LA PRESSE, MARTIN TREMBLAY

MEUNIER
MOTEURS ■ POMPES ■ CONTRÔLES
— 1954 —

65
1954 • 2019
ANS

Votre spécialiste de moteurs électriques

VENTE ET RÉPARATION

- MOTEURS ÉLECTRIQUES
- POMPES
- CONTRÔLES
- ALIGNEMENT AU LASER



320, rue St-Joseph, Farnham • 450 293-4302
www.meunierelectrique.ca

HERBIC INC.
+ DE 50 ANS
Toujours entre de bonnes mains!

Laveuses à pression



Semence fourragère

Pulvérisateurs neufs et usagés



Semence soya et maïs Dekalb

Phytoprotection

Plomberie agricole

Programme de financement disponible pour semences, pesticides et pulvérisateur

* Sur approbation de crédit

139, rang St-Ours, Saint-Césaire
450 469-3358 • 1866 469-3358

info@herbic.com • www.herbic.com



LE PRODUCTEUR AUX MULTIPLES CHAPEAUX

ÉQUIPEMENTS DE FERME vente & installation

- Fabrication mêmes spécifications qu'Idéal
- réparation
- usagés



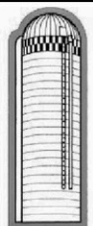
Dépositaire de:



JSB

JSB ÉQUIPEMENTS INC.
145, route 137 Sud
Ste-Cécile-de-Milton
450 469-3133

jsbequipements@hotmail.com



LES ENTREPRISES GRANBY-SILO INC.

SAVOIR FAIRE ET EXPÉRIENCE!

ÉQUIPEMENTS DE FERME

- construction
- réparation
- installation et entretien préventif

RECHERCHONS
TECHNICIEN
D'INSTALLATION AGRICOLE

Dépositaire autorisé:



240, Route 235, Ange-Gardien
450 293- 1443 • Téléc.: 450 293-1430



Le producteur Antony Deslandes — FOURNIE



ISABEL AUTHIER
isabel.authier@lavoixdelest.ca

Homme-orchestre, Antony Deslandes? C'est le premier mot qui nous vient à l'esprit pour décrire ce producteur qui ne craint pas les nouveaux défis.

L'homme est entrepreneur à Montréal, mais c'est sur la terre familiale, dans le 11^e rang à Roxton Pond, qu'il cultive sa passion pour l'agriculture. À commencer par la culture de l'asclépiade.

Il l'avoue sans détour, tout ce qu'il sait aujourd'hui, il l'a appris à force de lecture, de recherche et en faisant confiance à de plus connaisseurs que lui. Inspiré par les François Simard, Daniel Allard et autres pionniers de la culture de l'asclépiade, il a développé son expertise.

« Je n'ai aucune formation en agriculture autre que d'avoir travaillé à la ferme parentale quand j'étais jeune. Et j'ai beaucoup lu, sur la permaculture entre autres. Assez pour me faire une idée de ce que je voulais et de ce que je ne voulais pas. »

Sur sa ferme, achetée de son père en 2014 et qui porte le nom Centre équestre Yamaska, une partie est consacrée à la culture du foin et une autre parcelle est louée à un voisin pour cultiver le maïs, le soja et le grain en rotation. La majeure partie, cependant, est réservée à l'asclépiade depuis quatre ans.

« Je cherchais quoi faire avec la ferme. La culture à forfait n'était

pas un débouché intéressant. Quand il y a eu un gros buzz sur l'asclépiade il y a quelques années, je suis entré en contact avec ces gens et, de fil en aiguille, j'ai décidé d'y consacrer dix hectares. »

Le lopin avait besoin d'amour ; il lui a d'abord fallu retravailler la terre et creuser des rigoles. Mais une fois cette étape franchie, l'asclépiade s'est révélée la plante parfaite. « Je n'ai pas besoin d'intrants à part du fumier, je n'ai pas besoin de semer, je n'ai pas besoin de travailler le sol, je n'ai qu'à récolter, dit-il. C'est une culture complètement biologique qui a seulement besoin d'une belle température. »

« Quand il y a eu un gros buzz sur l'asclépiade il y a quelques années, je suis entré en contact avec ces gens et, de fil en aiguille, j'ai décidé d'y consacrer dix hectares. »

— Antony Deslandes

Antony Deslandes produit et vend présentement sa production, estimée entre 10 et 15 tonnes par année, à la Coopérative Monark. Le système de récolte actuel, cependant, lui « met des bâtons dans les roues », l'obligeant à cueillir les gousses à la main, en automne. Et le temps est compté, car une fois ouverte, la gousse doit être récoltée avant que ses fibres s'envolent au vent.

« Mais je suis en train de créer un système qui combine les idées de

plusieurs personnes et qui pourrait nous permettre de récolter une tonne par jour, juste dans les temps », dit-il.

LÉGUMES ET POISSONS

Depuis peu, il s'est aussi lancé dans la culture maraîchère. Avec sa conjointe Louise Martineau, il cultive des fruits et des légumes — l'ail et la fleur d'ail entre autres —, mais également des arbres fruitiers aux abords des bandes riveraines, des fleurs et des arbustes mellifères, argousiers, framboisiers, etc. « Ça permet de filtrer les eaux de surface avant qu'ils se déversent dans les rigoles et les fossés », explique-t-il.

Le principe de la permaculture l'a aussi incité à creuser trois bassins de sédimentation reliés entre eux pour canaliser son eau. « Tout ça se jette ensuite dans un petit marais, avant de se rendre dans le bassin versant du lac Boivin », poursuit M. Deslandes.

Tant qu'à faire, il s'est dit qu'il pourrait y ajouter des truites mouchetées pour la pêche...

Côté maraîcher, l'agriculteur a le vent dans les voiles. La culture de certains légumes se fera désormais sous tunnel, à l'abri des insectes et du vent. On y trouvera divers types de légumes dont les semences sont originaires du Québec, dont une tomate en voie de disparition, la rose, plus difficile à cultiver.

Alors qu'on pensait avoir fait le tour de ses nombreux projets, le voilà qui nous confie qu'il songe en plus à récolter le caviar de ses truites!

« J'essaie plein de choses. Au départ, je n'y connaissais rien, mais je me suis renseigné. Et j'ai la chance de compter sur des gens qualifiés pour m'aider. »

ACCÈS À LA TERRE

Louer et rénover pour réaliser son rêve



JONATHAN GAGNON
jonathan.gagnon@lavoixdelest.ca

Jessika Huot et Jérémie Leclerc ont dû se montrer à la fois créatifs et patients, mais ils ont finalement réalisé leur rêve de s'établir dans le milieu agricole. La location d'une terre et la rénovation de bâtiments leur ont permis de développer la ferme Porchoc, qui regroupe aujourd'hui quelque 2300 porcs.

Le chemin du couple de Saint-Valérien-de-Milton a toutefois été parsemé d'embûches. Jessika et Jérémie ont rapidement compris qu'on n'acquière pas une terre en claquant des doigts, bien au contraire.

« Ça faisait quatre ans qu'on était dans un processus d'achat. On avait des rencontres avec notre planificateur financier, mais ça ne marchait tout simplement pas », raconte la mère de 27 ans.

« Ce n'est vraiment pas évidemment pour les jeunes qui commencent en agriculture, avec des moyens financiers assez limités. C'est clair que les vendeurs, eux, veulent avoir le meilleur retour possible. »

Une ouverture s'est finalement présentée à l'été 2018.

« On a eu l'occasion de louer une bâtisse qui était vide depuis 10 ans

à Saint-Liboire. On l'a rénovée au complet pour la refaire fonctionner. [...] Ça a vraiment été notre porte d'entrée dans le milieu », confirme Jessika.

Le duo a dû investir 110 000 \$ afin de remettre l'endroit en ordre.

« Ce n'est vraiment pas évidemment pour les jeunes qui commencent en agriculture, avec des moyens financiers assez limités. »

— Jessika Huot

En misant sur de l'équipement usagé autant que possible, cette option a permis de dégager les fonds qui ont éventuellement servi, en mars 2019, à l'achat de la terre sur laquelle le couple habitait déjà à Saint-Valérien-de-Milton. Celle-ci appartenait jusqu'alors à la famille de Jérémie.

Des travaux de rénovation, cette fois de l'ordre de 70 000 \$, étaient nécessaires là aussi.

« Je dois avouer qu'on a eu des questionnements. On venait de démarrer à Saint-Liboire, ça faisait deux projets en même temps. Mais on a décidé de prendre une chance avec ça. »

« J'ai grandi dans le rang d'à côté, donc on avait un attachement naturel. »

Les propriétaires de Porchoc

espèrent atteindre un jour un total de 8000 « places » sur leurs différents sites. Ils se sont aussi lancés dans la culture du foin récemment.

DE LA BANQUE À LA FERME

Bien qu'elle ait toujours soutenu le rêve de son conjoint, Jessika Huot reconnaît qu'elle n'était pas certaine au départ de vouloir s'engager à 100 % dans le projet. Elle a toutefois été conquise par l'industrie en cours de route.

« À l'époque, j'avais un emploi dans une banque, explique-t-elle. Durant mon premier congé de maternité, j'ai proposé à mon beau-frère de l'aider à sa ferme. J'ai découvert que j'aimais ça au point d'être là-bas sept jours sur sept ! »

« Ça a été une révélation pour moi. Je me suis rendu compte que je n'étais vraiment pas à la bonne place sur le plan professionnel. »

Chose certaine, Jessika ne regrette pas les choix et investissements des dernières années. Ses deux filles, qui auront bientôt respectivement deux ans et quatre ans, en profitent elles aussi aujourd'hui.

« Je dirais qu'on est un peu fous ! Quand on faisait les travaux à Saint-Liboire, je tenais la main de ma plus jeune et j'étais enceinte de ma deuxième ! Ça vient avec des défis, mais en même temps, ça laisse de très beaux souvenirs. »

« Je me lève le matin, je prends mon café puis je vais faire le train avec mes enfants. Pour moi, ça n'a pas de prix. »



Le couple a pu développer son projet en louant d'abord une terre à Saint-Liboire et en rénovant des bâtiments qui avaient grandement besoin d'amour.

— LA VOIX DE L'EST, JULIE CATUDAL



Une vaste gamme d'accessoires et un choix de plusieurs méthodes de coupes confèrent à nos tracteurs de pelouse une excellente polyvalence. Ils sont idéals pour l'entretien des pelouses et divers travaux sur votre terrain. On peut y atteler une remorque, un épandeur ou une lame de chasse-neige pour effectuer toutes sortes de tâches avec un minimum d'efforts



**GARANTIE
PARE-CHOC
À PARE-CHOC
DE 3 ANS**

**POUR UNE TONTE
ININTERROMPUE**

Certaines restrictions s'appliquent.
Apprenez-en plus sur notre site
Web à Husqvarna.com



• TRACTEURS • COUPE-HERBE • TONDEUSES •
SOUFFLEUSES • SCIES À CHAÎNE • ET AUTRES



Visitez-nous pour en savoir plus sur la gamme complète des appareils à batterie Husqvarna, l'Automower®, les accessoires, etc.

1169, rang de l'Église, Marieville
450 460-3033



www.blanchardminimoteur.com



Jessika Huot et Jérémie Leclerc ont dû se montrer à la fois créatifs et patients, mais ils ont finalement réalisé leur rêve de s'établir dans le milieu agricole. Leurs deux filles en profitent elles aussi aujourd'hui. — LA VOIX DE L'EST, JULIE CATUDAL

COPEAUX KYLING EN CROISSANCE



L'ÉcoBed est un mélange de bran de scie et de chaux. Il peut remplacer le sable dans les étables. — LA VOIX DE L'EST, CHRISTOPHE BOISSEAU-DION



CYNTHIA LAFLAMME

cynthia.laflamme@lavoixdelest.ca
Initiative de journalisme local

Les affaires vont bien pour les Copeaux Kyling. Dans les dernières années, l'entreprise de copeaux en vrac pour le milieu agricole a quadruplé son chiffre d'affaires, acheté une scierie et mis au point un produit unique.

En 2016, la compagnie de Stanbridge Station est passée d'une capacité de stockage de ripe de quarantaine de remorques à 300, souligne Anne-Lise Kyling, propriétaire de l'entreprise avec son conjoint Benoit Gagnon depuis 2005.

« Le nerf de la guerre, dans ce business-là, c'est d'avoir de la ripe de disponible douze mois par année. »

La ripe sèche ou de cèdre, par exemple, sert de litière pour les animaux de ferme, principalement dans les fermes aviaires et laitières et dans les écuries. La litière souillée est épandue au champ en tant qu'engrais.

Des mélanges sont faits selon les besoins et les préférences des producteurs.

Les entrepôts de Stanbridge Station et maintenant celui de Saint-Césaire, acquis des Sciures Jutras le 1^{er} janvier dernier, assurent aux différents clients de partout dans l'ouest de la province d'être approvisionnés à l'année.

« Si jamais on tombe dans une pénurie, on a six à huit mois d'avance. Avec la nouvelle acquisition de Sciures Jutras à Saint-Césaire, on est devenu une des plus grosses sinon la plus importante entreprise de ripe en vrac au Québec. On est dans les joueurs majeurs. »

DE MIRABEL À SAINT-HYACINTHE

Cette acquisition permet également d'optimiser les transports. Davantage de voyages pourront être effectués dans une même journée pour approvisionner la clientèle des secteurs de Saint-Hyacinthe, Saint-Alphonse et Ange-Gardien. Éventuellement, le rayon de clientèle pourra aussi être élargi.

Les camions de Copeaux Kyling parcourent un rayon d'environ 200 kilomètres pour livrer les mélanges spécialisés. L'entreprise se rend jusqu'à Mirabel.

Les remorques-bedaines,

conçues sur mesure pour avoir une plus grande capacité, font toutefois beaucoup plus de route pour s'approvisionner en copeaux auprès de différentes scieries.

« Il n'y a pas beaucoup de résidus qui proviennent de Bromes-Missisquoi, fait savoir M^{me} Kyling. Il faut aller chercher la ripe vraiment loin. On va dans le nord et en Beauce, par exemple. Il faut faire beaucoup de kilométrage pour aller dans de bonnes sources d'approvisionnement. »

La ripe, un résidu des scieries, s'est depuis longtemps taillé une place pour devenir la matière première d'autres secteurs d'activité plutôt que d'être enfouie. En plus de servir comme litière, la femme d'affaires explique que les copeaux peuvent être utilisés pour du contreplaqué, du papier kraft, du papier journal, mais aussi dans le milieu de l'emballage et la fabrication de mélamine.

NOUVEAU PRODUIT

Les Copeaux Kyling ont développé, en octobre passé, l'ÉcoBed, qui est un mélange de bran de scie et de chaux acheté à la carrière Graymont, située à moins de 500 mètres des entrepôts de Stanbridge Station.

« On a justement une étude sur l'ÉcoBed qui débute. On a engagé une firme de recherche pour documenter le produit, annonce M^{me} Kyling. Il y a neuf fermes qui vont être à l'étude d'avril à septembre. Tout va être regardé. Il

va y avoir des podomètres sur les vaches, elles vont être filmées. Ils vont étudier si les vaches sont plus confortables sur notre litière par rapport à une autre. Ils vont analyser les bactéries, etc.. »

Jusqu'à présent, tous les clients qui en ont fait l'essai sont satisfaits.

L'objectif est d'offrir une alternative aux étables qui sont sur le sable, une matière dure sur l'équipement et qui n'apporte aucune valeur organique une fois épandue au champ.

Selon Annie-Lise Kyling, l'ÉcoBed ne provoque aucune usure sur l'équipement en plus d'avoir une valeur organique intéressante et qui diminue le besoin de phosphore chimique.

« Ça a beaucoup de potentiel. Il y a beaucoup d'étables au sable qui en font l'essai et qui ont l'intention de l'utiliser pour remplacer le sable. On ne prend pas de nouveaux clients présentement, parce qu'on veut attendre les résultats de l'étude, mais on veut être prêt l'an prochain pour le lancer à grande échelle. C'est un produit qui pourra être ensaché et exporté. »

À la suite de l'étude, un troisième entrepôt sera construit à Stanbridge Station et sera consacré à la production de l'ÉcoBed.

Durant la même période, un garage sera construit pour assurer la mécanique sur les équipements. Il aura un espace dédié aux bureaux et aux rencontres clients.



RÉSERVEZ
VOS ANIMAUX
DE BASSE-COUR
DÈS MAINTENANT !

PLUSIEURS DATES DISPONIBLES
DU MOIS D'AVRIL À SEPTEMBRE

Moulées pour toutes espèces fabriquées sur place
Équipements | Ripe, paille, mousse de tourbe

**MB MEUNERIE
BENJAMIN**

ENTREPRISE FAMILIALE DEPUIS 1979

ST-CÉSAIRE

RÉSERVATION : 450 469-4841 | INFO@MEUNERIEBENJAMIN.COM

meuneriebenjamin.com



Serge Plouffe, directeur du développement des affaires, et Benoit Gagnon, copropriétaire de Copeaux Kyling, sur une montagne de ripe — LA VOIX DE L'EST, CHRISTOPHE BOISSEAU-DION

Apprendre (encore mieux) en jardinant



PASCAL FAUCHER
pascal.faucher@lavoixdelest.ca

Avec ses élèves en adaptation scolaire à l'école secondaire Massey-Vanier, à Cowansville, Manon Brien sème, plante, arrose, entretient et récolte au fil des mois chauds près de 4000 plants de toutes sortes issus de la serre et du potager scolaires.

« Ils adorent ça ! », affirme la technicienne en travaux pratiques (TTP) en évoquant les adolescents qu'elle supervise et qui ne suivent pas les cours réguliers.

« Ils constatent tout le cycle de vie des plants et ils sont impressionnés de voir ça, dit Mme Brien. C'est un outil d'enseignement puissant parce que c'est très concret. Ils prennent conscience d'où vient la bouffe, ils peuvent mettre les mains dedans. »

Et ils les mettront encore plus en septembre puisqu'avec des

enseignantes de son école, la dynamique TTP a mis sur pied une nouvelle formation axée sur l'agroalimentaire.

Cette formation plus poussée — et à laquelle se mêleront des notions de français, de mathématiques et de sciences — permettra de préparer les élèves à un emploi dans ce domaine, qu'il soit à la ferme, en usine ou dans la restauration.

« La main-d'œuvre agricole fait partie des 10 corps d'emploi où il y a le plus de besoins », souligne Mme Brien.

CURE DE JOUVENCE

Venant appuyer ce programme, un plan de rénovation de la serre et de la cuisine d'enseignement de l'école de la rue Mercier est en branle au coût de 250 000 \$. La cuisine a 50 ans et est mûre pour une cure de jouvence: des portes de four ne ferment pas bien, de ronds de poêle ne fonctionnent pas...

Des travaux de ventilation, d'électricité et de plomberie sont également au menu cet été et un accès direct à la cour intérieure, où trônent la serre et le potager, sera aussi aménagé.

Quant à la serre, elle sera rafraîchie

l'hiver prochain afin qu'elle puisse fonctionner à l'année grâce à des panneaux solaires. Des robots superviseront l'arrosage des plants par la suite.

« On va pouvoir aller cueillir nos tomates et les amener directement à la cuisine », dit Mme Brien. Car les

élèves n'aiment pas que jardiner et composter, ils vendent leurs produits ou encore les cuisinent. « Je suis heureuse quand un jeune me demande la recette! »

« Ils ne deviendront peut-être pas médecins, ajoute la TTP, mais

ils seront notre main-d'œuvre de demain. Ils sont plus manuels qu'intellectuels. On essaie de développer ces qualités-là pour les axer vers le marché du travail. On allume une lumière au jeune qui ne sait pas ce qu'il va faire dans la vie. »



Les élèves en adaptation scolaire à l'école secondaire Massey-Vanier adorent jardiner et pourront bientôt profiter d'une nouvelle formation. — VAL-DES-CERFS



MAGASINEZ LOCAL. ACHETEZ STIHL.

SCIE À CHAÎNE À ESSENCE

MS 170

30,1 CM³ - 1,3 KW - 3,9 KG/8,6 LB



ÉCONOMISEZ 80⁺

209⁹⁵ \$

PDSM 289 \$5 avec guide-chaîne de 10 po

SCIE À CHAÎNE À ESSENCE

MS 180 C-BE

31,8 CM³ - 1,5 KW - 4,2 KG/9,3 LB



ÉCONOMISEZ 60⁺

319⁹⁵ \$

PDSM 370 \$5 avec guide-chaîne de 10 po

SCIE À CHAÎNE À ESSENCE

MS 250

45,4 CM³ - 2,3 KW - 4,6 KG/10,1 LB



ÉCONOMISEZ 30⁺

429⁹⁵ \$

PDSM 489 \$5 avec guide-chaîne de 10 po

SCIE À CHAÎNE À ESSENCE

MS 261 C-M

59,0 CM³ - 3,0 KW - 4,9 KG/10,8 LB



ÉCONOMISEZ 80⁺

699⁹⁵ \$

PDSM 779 \$5 avec guide-chaîne de 10 po

SCIE À CHAÎNE À ESSENCE

MS 271

50,2 CM³ - 2,6 KW - 5,6 KG/12,3 LB



ÉCONOMISEZ 40⁺

529⁹⁵ \$

PDSM 569 \$5 avec guide-chaîne de 10 po

SCIE À CHAÎNE À ESSENCE

MS 391

64,1 CM³ - 3,3 KW - 6,4 KG/14,1 LB



ÉCONOMISEZ 200⁺

579⁹⁵ \$

PDSM 779 \$5 avec guide-chaîne de 10 po



STIHL MOTOMIX[®] - L'ULTIME CARBURANT PRÉMÉLANGÉ!

OFFERT EXCLUSIVEMENT CHEZ VOTRE DÉTAILLANT STIHL!

Les détaillants peuvent vendre à prix moindre. Les prix des scies à chaîne et des souffleurs sont en vigueur jusqu'au 30 juin 2021. Les prix de tous les autres outils motorisés et des accessoires sont en vigueur jusqu'au 30 juillet 2021. Les descriptions et les illustrations sont exactes au mieux de notre connaissance au moment de la publication et sont modifiables sans préavis. STIHL. Limite n'est pas responsable des erreurs d'impression et le détaillant STIHL local détient le pouvoir final de décision des prix des produits. Les prix sont valables chez les détaillants participants uniquement jusqu'à épuisement des stocks. (1) Poids moteur seulement. (2) Prix avec chaîne 61PMMS.

f t i g | STIHLCANADA

WWW.STIHL.CA



**335, ST-VALIER,
GRANBY**

**450 378-0046
pontbriandgranby.com**

MINI-MOTEURS ST-HYACINTHE INC.

Vente et réparation de petits moteurs
Marc-Olivier Daunais, copropriétaire

**1280, LAURIER EST,
ST-HYACINTHE
450 250-0046**

JÉRÉMY POSTEL

FAIRE DU SAPIN LA FIERTÉ DE SUTTON



CYNTHIA LAFLAMME

cynthia.laflamme@lavoixdelest.ca
Initiative de journalisme local

« Je viens de France et chaque village a souvent quelque chose qui ressort et qui fait que les gens identifient une richesse ou quelque chose de patrimonial à ces villages », explique le Suttonnais d'adoption. Ces choses deviennent un point de rencontre pour les citoyens et les visiteurs.

Il donne en exemple la saucisse de Toulouse, les pommiers de Normandie ou encore le fromage de Mondor. Leur point en commun est qu'il s'agit d'un aliment.

Au Québec, cette pratique n'est pas très répandue. Cependant, il donne en exemple Dunham qui se démarque particulièrement avec

ses vignobles et la Brasserie Dunham. La vigne pourrait devenir l'emblème du village.

À Sutton, il y a bien sûr le plein air, les montagnes et les sentiers, tout comme le houblon et les vignes, mais ça ne la distingue pas des autres, croit M. Postel. Le miel de sapin, si.

« Le potentiel est là. Dans les commerces, je suis déjà bien accueilli avec mon idée. »

Cette idée lui est venue quand il a entendu des touristes parler de son miel de sapin, sans savoir qu'il en était le producteur. « Je me suis dit que ça aurait du sens. »

Si ce n'est déjà fait, il avait bien l'intention de présenter son rêve à la Corporation de développement économique de Sutton, qui travaille à favoriser la venue de nouveaux producteurs agroalimentaires.

« J'aimerais ça que, quand on arrive dans le village, il y ait quelque chose de marquant. Je mettrais des sapins ou des affiches avec des sapins », voit-il.

M. Postel croit qu'un tel emblème, aussi bien affiché, deviendrait un attrait supplémentaire.

Il invite par ailleurs ses concitoyens à lui transmettre leurs commentaires sur son idée. Il est ouvert à d'autres suggestions.

OUVERTURE AU PUBLIC ?

Son atelier de production est situé chez lui. Mais si Sutton adopte le sapin comme emblème, ouvrirait-il au public ?

« Déjà, j'aimerais ouvrir la

première place d'autocueillette de sapins de Noël à Sutton. Mon objectif d'entreprise est d'accéder à un terrain, même si à Sutton c'est un défi irréaliste, où je puisse avoir des sapins et accueillir les gens. »

Cet autre rêve lui permettrait de concilier son travail de producteur à son ancienne carrière, celle de guide de plein air et d'éducateur en environnement. Sur son hypothétique terre, il aimerait organiser des randonnées et des activités éducatives pour permettre aux gens de découvrir leur patrimoine naturel.

« Le potentiel est là. Dans les commerces, je suis déjà bien accueilli avec mon idée. »

— Jérémie Postel

Par exemple, « tous les résineux au Québec se mangent, mais presque personne n'est au courant de ça. J'ai choisi le sapin parce que c'est un arbre inscrit dans l'histoire partout dans le monde. Je pense que tout le monde a entendu son nom ».

REPENSER

En attendant, Jérémie Postel travaille au développement de son entreprise. Il lancera dans les prochains mois son site web et sa nouvelle image de marque.

Il travaille également à répondre

aux demandes du service d'urbanisme pour construire sa nouvelle miellerie, qui sera logée dans la grange située dans sa cour arrière. L'entrepreneur pourra ainsi faire grandir sa production et la diversifier. Il attend les permis de la Ville pour commencer.

« La pandémie n'est pas mauvaise pour tout le monde. Le fait que les gens se tournent vers le local, s'intéressent à ce qui se passe chez eux, c'est profitable pour moi. Je veux profiter de cette vague-là pour ancrer quelque chose de plus solide. C'est le moment de se montrer et de dire ce qu'on veut faire. »



« Tous les résineux au Québec se mangent, mais presque personne n'est au courant de ça », rappelle Jérémie Postel. — PHOTO TIRÉE DU COMPTE FACEBOOK DE JÉRÉMY POSTEL



LES ÉQUIPEMENTS LAITIERS

VENTE - INSTALLATION - SERVICE



DE PLUS EN PLUS VOTRE SOLUTION EN ÉQUIPEMENTS LAITIERS



Distributeur autorisé
DeLaval

Nous vivons le lait !

180, ROUTE 235, ANGE-GARDIEN • 450 293-1011
Visitez notre page Facebook Les Équipements LCB inc.



Jérémie Postel aimerait faire du sapin baumier l'emblème de Sutton. — PHOTO CHRISTOPHE BOISSEAU-DION

SYLVAIN LAROCHE

S'engager pour avoir un impact positif



MARIE-FRANCE LÉTOURNEAU
marie-france.letourneau@lavoixdelest.ca

Lorsque vient le temps de s'impliquer dans la communauté ou dans différents projets, l'agriculteur granbyen Sylvain Laroche répond souvent présent.

« Je trouve que ça m'aide à devenir un meilleur citoyen », affirme celui qui s'est lancé en agriculture à l'âge de 21 ans, avec une ferme en location, rue Cowie.

Sylvain Laroche a siégé durant 16 ans au conseil d'administration de l'UPA Haute-Yamaska, dont trois ans à titre de vice-président. Il est aussi engagé depuis 2003, comme administrateur, auprès du club-conseil Gestrie-Sol à Granby.

Plus récemment, le producteur laitier de 46 ans a été sollicité pour faire partie du nouveau comité consultatif en environnement de la Ville de Granby. « J'ai accepté parce que je trouve que la Ville a pris une bonne direction au niveau environnemental depuis quelques années, souligne-t-il. J'essaie modestement, dans la mesure de ce que je connais, d'apporter l'expérience que j'ai accumulée en 25 ans. »

Celui qui prône une agriculture respectueuse de l'environnement a en fait toujours été enclin à s'engager. Un peu comme ses parents, qu'il qualifie de « curieux impliqués ». À l'école

secondaire J.-H.-Leclerc, il a fait partie du conseil étudiant. « C'est une leçon de démocratie hallucinante pour les jeunes », lance Sylvain Laroche.

Il ne souhaite pas cumuler les fonctions ou les titres, mais plutôt « avoir le plus possible un impact positif ».

RESPECT DE LA NATURE

C'est aussi un impact positif que M. Laroche cherche à avoir au quotidien, dans son travail de la terre. Lorsqu'il s'est porté acquéreur en 2003 de la ferme Comeau — rebaptisée ferme Ruisselet — qu'il exploite sur le chemin René, il a aménagé les bandes riveraines des trois ruisseaux présents sur la terre, question de favoriser la biodiversité.

« Je trouve que l'agriculture, c'est un monde de possibilités. »

— Sylvain Laroche

Avec Gestrie-Sol, la collaboration d'organismes environnementaux, de même que la participation d'une poignée de fermes, Sylvain Laroche a aussi œuvré au projet du ruisseau Brandy, situé rue Cowie. Ce dernier, qui a connu un succès enviable, visait justement à aménager les bandes riveraines du ruisseau Brandy, sur huit kilomètres. Le but visé: contrôler l'érosion, mais aussi favoriser entre autres une biodiversité florale et réduire les recours aux pesticides.

« C'est le genre de projet qui peut permettre de mettre en lumière qu'il

est possible de faire de l'agriculture et d'en laisser un peu à la nature. C'est un projet super intéressant », dit le producteur laitier.

MARAÎCHER

La ferme Ruisselet compte actuellement un troupeau de près d'une soixantaine de vaches laitières et 200 acres de terre, où sont cultivés du foin, du maïs, du blé ainsi que du soya en plus petite quantité.

Sylvain Laroche s'est en outre lancé il y a deux ans dans la production de maïs sucré. L'an dernier, il a ajouté une serre à ses installations. « J'ai ajouté le volet maraîchage, mais à petite échelle. Je n'ai pas de grandes ambitions pour le moment. [...] Et je le fais à la mode bio, sans être certifié bio », dit-il.

Pour l'heure, les trois filles du producteur laitier n'ont pas démontré un intérêt marqué pour l'agriculture. Mais si l'une d'elles devait développer un coup de cœur pour la culture maraîchère, une croissance de ce volet serait possible, glisse-t-il.

Les tomates, concombres, maïs et autres betteraves récoltés sont vendus sur place, à un kiosque libre-service aménagé en bordure du chemin René. Situé à une dizaine de minutes à peine du centre-ville de Granby, le secteur a l'avantage d'être passant.

Sylvain Laroche ne s'imagine pas faire autre chose que de l'agriculture. « Je ne changerais pas de vie, lance-t-il. Avec la ferme, je fais de l'électricité, de la plomberie, de la mécanique, de l'administration. Je m'occupe d'un troupeau de vaches. Je fais un peu de maraîchage. Je trouve que l'agriculture, c'est un monde de possibilités. »



Le producteur laitier Sylvain Laroche souhaite avoir « le plus possible un impact positif ». — LA VOIX DE L'EST, ALAIN DION

BATTERIES ILLIMITÉES
Toute l'énergie dont vous avez besoin pour votre saison estivale

1137, RUE DE ROBERVAL SUD, GRANBY (PRÈS DE SETLAKWE)
450 375-7766 • info@batteriesillimitées.com • batteriesillimitées.com

0061950

ROGER DION & FILS INC. 2006
R.B.Q.: 8329-9263-24
Excavation - Terrassement

115, rue Authier, St-Alphonse-de-Granby
450 375-4751
Télec.: 450 375-0695
www.rogerdionetfils.com
excavation@rogerdionetfils.com

**TRANSPORT DE TERRE
SABLE - PIERRE - GRAVIER**

- Vente et installation de fosses septiques, champs d'épuration et drains
- Excavation
- Terrassement
- Livraison, vente et installation de tuyaux d'acier et de plastique

Ecoflo®
Représentant et installation du système

BIONEST TECHNOLOGIES INC.

Enviro-STEP Technologies Inc.

ENVIROSEPTIC

0061855

FERME WB GOLD

DES ABEILLES BIEN ENTOURÉES



ROXANNE CARON
roxanne.caron@lavoixdelest.ca

Une terre de Bolton-Ouest foisonne d'activités. Avec leurs abeilles, leurs bœufs et leurs cultures, Nancy Lanteigne et Syed Mohamed de la ferme WB Gold veulent redonner à l'agriculture d'antan ses lettres de noblesse.

À leurs yeux, les 500 acres de terre, dispersés sur le chemin Stukely, Brill et Bailey, doivent être utilisés à leur plein potentiel, et surtout, dans le respect de la nature.

Alors que le couple concentre ses activités sur l'apiculture avec ses 40 ruches, Syed et Nancy ont été accompagnés par des agronomes de Gestrie-Sol pour valoriser leur terre. « Avec eux, on a marché la terre au complet pour identifier ce dont elle a besoin et ce qu'on peut faire de manière naturelle », souligne Nancy.

Ainsi, 2164 arbres, arbustes et plantes ont fait leur apparition dans la dernière année : amélanchier, aubépine, viornes, peupliers, chênes, pour ne nommer que ceux-là. Des champs fleuris devraient aussi s'ajouter prochainement. « Anciennement, on ne nourrissait pas des abeilles avec du sirop. On veut revenir à ce qu'est la nature. Dès que tu développes un rucher quand même important, il faut s'assurer qu'il y ait assez de plantes et d'arbustes. On en a planté plusieurs qui sont bons pour les abeilles et qui sont principalement de Bolton-Ouest », détaille Nancy.

Prioriser des plantes qui poussent dans leur patelin n'est pas un choix vide de sens pour les apiculteurs qui veulent préconiser une agriculture d'antan, où on n'utilisait pas des plantes provenant d'un autre pays pour profiter de leurs bienfaits. « On voulait vraiment revenir à l'essence de Bolton-Ouest et travailler avec ça. »

DIVERSIFICATION

Comme tous les apiculteurs qui débutent dans le domaine, Nancy et Syed ont d'abord commencé leur projet, il y a cinq ans, en tentant d'être le plus naturel possible, mais aussi en imitant les pratiques de leurs confrères, c'est-à-dire en nourrissant les abeilles avec du sirop et en essayant de tirer le maximum de miel de leurs ruches. « Mais on s'est aperçu qu'en vidant la ruche de tout son miel, ce n'était peut-être pas sain. Notre but c'est de laisser le miel aux abeilles, c'est-à-dire d'en prendre une partie, mais de leur

laisser ce dont elles ont besoin pour passer l'hiver. Et ça, c'est très rare les gens qui font ça. »

En prélevant moins de miel, Nancy ne laisse pas de côté le potentiel des ruches pour autant. Elle récupère plutôt la matière autrement. En plus du miel, elle vend donc de la cire, du pollen et de la propolis, tous des produits utiles pour l'apithérapie, une pratique qui consiste à soigner divers maux à l'aide des produits issus des abeilles.

« Notre but, c'est de laisser le miel aux abeilles, c'est-à-dire d'en prendre une partie, mais de leur laisser ce dont elles ont besoin pour passer l'hiver. »

— Nancy Lanteigne, copropriétaire de la ferme WB Gold

« En allant chercher un peu de tout, je pense que côté profitabilité, on revient à la même chose qu'un apiculteur qui prend tout le miel et qui ne va pas travailler les à-côtés comme la cire ou le pollen », réfléchit tout haut Nancy.

Le pollen ou encore la propolis sont classés comme étant des superaliments. Le pollen, rempli d'acides aminés et de vitamines, permet notamment de combattre la fatigue extrême. « Ce ne sont pas des médicaments, ce sont de bons suppléments, met en garde Nancy. Ce sont des produits bons pour la santé qu'il faut apprendre à connaître. »

Ces produits, en vente dans les magasins, sont souvent transformés se désolent-elle. « Dès que c'est séché ou mélangé, ça n'a plus les mêmes bienfaits. Nous, on ne les transforme à peu près pas : une fois recueilli, le pollen est congelé. »

Le labeur des abeilles est d'ailleurs en vente à la boutique ouverte le samedi sur la ferme du chemin Stukely, mais on peut aussi le trouver dans diverses épiceries Metro et boutiques locales, puisque la ferme WB Gold fait partie du Collectif Bolton-Ouest, un regroupement de propriétaires de terrains forestiers et agricoles.

AGRICULTURE DE PROXIMITÉ

Par ailleurs, il semblerait que les visites à la ferme se font nombreuses, certains habitants étant curieux d'en voir et d'en savoir davantage sur la passion de Syed et Nancy.

Il faut dire que leur histoire a de quoi surprendre.



En plus du miel, Nancy et Syed vendent de la cire, du pollen et de la propolis, des produits utiles pour l'apithérapie, une pratique qui consiste à soigner divers maux à l'aide des produits issus des abeilles. — LA VOIX DE L'EST, ALAIN DION

Alors qu'il habitait à Montréal, le couple s'est inscrit à un cours d'apiculture urbaine pour avoir une ruche à la maison. Entre-temps, le duo a acquis une maison à Bolton-Ouest pour y passer les week-ends. Quelques ruches ont rapidement fait leur arrivée sur le terrain et une synergie s'est créée entre eux et les habitants. « Ça s'est développé tellement plus rapidement qu'on pensait. Et on a finalement décidé de s'installer à Bolton-Ouest. Ça fait deux ans qu'on est ici à temps plein. »

Les visiteurs apprécient particulièrement la jolie petite bouille des 14 bœufs Highland qui broutent l'herbe. Outre leur côté attachant, ces bœufs ont une fonction bien pratique sur la ferme qui cultive aussi du foin.

« Au lieu d'utiliser de l'engrais ou de prendre du fumier qui provient de vaches avec des antibiotiques, moi je sais que je ne donne rien à mes bœufs », explique Nancy.

Les agriculteurs ont aussi opté pour faire des pâturages en rotation. « Le fumier et les bêtes qui marchent dedans, ça permet de régénérer le sol. En changeant les bœufs de place chaque jour, ils ne vont pas manger l'herbe jusqu'à la racine, ils ne mangent que le dessus, ce qui permet à l'herbe de repousser et ce qu'ils mangent, c'est le carbone que le pâturage a absorbé. »

Comme la quantité de foin produit est plus que suffisante pour les bœufs, Nancy et Syed le vendent à des gens de la région.

« On travaille à faire des partenariats avec les gens du coin avant d'aller le vendre ailleurs, même si on pourrait faire plus de sous. On veut travailler avec la communauté », souligne Nancy.

Avec toutes ces pratiques soucieuses de l'environnement, la Ferme WB Gold croit être bien placée pour pouvoir obtenir sa certification biologique. Les propriétaires ont d'ailleurs entamé les démarches depuis deux mois. Nancy croit que l'emplacement stratégique de sa terre pourra aussi jouer en sa faveur. « À Bolton-Ouest, il n'y a pas de monoculture et les gens n'utilisent pas de pesticides. Il y a cette facilité-là si on veut devenir bio. On a choisi la bonne place », croit Nancy.



Nancy Lanteigne affirme que les visiteurs apprécient particulièrement la jolie petite bouille des 14 bœufs Highland qui broutent l'herbe. Outre leur côté attachant, ces bœufs ont une fonction bien pratique sur la ferme qui cultive aussi du foin. — LA VOIX DE L'EST, ALAIN DION

FERME ANECDOTES

L'appel de la terre



OLIVIER PIERSON
olivier.pierson@lavoixdelest.ca

Si l'artisanat est un mot agréable à vos oreilles, alors vous devriez aller les traîner du côté de la Ferme Anecdotes à Bolton-Ouest. Dans cette exploitation gérée par d'anciens citadins épris d'écologie, on récolte notamment l'eau des érables avec des ânes. L'activité, ouverte au public et inaugurée cette année, sera reconduite à l'avenir, avec pour mission de sensibiliser les visiteurs aux vertus de l'essentiel.

À peine arrivé sur place, on est vite mis au jus. Les animaux ne tardent pas à montrer le bout de leurs longues oreilles. Ils sont les attractions de ce domaine de 40 acres où la permaculture dicte sa loi. Il y a là Clémentine, la doyenne du haut de son quart de siècle (voire un peu plus), Lancelot, Katou — « car elle est née un 4 août » —, Charlot et Sabi. Christiane Tétreault est aux petits soins avec ceux qu'elle considère comme des collègues de travail. « J'ai un grand respect pour eux. Je les sors tous les jours, je leur laisse de 2 h à 4 h de liberté », clame cette hyperactive qui leur doit d'avoir appris à ralentir, et « à vivre l'instant présent ».

À L'ANCIENNE ET SANS BRUIT

Il y a deux ans, cette Montréalaise décidait de tout plaquer. Elle prenait son conjoint sous le bras pour aller cultiver sa fibre environnementale en Estrie. Exit son quotidien de comptable informaticienne pour elle, et de gérant de café sur le Plateau pour lui. « Notre conscience écologique nous a poussés à acheter une terre »,



Christiane Tétreault est aux petits soins avec ses ânes. « Ils m'ont appris à vivre l'instant présent » dit-elle. — LA VOIX DE L'EST, ALAIN DION

confie cette végétarienne assumée.

Dans leur nouveau chez eux, on trouve notamment une érablière de quelque 1500 arbres. Une partie seulement (358) sert à la fabrication de sirop d'érable. Les tubulures qui occupaient le terrain avant leur arrivée ont laissé place à des chaudières. Pas la moindre trace non

plus de pompe et autre machinerie. « On voulait que ce soit le plus artisanal possible et travailler sans bruit. C'est peut-être plus fastidieux, mais c'est aussi plus intéressant! » s'enflamme Mme Tétreault.

L'eau récupérée atterrit dans deux réservoirs de mille litres,

avant de prendre la direction de la cabane à sucre pour le processus d'évaporation. Là aussi, la méthode traditionnelle est privilégiée. « On utilise un évaporateur au bois. On fait bouillir l'eau pendant 14 heures et on rajoute du combustible toutes les 10 minutes. » Fastidieux, en effet.

Quand l'eau n'est pas récoltée manuellement, ce sont les ânes qui s'en chargent. Pour le moment, un seul d'entre eux est équipé pour le faire; les chaudières sont attachées à un bât. Les animaux ne se contentent pas de transporter ce précieux liquide, ils participent aussi aux travaux dans les champs. « Ça a

demandé beaucoup d'éducation et d'entraînement, mais aussi de la patience », sourit la copropriétaire de la Ferme Anecdotes.

VISITES ÉDUCATIVES

En décidant d'ouvrir cette activité symbolique du temps des sucres au public, Christiane Tétreault souhaite partager une parcelle de son quotidien, mais aussi son désir ardent de protéger la planète, à son modeste niveau et sans faire de prosélytisme. « Toutes nos visites sont éducatives et se déroulent dans un esprit familial », fait valoir cette autodidacte.

Les premiers visiteurs accueillis durant la fin de semaine du 20 mars sont repartis enthousiasmés, rapporte-t-elle. « Ce que les gens apprécient, c'est de savoir comment tout ça fonctionne. Ils

sont ravis lorsqu'ils constatent qu'il y a de l'eau d'érable dans les chaudières. Ça reste un moment magique. »

Pour 2022, Christiane Tétreault a déjà quelques idées en tête. L'ajout d'une charrette qui serait tirée par les ânes pour acheminer l'eau en fait partie, avec toujours la volonté de travailler en silence.

Pour participer à l'expérience des sucres proposée par la ferme, il faut compter environ deux heures. « Je présente les ânes et l'érablière, mon copain aborde pour sa part le processus de fabrication de sirop d'érable », détaille-t-elle. Sans oublier la tire d'érable qui vient ponctuer cette immersion pédagogique. La neige est placée dans un bac spécialement conçu par elle, qui rappelle l'animal emblématique des lieux.

Forcément.

Les ânes sont les attractions de ce domaine de 40 acres où la permaculture dicte sa loi



Les ânes ne se contentent pas d'aider à la récolte de l'eau des érables, ils participent aussi aux travaux dans les champs. — LA VOIX DE L'EST, ALAIN DION

Le pari de l'autosuffisance

En décidant d'acquérir une ferme dans la région, Christiane Tétreault et son compagnon Normand Beaudry ont aussi fait le pari de l'autosuffisance.

Si, dans la réalité, ce n'est pas encore tout à fait le cas, les propriétaires de la Ferme Anecdotes ne ménagent pas leurs efforts pour subvenir à leurs besoins. L'autonomie alimentaire est bien entendu au cœur de ce défi. Pour y parvenir, ils ont misé sur la permaculture, un mot à la mode synonyme d'abondance.

Un premier jardin de 3000 pieds carrés, cultivé selon ce principe, a vu le jour l'an passé, avec des résultats qui ont dépassé leurs attentes. « Rien que pour les tomates, on en a récolté 600 à 800 livres », révèle Mme Tétreault. « On a choisi de jardiner en lasagne », poursuit-elle en faisant référence à cette technique sans labour qui utilise des couches de matériaux compostables. Dans le cas qui les concerne, ce sont 12 couches d'un pouce d'épaisseur qui ont été superposées avec une alternance carbone azote. « On a

notamment utilisé du bois mort, du fumier d'âne, du gazon, des feuilles mortes et des fougères », ajoute celle qui n'avait pas le pouce vert avant de s'installer en Estrie.

Cette année, quatre jardins supplémentaires devraient voir le jour sur la ferme. « Ils utiliseront d'autres méthodes d'amendement des sols », fait savoir la copropriétaire en précisant que leur objectif est de produire environ 250 variétés de légumes, de fruits et de fleurs, « comestibles ou utiles », sur l'ensemble des parcelles. **OLIVIER PIERSON**

C'est le printemps!

Avez-vous pensé à changer vos pneus?

**INSTALLATION DE PNEUS D'ÉTÉ,
INCLUANT L'ÉQUILIBRAGE**

DES ROUES

(prix varient
selon le modèle)

A PARTIR DE
64⁹⁵\$
+ taxes

**VÉRIFICATION DE
LA GÉOMÉTRIE
DES ROUES**

29⁹⁵\$
+ taxes

**TRAITEMENT
DE PARE-BRISE
(Aquapel)**

39⁹⁵\$
+ taxes



DE PLUS,
nous pouvons
vous aider avec
l'entreposage
de vos pneus
d'hiver.

PRENEZ RENDEZ-VOUS DÈS MAINTENANT !



**ou Procurez-vous
la Civic 2021 bien
chaussée**

BONI 750\$ | **59\$**
à la location | /PAR SEM.

LOCATION 60 MOIS*
CIVIC LX CVT 2021

Valeur au détail
25 500\$*

999\$ d'acompte
Incluant boni 750\$



Stéphanie Chagnon Létourneau
Réceptionniste et adjointe administrative

Chagnon
Honda
GRANBY

*Notre famille
au service de la vôtre!*

1711, rue Principale, Granby 450 378-9963



* Offre de location à la semaine pour une période de 60 mois pour un total de 260 paiements applicable sur la Civic berline LX CVT 2021 neuve (modèle FC2F5MEX) avec une valeur au détail de 25 500 \$, taxes en sus. L'offre de location inclut le boni de 750 \$ et un acompte initial de 999 \$ lorsque loué par l'entremise des Services Financiers Honda (SFH). Sur approbation de crédit des SFH. Transport et préparation de 1 700 \$, surcharge sur le climatiseur (100 \$ lorsque applicable) et frais pour peinture premium de 300 \$ inclus. Franchise de kilométrage total de 100 000 km; frais de 0,12 \$ le kilomètre excédentaire. Les frais d'enregistrement auprès du RDPRM et les frais d'agent pour l'inscription (jusqu'à 46,50 \$ au total) ne sont pas inclus. Comme le premier paiement périodique, ils sont dus à la livraison du véhicule. Les taxes, droits spécifiques sur les pneus neufs (15 \$), assurances, immatriculation et options sont en sus. † Le boni de 750 \$ (déduit après taxes) est disponible aux clients au détail admissibles à la location d'un modèle Civic berline 2021 neuf, sur approbation de crédit par l'entremise de Services Financiers Honda (SFH). ** Certaines conditions s'appliquent. Offres d'une durée limitée et sujettes à changements ou annulation sans préavis. Offres valides sur les véhicules neufs seulement. Le concessionnaire peut devoir commander ou échanger un véhicule. Jusqu'à épuisement des stocks. Voyez un représentant de Chagnon Honda pour plus de détails.