

Nancie Ferron

Parfum de lavande

***Le déclin
des abeilles
Mythe ou réalité?***

LE MYCOTOURISME
À la découverte des
champignons sauvages



L'engouement pour
les microbrasseries
au Québec

L'agriculture au féminin
Portraits de femmes inspirantes!



PRINCECRAFT®

DOMINEZ L'EAU™



À propos de Brunswick

Les principales marques de produits de consommation de Brunswick Corporation, dont le siège social se trouve à Mettawa en Illinois, incluent les moteurs hors-bord de Mercury Marine; les propulseurs semi-hors-bord et les moteurs an-bord de Mercury MerCruiser; les pièces et les accessoires de Mercury, incluant les hélices et les composants électroniques de SmartCraft; Power Products Integrated Solutions; les propulseurs électriques de MotorGuide; les pièces d'Attwood, Garelick et Whale; les distributeurs de pièces Land 'N' Sea, BIA, Payne's Marine, Kellogg Marine et Larkhorns; les pièces et les huiles de Mercury et Quicksilver; les bateaux Bayliner; Boston Whaler; Crestliner; Cypress Cay, Harris, Hovday, Lowe, Lund, Princecraft, Quicksilver, Rayglass, Sea Ray, Thunder Jet et Uttern; Boating Services Network, le club nautique Freedom Boat Club, NAUTIC-ON et OnBoard Boating Club and Rentals.

Pour plus de renseignements, visitez le site <http://www.brunswick.com>.

À propos de Bateaux Princecraft Inc.

Depuis 1954, Bateaux Princecraft Inc., dont le siège social est situé à Princeville, Québec, Canada (propriété de Brunswick Corporation), crée des expériences uniques sur l'eau, autant pour les passionnés de pêche que pour les amateurs de plaisance, avec des ensembles « prêts à utiliser » pour ses bateaux de pêche en aluminium, ses pontons, ainsi que ses bateaux pontés. Son engagement est soutenu par son héritage de qualité, par son niveau de performance incomparable et par sa promesse de navigation sans traces pendant de nombreuses années. Plus que jamais, des pêcheurs, des familles et des concessionnaires se joignent à Princecraft afin de créer des expériences nautiques inoubliables.

Bateaux Princecraft Inc. © 2019 | Une compagnie de Brunswick

www.PRINCECRAFT.com

Accueillir la nouveauté

La nature nous enseigne qu'il est préférable d'accepter que tout ne se passe pas toujours comme nous le voulons. Tous les gens qui travaillent ou qui habitent à la campagne vous le confirmeront. Accueillir la nouveauté, lui permettre de se déployer... en faire un levier pour avancer nous amène à faire de belles découvertes et le plus souvent à nous dépasser, c'est le processus de la vie. C'est dans cet esprit, à l'approche de la nouvelle année, que nous vous offrons cette deuxième édition numérique de *Vivre à la campagne*.

Cher(e)s abonné(e)s, votre ouverture face à la nouveauté et votre soutien indéfectible au cours de cette transition numérique a grandement facilité notre travail et nous vous en sommes reconnaissants. Merci pour votre confiance!

Vous trouverez dans ce numéro une foule d'informations sur des sujets variés susceptibles de vous intéresser : mycotourisme, bières artisanales, abeilles, produits de la ruche, couche froide, agriculture au féminin et j'en passe.

En plus, vous saurez tout sur l'histoire de Nancie Ferron et La Maison Lavande, un merveilleux site agrotouristique situé dans les Basses-Laurentides. Comment elle et son conjoint, Daniel Joannette, ont su accueillir la nouveauté et en faire une entreprise florissante.

Et tant qu'à parler des Basses-Laurentides, nous vous proposons de partir en randonnée dans les forêts situées dans cette région. Riche en escapades de toutes sortes, elle vous en mettra plein la vue. En avant la nouveauté!

L'équipe de *Vivre à la campagne* vous souhaite un temps des Fêtes des plus joyeux. Et plutôt que de songer à des résolutions pour la nouvelle année, pourquoi ne pas choisir deux ou trois nouveautés à réaliser? Inspiration et plaisir garantis!

Joyeux Noël et Bonne Année 2020 ! ■

Renée Langlois





© Zacharie Paré

Sommaire

VOL. 9, N° 2

Mot de la rédactrice

3 Accueillir la nouveauté

Ruralités

6 Les actualités en région

La vie à la campagne vue par...

10 Parfum de lavande

Rencontre avec Nancie Ferron

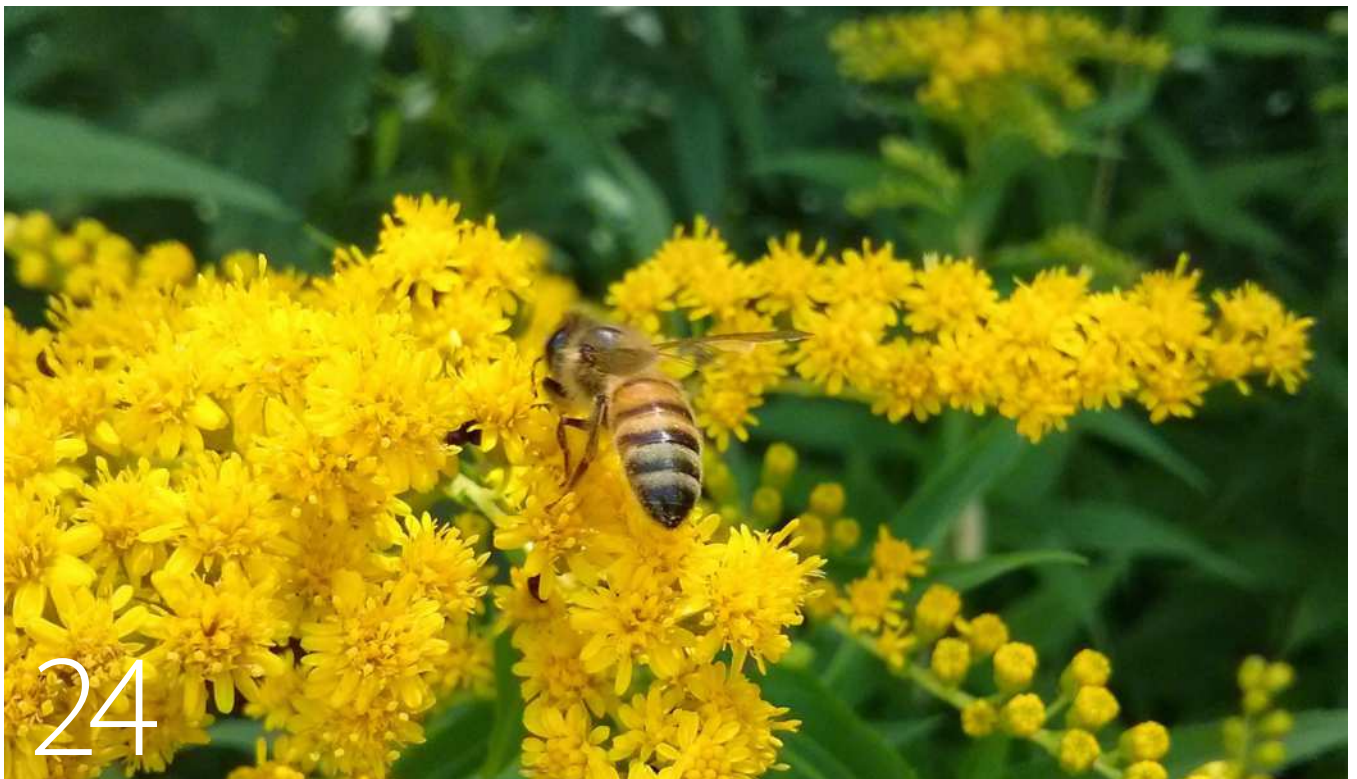
PRATIQUE

Retour à la terre

20 L'Heure Bleue de Charlevoix

Protéger

24 Les changements climatiques :
une menace pour nos abeilles



© Alexandra Bourgault



© pixabay.com

Découvrir

32 Se soigner avec les produits de la ruche

Produire

38 Les microbrasseries en pleine effervescence au Québec

Informier

48 Démystifier la couche froide

82 Savez-vous ce qui peut se cacher dans vos arbres fruitiers?

Évoluer

54 Les femmes en agriculture

LUDIQUE

Découvrir

64 Le mycotourisme au Québec

74 Marcher dans les forêts des Basses-Laurentides




© Xavier Girard Lachaine.

Service à la clientèle : Pour toutes questions concernant votre abonnement, veuillez contacter notre service aux abonnés : info@editionsjeanrobert.com
1 855 965-9494 poste 200

Président et éditeur	Jean Paré jpare@editionsjeanrobert.com
Directrice de publication	Renée Langlois rlanglois@editionsjeanrobert.com
Rédactrice en chef	Renée Langlois rlanglois@editionsjeanrobert.com
Collaborateurs	Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec Guide voyage Ulysse Joani Hotte-Jean Marie-Claude Dubé Alexandra Bourgault Suzanne Rhéaume Annie Morrissette Zacharie Paré
Conception artistique et infographie	Marie-Claude Dubé mcdube@editionsjeanrobert.com
Coordonnatrice de production	Alexandra Bourgault abourgault@editionsjeanrobert.com
Correction-révision	Denis Dionne
Représentants des ventes	Jean Paré jpare@editionsjeanrobert.com

Exclusivité: Toute reproduction intégrale ou partielle du contenu éditorial de *Vivre à la campagne* est formellement interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

Le magazine numérique *Vivre à la campagne* est publié quatre fois par année par Les Éditions Jean Robert Inc.
300, rue George-VI, Terrebonne (Québec) J6Y 1N9
Tél. : 450 965-9494 ou 1 855 965-9494
www.editionsjeanrobert.com

 **Éditions
Jean Robert**

Dépôt légal
Bibliothèque et Archives nationales
du Québec
Bibliothèque et Archives Canada
ISSN 1923-1539
Photo en couverture : © Zacharie Paré

Salon Industrie et Machinerie agricole du Québec – **SIMAQ** **26^e édition**

Le SIMAQ est la plus grande foire intérieure de ce genre à l'est du Canada. L'an dernier, plus de 1700 exposants étaient présents. Pour tout savoir sur les nouveautés, les avancées technologiques et la technologie du futur pour une grande diversité de machinerie, visitez la 26^e édition de ce salon à la fin janvier.

Quand : 30, 31 janvier et 1^{er} février 2020

Où : Centre de Foires d'ExpoCité

Info : salondequebec.com



Salon de l'agriculture de Saint-Hyacinthe **34^e édition**

Organisée par la Société d'agriculture de Saint-Hyacinthe, la 34^e édition du Salon de l'agriculture est une exposition de grande envergure. Pendant trois jours les visiteurs pourront découvrir les équipements, les machines, les semences, les services ainsi que les nouveautés technologiques présentés par plus de 300 exposants, répartis dans quatre pavillons.

Un évènement qui se veut un excellent moyen d'élargir vos connaissances du milieu ou de propulser la gestion de votre entreprise vers le haut!

Quand : 14, 15 et 16 janvier 2020

Où : Espace Saint-Hyacinthe

Pour info : salondelagriculture.com



Les Marchés de Noël du Québec

Dès la fin du mois de novembre, dans la plupart des régions du Québec, de magnifiques marchés de Noël vous offriront leurs meilleurs produits artisanaux issus du terroir, joliment enrubannés et prêts à offrir en cadeaux.

Venez vous amuser, célébrer Noël et soutenir l'économie locale en encourageant les producteurs, les transformateurs et artisans de votre région; une belle façon de joindre l'utile à l'agréable.

L'ambiance festive des Marchés de Noël est incomparable! Vous y trouverez : produits artisanaux, produits agroalimentaires, dégustations, démonstrations, activités festives dont chants et musique... et bien sûr, la visite du Père Noël!

Pour information et pour vous procurer la carte de la route des Marchés de Noël du Québec : lesmarchesdenoelduquebec.com



Arrivage / Circuit court de la ferme à l'assiette pour professionnel

Encourager une agriculture de proximité dans le respect de la vie et de la planète vous interpelle? C'est ce que propose Arrivage, une entreprise fondée par Thibault Renouf. Elle développe des outils nécessaires à une mise en marché directe, simplifiée et sécurisée. Par sa plateforme web, l'entreprise met directement en contact les petits producteurs locaux avec les chefs, les épiceries, bientôt les institutions et encourage la diversité de produits de qualité.

Arrivage fait partie des neuf entreprises sélectionnées dans le cadre du concours Mouvement 2019 destiné aux stratégies d'affaires à impact.

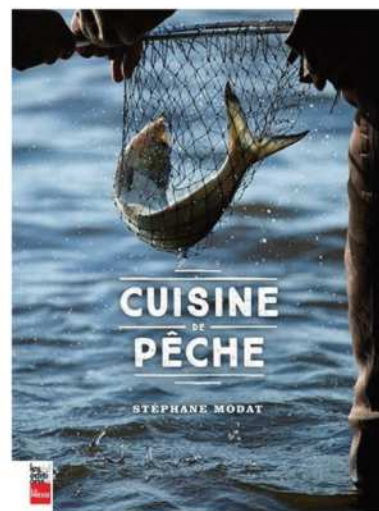
Pour info : arrivage.com

[a r r i v a g e]

humains + territoires + saisons

Livre / **Cuisine de Pêche**

Ce livre vous invite à partir à la découverte du potentiel gastronomique exceptionnel que recèlent nos lacs et nos rivières. Vous apprendrez à apprêter et à cuisiner une douzaine d'espèces de poisson de chez nous, tels l'alose savoureuse, le brochet, le doré, l'esturgeon, la perchaude, la ouananiche et bien d'autres. De plus, grâce au partenariat avec le ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs, vous y trouverez des informations utiles sur la biologie des différentes espèces, leur alimentation, leur habitat et leurs aires de répartition sur le territoire du Québec. Bonne lecture!



Auteur : Stéphane Modat

Prix : 39,95 \$

Parution : octobre 2019

Édition : La Presse

Mieux conserver ses aliments pour moins gaspiller

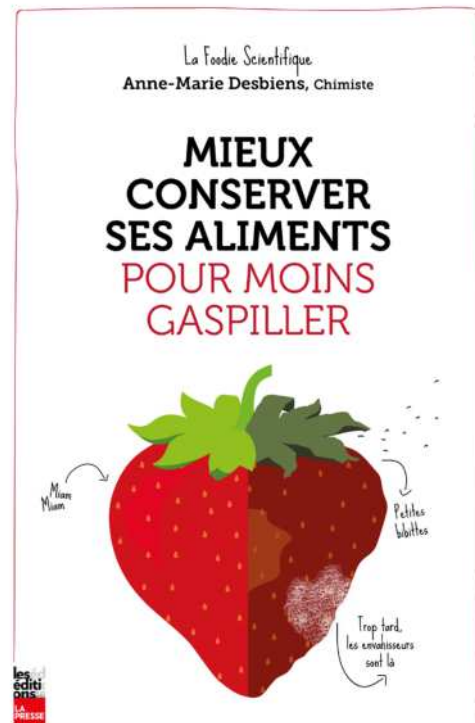
Faut-il se fier aveuglément aux dates de péremption? Pourquoi certains aliments se gâtent-ils plus vite que d'autres? Combien de temps se conservent les aliments à la température ambiante, au frigo et au congélateur? Pourquoi certains fruits mûrissent sur le comptoir et d'autres non? Quel est le meilleur emballage pour chaque type d'aliment? Comment l'industrie conserve-t-elle nos aliments? La chimiste spécialisée en alimentation et auteure du blogue La Foodie scientifique, Anne-Marie-Desbiens, répond à toutes ses questions et bien d'autres dans son livre Mieux conserver ses aliments pour moins gaspiller. Vous apprendrez notamment quels sont les ennemis des aliments, sur la fermentation, et vous découvrirez des trucs pratiques pour faire mûrir plus vite les fruits climatiques, pour réussir vos conserves, sécher vos fines herbes et plus encore! Mme Desbiens explique simplement en mots et joliment en images comment éviter que vos produits ne se retrouvent à la poubelle. Il s'agit d'un ouvrage de référence à laisser à la portée de la main dans sa cuisine!

Auteure : Anne-Marie Desbiens, Chimiste

Éditeur : Les Éditions La Presse

Parution: 16 septembre 2019

Prix : 29,95 \$





Parfum de lavande

Rencontre avec Nancie Ferron

Quelle ne fut pas ma surprise en arrivant au stationnement de La Maison Lavande de me retrouver devant un nombre ahurissant d'automobiles et d'autobus. Il y avait du monde partout! La journée était pourtant jeune et la saison de floraison presque terminée! Qu'à cela ne tienne, stationnés dans un endroit de fortune, les deux pieds dans l'herbe, c'est avec enthousiasme que nous nous sommes dirigés, mon photographe et moi, en direction de l'entrée du site, que j'ai trouvé ma foi très joli et fort accueillant. Nous avons rendez-vous avec Nancie Ferron, ex-journaliste, devenue, depuis plus de dix ans, agricultrice et entrepreneure avec son partenaire de vie, Daniel Joannette.

TEXTE : RENÉE LANGLOIS

PHOTOS : ZACHARIE PARÉ

Je vous avoue que j'adorrrre la lavande et tous ses produits dérivés. Je me sentais donc comme une enfant dans un magasin de bonbons, le degré d'excitation à son maximum. C'est à ce moment que je la vis...

Entièrement vêtue de couleur crème, elle se fondait parfaitement dans ce décor bucolique au charme certain... comme si elle voulait que seuls le site et la couleur des champs de lavande attirent notre attention!

Je fus frappée par l'aura d'énergie qui émanait d'elle aux abords des deux maisons ancestrales qui abritent sa parfumerie et sa boutique gourmande. Elle resplendissait et semblait en parfait accord avec son environnement de même qu'avec ses clients. Elle discutait, écoutait, rigolait : l'atmosphère était familial et convivial. Je l'observais un peu en retrait, histoire de mieux saisir la femme que je m'apprêtais à rencontrer, déjà rassurée à l'idée que nous passerions un bon moment!

Du journalisme à la culture de lavande

C'est au travail que Nancie Ferron et Daniel Joannette, tous deux journalistes, se sont rencontrés, avant de devenir partenaires de vie, puis d'affaires. Ce dernier, élevé à la campagne, parmi les pommiers, caressait depuis l'enfance le rêve d'être agriculteur tout comme son père et son grand-père. Nancie Ferron, quant à elle, n'avait pas la fibre agricultrice au départ, mais native de Québec, elle adorait la campagne, la nature et les grands espaces... Surtout, elle s'était un jour fait la promesse de revenir à la création de parfum, un emploi qu'elle avait occupé et adoré chez Dans un Jardin lorsqu'elle était étudiante.

La vie étant ce qu'elle est, l'occasion d'un grand changement s'est présentée pour le couple. Et c'est à la suite d'un voyage en Provence qu'ils ont, ensemble, choisi de cultiver la lavande sur une terre acquise en 1997 dans les Basses-Laurentides. Lorsque Nancie a compris que l'huile essentielle de lavande lui permettrait de créer un nombre infini de produits, le moindre petit doute qui aurait pu subsister dans son esprit a fondu comme neige au soleil. Ce fut le début d'une merveilleuse aventure qui ne cesse de grandir depuis.

Elle confie : « Quand Daniel a décidé de se lancer dans la production de lavande et d'en extraire l'huile essentielle, j'ai vraiment été interpellée. J'y voyais un lien avec la promesse que je m'étais faite de revenir un jour à la parfumerie. Mais au départ, je ne devais pas quitter le journalisme. J'avais choisi de poursuivre à la pige. Ce qui était nouveau pour moi, car j'avais toujours été salariée. La demande a été tellement forte dès la première année que j'ai eu un choix à faire. Je ne pouvais mener les deux carrières de front. Les gens aimaient ce qu'on faisait et étaient là pour nous. J'ai donc choisi de continuer et d'être là pour eux. »





La Maison Lavande

Plus précisément, c'est en 2009, après mûre réflexion, recherches et essais concluants que Nancie Ferron et son conjoint ont décidé d'ouvrir officiellement les portes de l'entreprise florissante qu'est devenue La Maison Lavande. Cultiver la lavande, en extraire l'huile essentielle afin de produire toute une panoplie de produits de parfumerie et de produits gourmands allait devenir non pas un travail mais un nouveau mode de vie pour les deux complices.

« Pour nous, il a toujours été clair que nous voulions faire profiter de la beauté des champs de lavande à tout le monde. L'idée d'un site agrotouristique était là dès le tout début, et ce même si l'entreprise était de plus petite envergure », raconte Nancie Ferron.

Elle ajoute : « À nos débuts, nous avions plus de 30 000 plants de lavande et 35 produits de parfumerie. Aujourd'hui, La Maison Lavande représente un peu plus de 100 000 plants, plus de 150 produits de parfumerie, environ 35 produits gourmands et 5 boutiques dans différents centres commerciaux. Sans oublier notre boutique en ligne. Ce nouveau métier nous a permis de faire exploser notre créativité et pour Daniel, de découvrir qu'il était visionnaire. Nous avons la satisfaction de mener à terme chacun de nos projets, moi par la création de produits et lui par la vision et... les bras. Nous sommes très complémentaires



et nous nous rejoignons dans le plaisir d'avoir des projets, de mettre tout en œuvre pour les réaliser.»

Nancie et Daniel ne se doutaient pas à l'époque que cette belle aventure allait un jour devenir un voyage familial et qu'ils partageraient complicité et complémentarité avec leurs deux filles, Florence et Marjolaine.

Une famille tricotée serré

Nancie Ferron était certaine du succès de son partenariat avec Daniel. Ayant travaillé ensemble dans les salles de nouvelles pendant longtemps, elle connaissait bien leurs forces ainsi que leurs limites respectives et savait qu'ils étaient de bons compléments l'un pour l'autre. Mais espérer un jour que leurs filles se joignent à eux demeurait un souhait presque silencieux.

Nancie se plaît à dire que la famille s'est fait jouer un tour. Jamais dans leurs rêves les plus fous, ils ne s'étaient imaginés que l'entreprise allait progresser de la sorte et devenir une épopée familiale. « Nous ne connaissions rien de l'entrepreneuriat. Nous avons tout à apprendre. Pour des journalistes, c'est stimulant ! La curiosité et le désir d'apprendre, qualités essentielles en journalisme, sont des atouts importants pour un entrepreneur et nous les avons, Daniel et moi. Nous avons réalisé au fil du temps que nous aimions vraiment notre nouvelle vie et nous nous sommes investis avec toute la passion qui nous habitait. Passion que nous avons transmise à nos filles bien malgré nous. Travailler avec elles représente un véritable cadeau de la vie.

« Et avec notre neveu Simon, qui occupe le poste de superviseur agricole depuis les tout premiers débuts, l'entreprise constitue une belle histoire de famille dont je suis fière et qui fait notre bonheur à tous. Nos filles habitent tout juste à côté. Nos petits-enfants ont pour terrain de jeux nos champs de lavande. Nous aimons la nature et elle nous le rend

bien. Nous avons l'air d'une grande commune mais nous assumons », affirme-t-elle en rigolant !

J'avais devant moi une femme accomplie et heureuse, je ne pouvais le nier. Une femme sur son « x », qui a fait des choix en accord avec ses valeurs profondes qu'elle partage pleinement avec son conjoint. J'étais captivée par ses propos et par sa nature optimiste. À l'écouter, ce passage de la ville à la campagne, du métier de journaliste à celui d'agricultrice/entrepreneure avait semblé tellement facile. Et pourtant, non...

Cultiver la résilience

Devenir agriculteur n'est pas une mince affaire. Il faut trouver du financement, s'installer, se permettre d'apprendre et de comprendre ce qu'on fait, apprivoiser notre choix de culture, faire des essais et bien sûr des erreurs. Mais il y a plus. La nature a ses caprices. Tous les agriculteurs vous le diront. Il y a tant de variables qu'on ne peut contrôler. Il faut développer son humilité, sa patience, savoir s'adapter, surtout... rebondir lorsqu'il le faut. Nancie et Daniel ne font pas exception à cette réalité.

Elle témoigne : « Il faut cultiver notre résilience et avoir une bonne tolérance aux risques pour être agriculteur. Les choses ne se passent pas toujours comme on



le décide et c'est parfois difficile. Une année nous avons perdu près de 30 000 plants mais on ne s'est pas laissés abattre par la situation. Notre réaction a été d'essayer de comprendre ce qui s'était passé et de chercher des solutions. C'est à ce moment que nous avons décidé de couvrir nos plants. Cela représentait un investissement énorme. Nous y sommes allés graduellement. Aujourd'hui, tous nos plants sont couverts. Et l'an dernier, notre floraison a été incroyable.

« Cette année, nous avons perdu quelques plants à cause des rigueurs de l'hiver dans une section qui semble plus fragile, nous allons donc la transformer. Daniel et moi, on ne se laisse pas décourager facilement. On ne voit pas les situations comme des échecs mais comme des occasions d'en apprendre davantage sur la lavande et sur notre métier. Et comme nous carburons aux projets, chaque solution à explorer devient un projet de plus à mettre dans notre besace. C'est stimulant ! »

Selon Nancie, leur type de culture et leur modèle d'affaires les avantagent face aux intempéries de dame Nature. L'idée d'exploiter un site agrotouristique tout



en cultivant de la lavande couplée à la création de produits transformés leur permet de tirer des revenus intéressants tout au long de l'année. Ce qui n'est pas le cas pour d'autres types de culture, pense-t-elle. Elle admet candidement qu'elle cultive aussi la naïveté. Non pas qu'elle se mette la tête dans le sable face aux problèmes, mais qu'elle fonctionne assez bien devant l'adversité parce qu'elle se trouve toujours en mode solution. Sa nature profonde est surtout optimiste et joyeuse et la pousse à aller dans le sens du vent.

Elle confie : « Si vous demandez à mes filles de me décrire, elles vous diront que maman a toujours une solution ou une idée. » Elle ne peut s'empêcher de souligner à nouveau que Daniel, son partenaire, est un visionnaire hors pair en matière de culture et qu'elle se considère très chanceuse de travailler à ses côtés.

« Daniel est capable de prévoir, de voir en avant. Il a du flair. Il réfléchit, repense les rangées en fonction de ce qu'il voit dans sa tête. Il voit tout. Il va même jusqu'à repenser la machinerie, comme la désherbeuse à vapeur qu'il a développée en collaboration avec un ingénieur de la région. Cette machine facilite le désherbage et nous assure de cultiver la lavande dans le respect de la nature. C'est une valeur importante pour nous de même que pour notre entreprise », raconte-t-elle.

Fille de banlieue, Nancie aime la ville pour tous ces attraits et ses possibilités, mais préfère de loin vivre à la campagne. Petite, elle se rappelle avec joie ses étés passés au chalet. La nature, le lac lui faisait le plus grand bien. Respecter la nature et son rythme allait de soi pour elle. Ce n'est pas un choix, c'est un mode de vie sur lequel se fonde la majorité de ses décisions et de ses actions, tant pour l'entreprise que pour sa famille.

Vivre dans les Basses-Laurentides

Elle est d'avis qu'il y a des gens qui sont faits pour la campagne et d'autres pour la ville. Pour Nancie et sa famille, vivre à Saint-Eustache permet de profiter du meilleur de la ville et de la campagne. Situé à environ 35 minutes de Montréal, 70 % du territoire de cette ville est pourtant agricole. Pour Daniel qui est né à Saint-Joseph-du-Lac, c'est un retour aux sources. Pour Nancie, ce fut une belle découverte et le début d'une grande histoire d'amour. Ses yeux brillent de fierté lorsqu'elle parle de sa région d'adoption et de ce qu'ils y ont accompli depuis plus de 10 ans.

La région des Basses-Laurentides est riche d'un agrotourisme très varié. Le royaume des visites excursionnistes d'un jour selon Nancie. Elle affirme tout haut que cette région constitue le meilleur des deux mondes en raison de sa

proximité avec Laval et Montréal. « Daniel et moi aimons la ville pour ce qu'elle peut nous offrir, pas pour y vivre. Nous avons un abonnement au Théâtre du Rideau Vert. Lorsque nous y allons, nous quittons la maison vers 19 h 10 pour une pièce de théâtre qui débute à 20 h, et vers 22 h 30, je suis au lit. Et je m'endors au son des grenouilles plutôt que des autobus », s'exclame t-elle dans un grand rire.

Les Basses-Laurentides se distinguent aussi par leur diversité : miel, pommes, lavande, vins, fromages, autruche, cabanes à sucre, etc. Chaque entreprise a sa propre expertise et offre des produits et une expérience uniques. « Ce sont pour la plupart des entreprises familiales. Et nous formons tous ensemble comme une grande famille d'entrepreneurs. Nous sommes solidaires. Par exemple, l'entreprise Intermiel confectionne notre miel à la lavande, nous avons un lien particulier avec eux », explique t-elle.

Mais la campagne leur permet avant tout de bénéficier du silence, de contempler les grands espaces, la verdure, et bien sûr de profiter de la couleur, des odeurs et des vertus de la lavande. De vivre une vie de famille au sens large du terme... incluant la région agrotouristique, la clientèle ainsi que le peuple québécois, car l'entreprise a fait naître chez eux une autre passion, celle du patrimoine bâti. Donner une deuxième vie à des bâtiments ancestraux voués à la destruction est devenu plus qu'important pour eux. Leurs deux boutiques en témoignent. « Nous sommes fiers de notre patrimoine québécois et nous voulons contribuer à conserver sa beauté, à cultiver son histoire », dit Nancie.



Elle ajoute : « C'est merveilleux pour nous de vivre ici et de voir grandir nos petits-enfants dans cet environnement. Ce n'est pas pour rien que nous avons choisi l'appellation La Maison Lavande. C'est l'esprit de notre entreprise, de ce que nous sommes.

« Je ne changerais pas ma vie. Nous respirons de l'air pur ici et nous avons tellement de projets encore pour des produits de parfumerie et des produits gourmands. L'espace et la beauté du site me donnent de l'énergie, c'est tellement inspirant! La lavande à elle seule est inspirante. Ses vertus sont nombreuses et les possibilités de créations infinies. Nos enfants représentent notre relève, mais nous sommes loin de la retraite Daniel et moi. Nous nous amusons beaucoup trop! »

Que dire de plus de cette femme si chaleureuse et passionnée sinon que j'ai rencontré une personne d'une grande humilité doublée d'un enthousiasme contagieux pour qui le « je » cède, la plupart du temps, sa place au « nous ». Nancie Ferron est une femme de cœur, de famille et qui carbure aux projets qui la font vibrer, vous l'aurez compris. La boutique de parfumerie de La Maison Lavande est ouverte à l'année, passez la rencontrer, coup de cœur assuré! ■

COUPS DE CŒUR DE NANCIE FERRON BASSES-LAURENTIDES

Intermiel

10291, rang de la Fresnière, Mirabel, Saint-Benoit QC
J7N 3M3

Une belle entreprise familiale avec qui nous avons un lien particulier. Ils confectionnent notre miel à la lavande et ont des produits incroyables. À visiter absolument!

Les fromages du verger

430, rue de la Pommeraie, Saint-Joseph-du-Lac QC
J0N 1M0

Entreprise unique fondée par un couple qui a débuté en même temps que nous. À ne pas manquer!

Vignoble Rivière du Chêne

807, Rivière Nord, Saint-Eustache Qc
J7R 0J5

Je salue le merveilleux travail de Daniel Lalande. La culture de vignes et celle de la lavande se ressemblent beaucoup. Elles exigent la même terre, le même type de sol et le même ensoleillement. À voir et à déguster!

L'Heure Bleue de Charlevoix

Quand un coup de cœur devient réalité

PAR SUZANNE RHÉAUME, SAINT-IRÉNÉE



Nous nous souvenons du moment précis quand un coup de cœur a changé notre vie. Deux professionnels à la retraite de l'administration publique et de l'éducation supérieure dans la région d'Ottawa-Gatineau, nous étions des citadins endurcis, préférant les bistros, les hauts temples de la culture, les quartiers multiculturels et la cacophonie du macadam. La seule symphonie pastorale que l'on écoutait était celle de la salle de concert. Pourtant, nous aimions nous balader les dimanches en voiture pour retrouver la campagne endormie dans diverses régions québécoises. Vivre en campagne était loin de nos pensées d'une retraite active. Nos enfants n'anticipaient pas pour nous une retraite loin des lumières des quartiers artistiques et culturels.

Le coup de cœur a frappé, en dégustant un petit déjeuner gourmand du terroir charlevoisien dans une résidence couette et café. La randonnée en raquette la journée d'avant nous avait plongés dans un décor gravé dans une assise rocheuse, une neige immaculée débordant jusqu'au fleuve Saint-Laurent dans le beau village de Saint-Irénée. Entre deux gorgées de café, et des crêpes bien garnies, le sort était décidé. Nous quittons la ville pour venir vivre en campagne charlevoisienne avec nos bagages remplis de plans et les têtes remplies de rêves.



La rupture avec la métropole a alimenté notre démarche dans la conception d'une résidence à haute performance énergétique ayant un moindre impact écologique. Avant tout, elle devait prendre sa place dans l'architecture rurale et maritime québécoise. La courbe d'apprentissage était ardue. Recherchistes dans l'âme, nous avons entrepris avec beaucoup d'humour, une certaine naïveté et surtout du cœur au ventre, la construction de notre dernière maison, pour vieillir heureux en toute quiétude, recevoir nos enfants, petits-enfants et amis autour d'une table champêtre du terroir.



Pendant deux ans, nous avons bien muri notre projet écoresponsable avant d'entreprendre la première pelletée de terre. Au-delà des incontournables de la responsabilité morale et éthique de protéger l'environnement riverain et de la biosphère de Charlevoix, nous nous sommes lancé un défi : nous allions entreprendre l'autoconstruction d'une maison LEEDv4, visant le niveau Platine. En plus d'entreprendre du jamais vu dans la région, nous allions relater dans notre blogue

(construiremaisonecocharlevoix.blogspot.com) les étapes jalonnant notre construction en puisant dans nos réflexions, notre expérience et les conseils professionnels. À notre grande surprise, notre blogue recevait la visite de lecteurs provenant de l'Europe, des États-Unis et de l'Est canadien. Nous avons touché une niche spécifique pour les baby-boomers migrant en campagne. Les lecteurs nous posaient des questions précises sur notre démarche en vue d'obtenir cette classification internationale. LEEDv4 ne touche pas seulement l'intérieur de la résidence, mais aussi l'aménagement extérieur. C'est ainsi que nous nous sommes mis à maintenir notre forêt nourricière, à aménager des jardins pluviaux et un jardin xérophile, à faire de la permaculture et à cultiver un potager adapté à nos besoins de restriction en mobilité.

La maison a raflé non seulement LEEDv4 niveau Platine, mais elle figure au palmarès d'excellence du Conseil du bâtiment durable du Canada, devenant la deuxième résidence personnelle au Canada et au Québec ayant obtenu cette

certification internationale. C'est aussi la première maison atteignant cette norme n'ayant pas été réalisée par une corporation, mais bel et bien par un couple rêveur qui voulait vivre en campagne.

Pour nous, ce projet de retraite est plus que cela. C'est vivre un mode de vie sain dans une maison de campagne qui s'est adaptée à nos besoins personnels et environnementaux. En marchant dans notre verger peuplé de pommiers rustiques, nous pouvons voir au loin les bélugas sillonner le fleuve Saint-Laurent. Le soir, nous observons la Voie lactée visible à l'œil nu, car il n'y a pas de pollution lumineuse de la ville.

Tous les levers du soleil inspirent à continuer de veiller sur notre campagne tout comme elle prend soin de nous, car après tout, au fil du temps, nous ne sommes que de passage et la campagne demeurera pour toujours si nous avons su coexister en harmonie avec elle. ■



Retour à la terre est une chronique permettant aux lecteurs de *Vivre à la campagne* de partager leur histoire, que ce soit un projet d'agriculture ou leur vie à la campagne.

Envoyez vos textes (650 mots environ) et photos par courriel à : vivrealacampagne@editionsjeanrobert.com.

Ou par courrier à :

Chronique Retour à la terre

Éditions Jean Robert Inc.

300, rue George-VI, Terrebonne, Québec, Canada, J6Y 1N9

Télécopieur : 450 965-9009

Téléphone : 450 965-9494



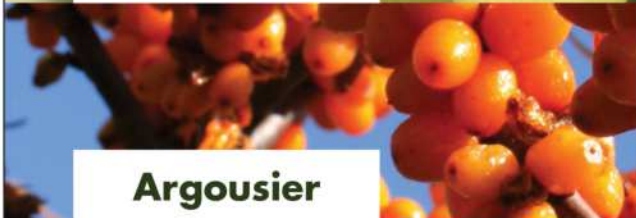
Prune



Amélanche



Poire



Argousier

COMPRENEZ LES BASES AVANT DE VOUS LANCER DANS CES PRODUCTIONS!

Les coûts, les étapes de production,
les rendements, les perspectives de marché...
et plus encore!

Consultez la liste complète des productions
disponibles au catalogue du CRAAQ.

craaq.qc.ca



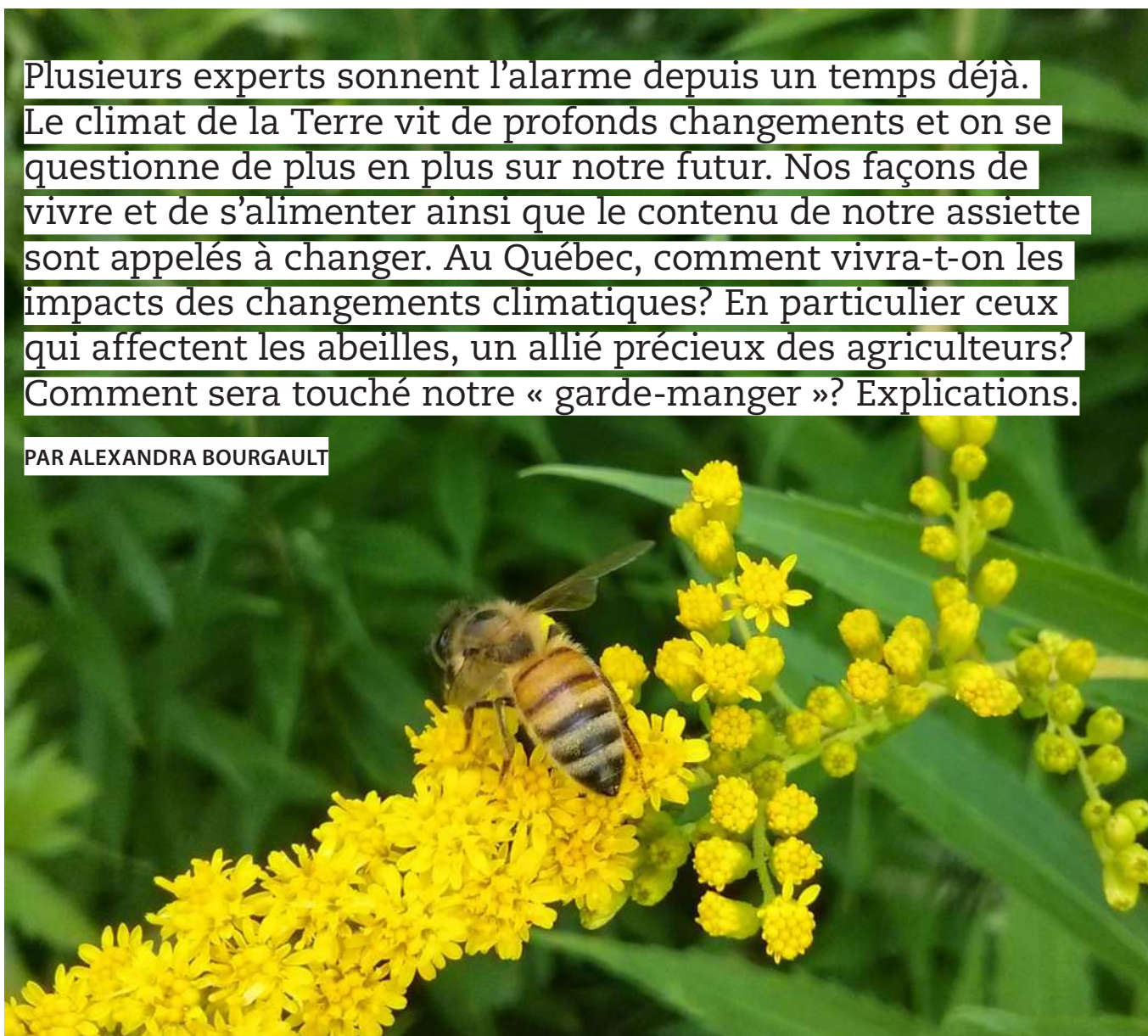
 **vivre à la campagne**

**ABONNEZ-VOUS À
NOTRE INFOLETTRE!**

LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES : **une menace pour nos abeilles**

Plusieurs experts sonnent l'alarme depuis un temps déjà. Le climat de la Terre vit de profonds changements et on se questionne de plus en plus sur notre futur. Nos façons de vivre et de s'alimenter ainsi que le contenu de notre assiette sont appelés à changer. Au Québec, comment vivra-t-on les impacts des changements climatiques? En particulier ceux qui affectent les abeilles, un allié précieux des agriculteurs? Comment sera touché notre « garde-manger »? Explications.

PAR ALEXANDRA BOURGAULT





Le déclin des abeilles a suscité dans les dernières années plusieurs inquiétudes. Si l'on reconnaît maintenant la dangerosité de certains pesticides envers les abeilles - les néonicotinoïdes en particulier -, on affirme également que les changements du climat menacent les pollinisateurs. Un rapport de l'Organisation des Nations Unies (ONU) publié le printemps dernier avertit des dangers d'une extinction massive d'animaux et de plantes, qui pourrait être causée en partie par les changements climatiques. Et les abeilles font partie de ces espèces menacées. Hausse des températures et des canicules, événements météo extrêmes, apparition de nouveaux ennemis, nouvelles maladies : comment tout ceci bouleverse-t-il les abeilles... et par le fait même notre alimentation?

Une saison difficile chez Intermiel

À la ferme apicole Intermiel, à Mirabel, le début de la saison 2019 fut difficile. Au printemps dernier, les propriétaires sortent les ruches des caveaux où elles ont hiverné et constatent que le tiers des abeilles n'ont pas survécu. Selon Éléonore Macle, propriétaire de l'entreprise qui compte 7000 ruches, on s'attend habituellement à 10-12 % de mortalité au début de la saison. En juillet dernier, elle expliquait : « Cette année, le printemps était très très tard. Comme les autres récoltes (fraises,

framboises), nous avons deux-trois semaines de retard. » Puis elle ajoutait, avec un brin d'espoir : « Ce ne sera pas une année très forte, mais on va voir! »

Les changements climatiques ont des répercussions sur leur travail selon elle. « Quand on a commencé en 1976, le travail était beaucoup plus simple, raconte la propriétaire d'Intermiel. On mettait les ruches dans les champs l'été et on les oubliait presque. Tout se passait bien et on avait une belle récolte. De nos jours, on a un peu plus de difficulté avec nos ruches. On a plus de pertes hivernales et printanières. Cette année, ça nous a frappé fort. »

Selon le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, le mois de mars 2019 a connu la troisième plus grosse fonte printanière des 57 dernières années. Avril et mai ont reçu des apports en eau de pluie et de fonte records. Résultat : de graves inondations dans certaines régions du Québec. Dans sa *Synthèse des connaissances sur les changements climatiques au Québec*, Ouranos rappelle que les événements extrêmes, telles les inondations et les sècheresses, deviendront plus intenses et fréquents dans les prochaines années. Le consortium indique que ces événements pourraient affecter l'agriculture, comme la qualité de l'eau de surface qui transporte les éléments nutritifs et les pesticides.





Le *Varroa destructor*, un acarien parasite.
© Shutterstock

Un insecte redouté

Les parasites et maladies menacent aussi les abeilles. En plus du printemps tardif, le *Varroa destructor*, un petit acarien parasite, a pris Intermiel de court cette année. Cet insecte se développe en même temps que l'abeille et devient difficile à arrêter. Le varroa est lui aussi responsable de la mortalité des ruches d'Intermiel. Toutefois, un autre insecte redouté guette les ruches du Québec. Il s'agit du petit coléoptère de la ruche, originaire d'Afrique, qui ravage les colonies d'abeilles. Quelques cas furent signalés dans le sud du Québec près de la frontière américaine. Chez Intermiel, il n'y en a pas, assure Éléonore Macle, et les efforts sont déployés pour le combattre. Le petit coléoptère de la ruche s'est répandu aux États-Unis et on surveille sa présence au Québec, car on sait maintenant que notre climat favorise sa survie. Selon Ouranos, on peut s'attendre à ce que de nouveaux insectes apparaissent dans les prochaines années, ceux-ci étant très sensibles à la température. Dans un climat plus chaud, ils se développent plus vite et produisent plus de générations par saison.

Nos abeilles devront s'habituer à des températures plus élevées. L'été 2018 fut marqué par plusieurs canicules et détient le titre du plus chaud en près de 150 ans d'observation. Et c'est ce qui s'en vient pour les prochaines années. Les températures moyennes augmenteront, tout comme le nombre de jours de plus de 30 degrés, surtout dans le sud de la province, souligne Ouranos. La chaleur

Le saviez-vous?

On déplace environ 45 000 colonies d'abeilles dans des champs de bleuets et canneberges l'été au Québec.

Source : Exposition API, Intermiel

affecte le travail des abeilles. « Quand il fait trop chaud, les abeilles ne sont pas productives, explique Éléonore Macle. Elles doivent ventiler la ruche ». Ouranos abonde dans le même sens : la pollinisation demeure un des stades les plus sensibles aux températures élevées. On doit s'attendre à ce que le développement, la survie et l'activité des pollinisateurs soient touchés, et cela viendrait directement diminuer les rendements de certaines cultures.

De précieux alliés

Pour les apiculteurs comme Intermiel, les agriculteurs constituent de précieux alliés. L'entreprise dispose ses ruches colorées un peu partout au Québec, dans des champs de sarrasin, des bleuetières, des cannebergières, des vergers... « On a besoin d'eux, explique Éléonore Macle. On n'a pas assez de terres pour mettre nos ruches. » Et ces agriculteurs bénéficient également des pollinisateurs sur leurs terres. « Les bleuetières ont besoin des abeilles pour la pollinisation du bleuet, continue Mme Macle. Les fruits sont en plus grand nombre, plus égaux, plus ronds, plus gouteux. »

Et si les abeilles disparaissaient? L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture prévient : les rendements agricoles seront affectés, mais aussi la nutrition. En résumé, moins de fruits, de légumes et de noix dans nos





LE SAVIEZ-VOUS?

Les monocultures entraînent des carences nutritives chez les abeilles. La présence de plusieurs espèces de fleurs différentes est nécessaire à leur survie. De plus, l'utilisation d'herbicides diminue le nombre de fleurs sauvages présentes dans les champs agricoles.

Source : Exposition API, Intermiel

assiettes, et plus de riz, maïs et pommes de terre. Nos régimes alimentaires se retrouveraient sérieusement déséquilibrés. Selon Éléonore Macle, l'abeille demeure l'insecte le plus important dans la pollinisation. « Les abeilles sont réputées pour être sérieuses dans leur travail. La pollinisation, c'est leur travail premier », explique-t-elle. Les élevages d'autres pollinisateurs – comme les bourdons – existent et gagnent en popularité. Le bourdon possède certaines qualités : il peut butiner par temps venteux et à des températures plus basses que l'abeille domestique. Mais ces autres pollinisateurs seraient eux aussi en déclin, voire menacés d'extinction. Selon un document du Bureau régional du Québec de la Fédération canadienne de la faune, 1200 pollinisateurs vertébrés sauvages (les colibris, par exemple) pourraient être à risque. Les données sur les pollinisateurs invertébrés (insectes) manquent, mais une étude effectuée dans le sud de l'Ontario révèle une diminution inquiétante du nombre de bourdons dans l'ensemble de l'aire de répartition de l'espèce.

Garder nos champs fleuris

On a raison de s'inquiéter pour nos abeilles. Elles sont vitales. Mais des gestes peuvent être posés.

« Quand on coupe les bordures des routes, ça enlève des fleurs, c'est de la nourriture en moins », explique la propriétaire d'Intermiel, qui précise que l'abeille travaille beaucoup en biodiversité, c'est-à-dire qu'elle a besoin d'endroits où on retrouve plusieurs espèces de fleurs différentes. « Il ne faut pas tout raser. On a avantage à garder nos fleurs et nos champs fleuris. »

Les abeilles ne seront pas assez résistantes pour supporter les changements climatiques, les maladies, les pesticides, tout cela en même temps. À l'heure où le climat de la Terre change, des solutions doivent être prises. La jeune entreprise Nectar a mis au point un capteur à installer sur les ruches. Celui-ci recueille des informations sur la santé des abeilles et permettra aux apiculteurs de réagir plus rapidement. Est-ce que l'intelligence artificielle fera partie de ces solutions? ■

Sources :

Ouranos (2015). *Vers l'adaptation. Synthèse des connaissances sur les changements climatiques au Québec. Partie 2 : Vulnérabilités, impacts et adaptation aux changements climatiques*. Édition 2015. Montréal, Québec : Ouranos, 234 p.

Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques du Québec. Bilans climatologiques officiels et événements climatiques qui ont marqué le Québec en 2018 et 2019. 2019-08-23
<http://www.environnement.gouv.qc.ca/climat/Faits-saillants/index.htm>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Petit coléoptère de la ruche. 2019-09-06
<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/santeanimale/maladies/soussurveillance/Pages/aethinatumida.aspx>

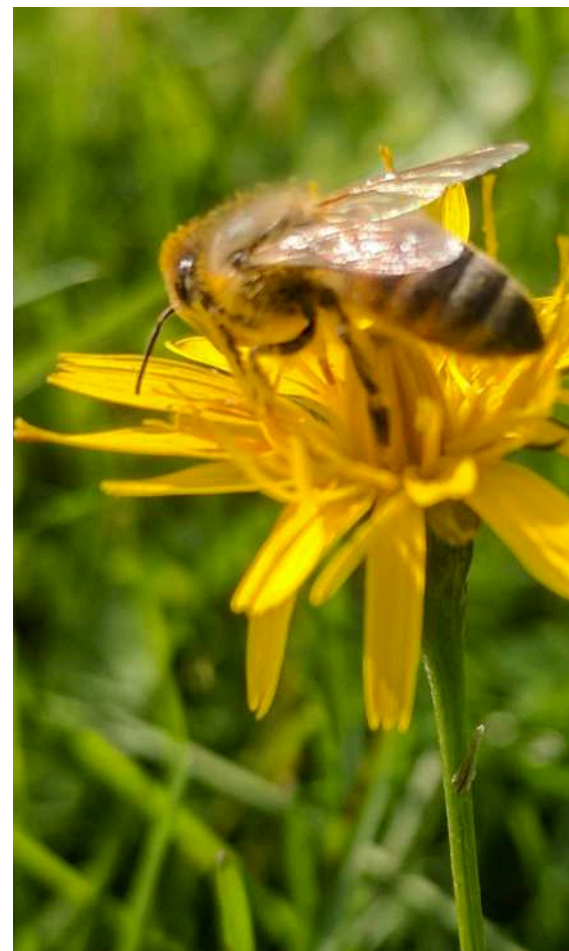
Cultivons l'avenir (2012). Invasion et survie du petit coléoptère de la ruche au Québec. https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Recherche_Innovation/Apiculture/809092.pdf

Chagnon, M. 2008. *Causes et effets du déclin mondial des pollinisateurs et les moyens d'y remédier*. Fédération Canadienne de la Faune. Bureau régional du Québec.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Le déclin des populations d'abeilles menace la sécurité alimentaire et la nutrition à l'échelle mondiale. 2019-09-13
<https://news.un.org/fr/story/2019/05/1043831>



© Intermiel





Jardiner pour les abeilles

Chaque personne, en aménageant un jardin, contribue à protéger les pollinisateurs. Plus concrètement, voici quelques actions que chacun peut réaliser chez soi :

- Laisser pousser les fleurs des champs sur une section du terrain;
- Pour le parterre, choisir des fleurs de différentes couleurs, hauteurs et formes;
- Aménager un jardin fleuri du début du printemps à la fin de l'automne;
- Éliminer les pesticides et favoriser la permaculture.

Source : Bureau régional du Québec de la Fédération canadienne de la faune

Se soigner avec les **produits** **de la ruche**

Êtes-vous de ceux qui prennent une bonne cuillerée de miel dès l'apparition d'un mal de gorge? Vous a-t-on déjà conseillé d'appliquer du miel sur un vilain bouton? L'abeille, cette artisane minutieuse, fabrique – en plus du miel – de la propolis, de la gelée royale et de la cire, lesquelles nous procureraient plusieurs bienfaits. Même le venin aurait des propriétés! Tous ces produits naturels proviennent de la ruche et possèdent beaucoup de vertus insoupçonnées. Nous allons ici vous les faire découvrir.

PAR ALEXANDRA BOURGAULT



© Alexandra Bourgault



© Shutterstock

La propolis, une fabrication ingénieuse aux mille et un usages

L'abeille fabrique la propolis en recueillant, sur l'écorce et les bourgeons des arbres, une résine. Avec de la salive et de la cire, elle transformera ensuite cette résine en une sorte de gomme. Les abeilles utilisent la propolis pour réparer la ruche, parfaire l'isolation de celle-ci, contrer les moisissures, désinfecter et même embaumer une congénère. Avec ses propriétés bactéricides, fongicides et antiseptiques, on peut l'utiliser pour soigner divers maux ou plaies : coupures, eczéma, verrues, grippe, rhume, sinusite, entre autres. On la retrouve sous forme brute (en morceaux), en extrait liquide, en vaporisateur, en teinture. La propolis peut aussi se trouver dans des onguents, crèmes et baumes à lèvres. Ce produit est contre-indiqué pour les personnes allergiques au peuplier baumier et aux produits de l'abeille.

Le pollen de fleurs, haut en protéines

Récolté sur les fleurs où l'abeille se pose, le pollen est ensuite mélangé avec un peu de miel pour former de petites boules. Ce sont les petites boules orange que l'abeille traîne sur ses pattes arrière. Les abeilles utilisent le pollen pour se nourrir. D'ailleurs, il leur est très important, car il s'agit de leur seule source de protéines.

On utilisera le pollen pour améliorer notre bien-être général et notre niveau d'énergie. C'est un produit naturel dont la teneur en protéines s'avère très élevée et qui possède des propriétés antioxydantes. On peut également l'utiliser pour des problèmes intestinaux (constipation et diarrhée). Finalement, on affirme qu'il contrerait aussi le vieillissement. On se procure le pollen principalement en granules déshydratés. Il se vend également en poudre, en comprimés et en capsules. Attention, cette substance peut causer des réactions allergiques graves chez certaines personnes.

La gelée royale, la nourriture de la reine

Pour nourrir la reine et les jeunes larves, l'abeille sécrète la gelée royale, une substance blanche et épaisse. Sa composition ressemble à celle du pollen, mais elle contient bien plus de protéines. La substance comporterait plusieurs bienfaits pour le système immunitaire et conviendrait aux personnes affaiblies, qui manquent d'énergie, ou à quelqu'un souffrant d'une mononucléose, par exemple. La gelée royale provoquerait même l'euphorie et aiderait à lutter contre la déprime. Disponible en version pure (en pot) ou lyophilisée (en capsules), elle est aussi mélangée à des sérums pour la peau et des crèmes. La gelée royale est déconseillée aux femmes enceintes. On recommande de consulter un médecin avant d'établir un dosage. Finalement, elle est contre-indiquée aux personnes allergiques au miel, au pollen, aux piqûres d'abeille et aux plantes de la famille des composées (marguerites, échinacées, pissenlits, etc.). Les personnes souffrant d'asthme et d'eczéma atopique devraient également l'éviter.





Gelée royale
© Shutterstock

Le venin, un moyen de défense aux vertus surprenantes

Lorsqu'elle se défend, l'abeille pique et injecte un venin. Le venin d'abeille demeure un allergène; il faut donc l'utiliser avec une extrême prudence. Bactéricide, antifongique et antibiotique, cette substance posséderait beaucoup de propriétés pour les douleurs musculaires, l'arthrite, les articulations, les douleurs chroniques, entre autres. Contrairement aux idées reçues, nul besoin « d'aller se faire piquer » par l'abeille si l'on désire profiter des bienfaits du venin. Il existe un moyen de récolter le venin sans tuer l'abeille : on procède en utilisant un grillage électrifié. Il faut toutefois comprendre qu'il s'agit d'un exercice stressant pour elle. Le venin est ensuite disponible sous forme d'injections. Attention, les personnes allergiques aux abeilles, celles dont une pique a déjà provoqué une réaction inhabituelle ainsi que celles qui présentent un déficit immunitaire ne devraient pas utiliser le venin d'abeille. Avant de consommer ce produit, consultez un médecin.

Le miel, un sucre naturel

Ayant un pouvoir sucrant plus élevé que le sucre blanc (sans contenir plus de calories!), le miel est bourré de vitamines, minéraux et oligoéléments. Parfait pour soulager la gorge lors d'un rhume ou d'une toux, le miel possède des propriétés antitussives et expectorantes, en plus d'être un antioxydant. On lui reconnaît également un pouvoir antiseptique et cicatrisant, ce qui en fait un produit de choix pour soigner de petites plaies ou des brûlures. De plus, il facilite la digestion, améliore le système immunitaire et possède des bienfaits pour la peau. Le miel se consomme liquide (différentes variétés existent : pommier, trèfles, sarrasin, bleuets, fleurs sauvages, etc.), en pastilles, en rayon (aussi appelé gâteau de miel ou pain de miel). Il ne faut jamais le donner à des bébés de moins d'un an, car il peut causer le botulisme infantile, une maladie grave.

La cire, plus qu'un matériel pour les bougies

L'abeille expulse la cire de son corps pour fabriquer les alvéoles où elle entreposera le miel. Pour nous, outre l'utilisation qu'on en fait dans la fabrication de bougies, la cire d'abeille permet la cicatrisation des plaies et demeure un bon anti-inflammatoire. Beaucoup utilisée dans les cosmétiques (baumes à lèvres, crèmes), elle possède un effet adoucissant et hydratant pour la peau. Elle préviendrait aussi le vieillissement. On retrouve également la cire dans des onguents. Chez l'apiculteur, on peut se la procurer en blocs. Les personnes allergiques au miel ou aux produits de l'abeille devraient éviter la cire.

Pour terminer, avant de consommer un de ces produits de santé naturels, il est prudent de demander l'avis d'un professionnel de la santé ou un médecin. ■



© Shutterstock

Sources :

MIELS D'ANICET, *Miel : L'art des abeilles, l'or de la ruche*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 2013, 192 p.

Fédération des apiculteurs du Québec : <http://www.apiculteursduquebec.com/autresproduits.asp>
2019-09-20

Mélissa Girard, *Les produits de la ruche*. 2019-09-20

https://www.fsa.ulaval.ca/fileadmin/FSAA_Fichiers/Faculte/Conferences/DinersBotaniques/H17/Dine_bot_2017_M_GIRARD.pdf

Éléonore Macle, Intermiel (www.intermiel.com)

Vous avez quitté
la ville pour
déménager en campagne?

Vous avez
réalisé un projet d'agriculture?

Faites-nous
parvenir votre histoire et peut-être serez-vous publié.



Envoyez-nous votre texte accompagné de photos à:
vivrealacampagne@editionsjeanrobert.com





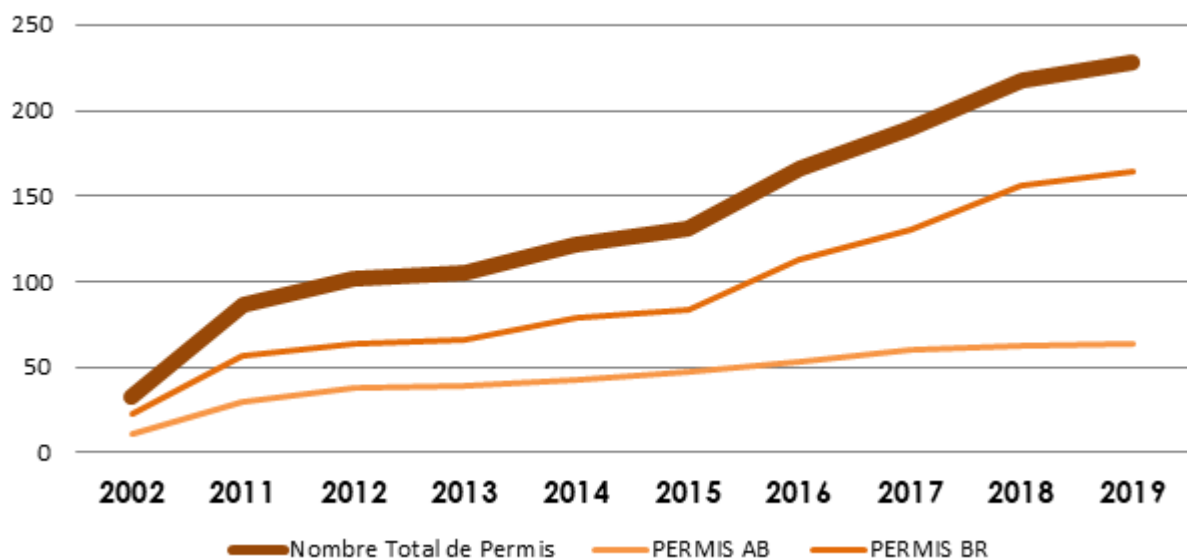
Les microbrasseries en pleine effervescence au Québec

Vous aimez boire une bière pour relaxer, fêter ou tout simplement pour accompagner votre repas... et même du fromage? Vous appréciez découvrir de nouveaux produits et vous avez l'impression d'en voir de plus en plus sur les tablettes des épiceries, à la Société des alcools du Québec (SAQ) et dans les dépanneurs? Vous ne rêvez pas!

PAR JOANI HOTTE-JEAN

Selon le Portrait de l'industrie brassicole au Québec produit par l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ), près de 100 entreprises brassicoles ont vu le jour dans les trois dernières années. En juin 2019, 164 permis de brasseur (fabricant industriel) et 64 permis d'artisan brasseur (producteur artisanal de bière) avaient été délivrés par la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ). Cela représente 228 entreprises comparativement à 33 en 2002! De ce nombre, 28 nouveaux permis ont été délivrés en 2018 et 10 au cours des six derniers mois. La croissance devrait se poursuivre en 2019 et 2020, puisque les demandes de permis sont toujours en hausse. Présentement, 34 demandes restent en attente. Quelles sont les régions qui en comptent le plus? Montréal (19%), la Montérégie (18 %) et la Capitale-Nationale (12 %).

ÉVOLUTION DU NOMBRE D'ENTREPRISES DE 2002 À JUIN 2019



Près de 30 % des entreprises brassicoles au Québec sont situées dans des villes de moins de 10 000 habitants. Elles s'établissent donc dans des milieux ruraux. Les gens des régions sont fiers et n'hésitent pas à les encourager en achetant leurs produits! Ce qui contribue bien évidemment à créer des emplois et au développement de l'économie locale.

La SAQ mentionne d'ailleurs dans son rapport annuel 2018 : « *L'intérêt des Québécois pour les bières de brasseurs locaux a continué de s'accroître au cours de la dernière année. La SAQ a donc étendu son offre de produits exclusifs proposés dans des emballages de six canettes qui ont connu un franc succès. Les ventes de la catégorie des bières ont atteint plus de 575 000 litres grâce*
»



à l'introduction de nouveaux produits. » Les bières en six canettes offertes aux consommateurs sont notamment des Boréale, La Bittt à Tibi, Molson Laurentide, Bas de Laine et plus encore! La SAQ a décidé de redynamiser cette catégorie pour qu'une plus grande variété de types de bières se retrouvent sur les tablettes. Plusieurs bières de microbrasseries québécoises ont d'ailleurs été ajoutées à leur inventaire, comme celles de la Microbrasserie À la Fût, à Saint-Tite; de Lagabière, à Saint-Jean-sur-Richelieu; Le Bilboquet, à Saint-Hyacinthe; La Voie Maltée, à Saguenay; et du Trou du diable, à Shawinigan.



Entrevue avec Marie-Ève Myrand, MBA, directrice générale de l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ).

VAC : Pourquoi le nombre de microbrasseries est en hausse au Québec?

MM : *Dans les dix dernières années, il y a eu un taux de croissance fulgurant de 15 % à 25 % par année. Si les consommateurs n'étaient pas au rendez-vous, bien évidemment, l'industrie n'aurait pas ce rythme de croissance. Est-ce que c'est grâce au consommateur ou à la présence toujours plus nombreuse des microbrasseries qui fait en sorte que les clients sont plus curieux, goûtent aux produits et les adoptent? Je ne saurais dire lequel arrive en premier ou si c'est un mélange des deux. Les grandes tendances sociales ne sont pas étrangères à leur succès. Les gens veulent acheter local et connaître leur microbrasseur.*

VAC : Est-ce que le marché pourrait bientôt être saturé?

MM : *En 2016, les microbrasseries représentaient 11 % des parts de marché des ventes de bières au Québec. Il y a des États américains comme le Vermont et l'Oregon qui possèdent de 25 % à 30 % des parts de marché. Il y a donc encore fort probablement de la place pour d'autres microbrasseries au Québec.*

VAC : Quels sont les principaux défis des microbrasseurs?

MM : *Le gouvernement a créé plus de 30 lois et règlements pour régir ce milieu. C'est donc contraignant pour une microbrasserie d'évoluer dans cet univers. Ceux-ci peuvent faire en sorte que l'industrie se développe ou qu'elle soit freinée. Vers la fin des années 1990 et au début des années 2000, un changement fiscal ainsi que la possibilité de vendre à partir du lieu de production a changé le modèle d'affaires des microbrasseries. Le rôle du gouvernement est déterminant et essentiel. Comme il s'agit d'un marché de nouveautés, il est difficile pour les microbrasseries de fidéliser la clientèle avec une entreprise en particulier. Elles doivent investir en marketing et trouver des manières d'obtenir de la visibilité.*

VAC : Est-ce que les microbrasseries sont venues au secours de plusieurs régions?

MM : *Les microbrasseries au Québec génèrent plus de 5000 emplois directs. Nous en avons plus de 240 en ce moment et il y en a même une à Natashquan. Il y en a partout! Elles créent un dynamisme économique et social. Elles deviennent un catalyseur de leur région, puisqu'une boulangerie et de l'hébergement peuvent venir s'y greffer.*

En terminant, l'AMBO travaille actuellement sur un projet pour augmenter l'apport des matières premières provenant du Québec. L'Association travaille en collaboration avec les producteurs de grains, les malteries, les producteurs de houblon afin de créer une filière de la terre à la bière la plus forte possible. Bref, si la tendance se maintient, vous découvrirez beaucoup de nouveaux produits provenant de nouvelles microbrasseries dans les prochaines années!

LES BRASSEURS DU NORD

Les Brasseurs du Nord sont établis dans les Basses-Laurentides depuis plus de trente ans grâce à la passion de Laura Urtnowski et Bernard Morin, qui ont commencé à brasser leurs bières pour financer leurs études et qui ont connu le succès. Ce couple a certainement contribué à l'essor des microbrasseries dans la province et a mis sur le marché la première Rouse au Québec.



© Le Relais Boréale.

L'entreprise a été rachetée par le Fonds FTQ en 2013 et Laura siège encore à ce jour au conseil d'administration. Les bières Boréale sont bien connues des Québécois et comblent tous les types de papilles avec la Rouse, la Blonde, la Noire, la Cuivrée, la Dorée, la Blanche, l'IPA, ou plus récemment la série Artisan, ainsi que le programme de bières créatives Épisode. L'édition Polaire comprend des bières brassées exclusivement pour être vendues à la SAQ : la Ale Ambrée, la Pale Ale et la Ale Blanche. Leur dernière création est la 13^e Round, une double IPA de style Nouvelle-Angleterre, aux notes de poires mûres et de fruits tropicaux. Elle a été lancée en fût à la mi-juin et est arrivée en canettes à la fin août. Vous pouvez visiter Le Relais Boréale à Blainville pour déguster des créations exclusives et pour acheter ses produits.

Site internet : www.boreale.com

Adresse : 875, boulevard Michèle-Bohec, Blainville QC J7C 5J6

Disponibilité : 3000 points de vente, incluant les bars, restaurants, épiceries et dépanneurs.

FARNHAM ALE & LAGER

La microbrasserie Farnham Ale & Lager fêtera ses six ans d'existence en novembre à Farnham, en Montérégie. Six bières régulières sont actuellement offertes sur le marché ainsi que quelques-unes saisonnières en édition limitée. La plupart de ses bières possèdent un numéro qui représente leur degré d'amertume (IBU ou *International Bitterness Unit*). Plus celui-ci est élevé, plus l'amertume sera prononcée.

Tous ses produits sont fabriqués avec de l'orge brassicole ayant poussé à Sainte-Brigide-d'Iberville, le village voisin. Par la suite, celle-ci sera maltée chez Innomalt à Sherbrooke afin qu'elle soit préparée pour le brassage qui s'effectuera à Farnham. Surveillez l'arrivée de la toute nouvelle Harvest Ale, composée d'houblon vert de chez Houblons Franklin fraîchement récolté au début du mois de septembre!

Vous pouvez savourer les bières Farnham Ale & Lager dans son pub du jeudi au dimanche. La Fromagerie des Cantons est située juste à côté, vous pourriez donc découvrir deux endroits avec des produits uniques en une seule sortie!

Site internet : <https://farnham-alelager.com/>

Adresse : 401, boulevard Normandie Nord, Farnham Qc J2N 1W5

Disponibilité : 1500 points de vente. Vous trouverez en épiceries (IGA, Métro et Super C) les bières régulières. Les bières saisonnières et limitées sont vendues dans les dépanneurs spécialisés.



MICRO BEEMER À ROBERVAL

Le comédien Jeff Boudreault fait partie des huit copropriétaires de Micro Beemer, située à Roberval, au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Cette microbrasserie propose ses produits aux Québécois depuis maintenant deux ans. Ses bières régulières sont d'inspiration européenne et nord-américaine, soit la blonde ROBERVAL, la blanche VAL-JALBERT, la rousse / ale H.J.B., la pilsner ALEXANDER SCOTT, l'isa PONT ROYAL ALEXANDRA ainsi que la RÉGIONALE, brassée exclusivement pour les IGA de la région. Sa toute dernière nouveauté est la bière blanche aux bleuets basilic disponible en quantité limitée.

L'entreprise est en pleine expansion et vient tout juste de recevoir sa nouvelle unité de brassage qui lui permettra de bientôt tripler sa production!

« Nous sommes une petite équipe qui travaille fort et qui est professionnelle. Les gens du Lac, nous sommes fiers! Notre image de marque est unique! Nous ne sommes pas allés dans une

guerre de bières de niche. Nous sommes dans la buvabilité, il est facile de boire une Micro Beemer... même ceux qui commencent à découvrir les bières de microbrasseries trouvent qu'elle a bon goût! » – Jeff Boudreault

Site internet : <https://www.microbeemer.com/>

Adresse : 310, rue Brassard, Roberval QC G8H 1Z6

Disponibilité : Plus de 200 points de vente.



EXPOSITION ITINÉRANTE FRETTE OU TABLETTE

L'exposition *Frette ou tablette* a été présentée au public pour la première fois à l'Île-des-Moulins à l'été 2018. Celle-ci a connu un tel succès qu'elle a été de retour en 2019 et qu'elle partira en tournée! En effet, vous pourrez la visiter au Musée régional de Rimouski du 7 novembre 2019 au 5 avril 2020, au Musée de Charlevoix du 17 avril 2020 au 7 septembre 2020 et au MUSO de Valleyfield du 17 septembre 2020 au 14 janvier 2021.



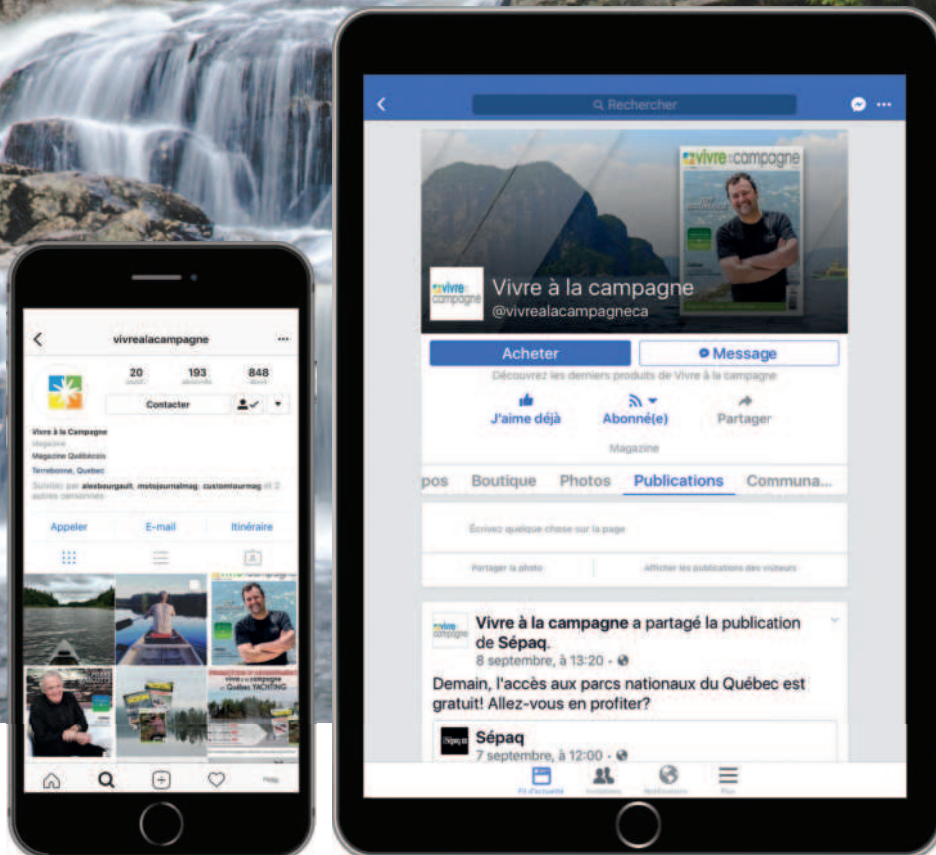
© Joani Hotte-Jean.

Celle-ci relate les 400 ans d'histoire de la bière au Québec, de la Nouvelle-France à aujourd'hui. Vous pourrez voir notamment de vieux tonneaux, d'anciennes publicités, admirer des bouteilles de Labatt Bleue et de Labatt 50, de Laurentides et de Molson Export datant d'une autre époque ainsi que découvrir une myriade de bières de microbrasseries. Par le biais d'une vidéo documentaire réalisée spécialement pour l'événement, vous serez aussi informé sur la réalité des microbrasseurs œuvrant en région. Enfin, vous aurez possiblement le loisir de terminer votre expérience en goûtant une bière locale (*veuillez noter que la dégustation de bière est à la discrétion des institutions muséales*).



© Joani Hotte-Jean.

SUIVEZ VIVRE À LA CAMPAGNE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX!



Nouvelles et actualités, photos, vidéos
et plus encore!



[facebook.com/ vivrealacampagneca](https://facebook.com/vivrealacampagneca)



[@vivrealacampagne](https://instagram.com/@vivrealacampagne)

DÉMYSTIFIER LA COUCHE FROIDE

Entrevue avec l'horticultrice Mélanie Grégoire

Vous trouvez l'hiver trop long et le temps de culture trop court au potager? Nous aussi! Nous avons donc contacté l'horticultrice Mélanie Grégoire pour vous fournir des informations sur le jardinage dans une couche froide afin de vous donner tous les outils pour que vous puissiez prolonger la saison des récoltes jusqu'en novembre... et même en décembre!

PAR JOANI HOTTE-JEAN

La couche froide consiste en une construction en bois de 30 cm à 60 cm de hauteur avec un couvercle de forme rectangulaire ou carrée, dont l'arrière est plus haut que le devant d'environ 15 cm afin que la neige tombe facilement et que la pluie puisse s'égoutter. Les grands-parents de Mme Grégoire utilisaient des vieilles fenêtres (*châssis*) sur le dessus pour laisser passer la lumière, quant à elle, elle utilise maintenant un plexiglas transparent. Cela provoque un effet de serre qui va protéger vos aliments du gel la nuit et la température de l'air ainsi que du sol va augmenter rapidement le jour. Cela vous permettra de prolonger votre saison de culture de plusieurs mois selon les variétés que vous choisirez. Vous pouvez semer à l'extérieur environ un mois plus tôt au printemps et récolter jusqu'à deux ou trois mois après le premier gel!

Avant de fabriquer votre boîte, pensez à son emplacement. Celui-ci devra être ensoleillé, orienté sud ou sud-est, idéalement près des fondations de votre maison pour que la terre puisse se réchauffer rapidement.





Quoi faire pousser dans des couches froides? Des variétés peu sensibles au gel!

- Bette à carde
- Betterave
- Brocoli
- Choux
- Carotte
- Épinard
- Kale
- Laitue
- Mâche
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Pois
- Radis et radis melon
- Rabiole
- Roquette

Au printemps, vous pouvez semer à partir du mois d'avril tous les légumes de cette liste, y compris planter les bulbes des oignons. En août, vous pouvez répéter le tout, sauf pour les poireaux et les pois qui n'atteindront pas leur maturité avant les gels. Vous avez oublié de semer? Pour gagner du temps, vous pouvez acheter en centre jardinier les plantules de votre choix.

Selon l'horticultrice Niki Jabbour, d'Halifax, il faut vous assurer que les plants atteignent leur pleine maturité avant que la durée de la luminosité quotidienne ne descende sous la barre des dix heures, donc en novembre.

Les astuces de Mélanie Grégoire :

- Procurez-vous un thermomètre minimum-maximum et placez-le à l'intérieur de votre jardin de printemps ou d'hiver. Celui-ci vous donnera une bonne idée de la température atteinte la nuit et le jour. À l'automne, cet outil vous indiquera quand récolter puisque les radis, les poireaux et les laitues tolèrent jusqu'à - 5 °C, les épinards, les carottes et les navets jusqu'à -10 °C et les choux jusqu'à -15 °C!
- Quand les prévisions météorologiques annoncent de 10 à 15 °C, ouvrez le couvercle afin que l'effet de serre ne fasse pas augmenter le taux d'humidité et provoque le pourrissement de vos plants. ■

QUESTIONS ET RÉPONSES

VAC : Est-ce que les aliments seront plus petits que s'ils avaient poussé en été?

MG : *Non, ils ont amplement le temps de pousser. Les carottes seront peut-être plus petites, mais les laitues seront très belles ainsi que les épinards.*

VAC : Est-ce que leur goût sera différent?

MG : *Leur goût sera différent en raison du froid, surtout pour les carottes qui seront plus sucrées.*

VAC : Comme les nuits sont fraîches en début et en fin de saison, est-ce que des maladies peuvent se développer?

MG : *Non, au contraire! Vous jardinerez sans insectes et sans maladies.*

VAC : Est-ce qu'il faut arroser souvent?

MG : *Vous n'aurez presque pas à arroser parce que les légumes vont absorber l'eau par le sol et garderont un excellent taux d'humidité au niveau de leurs racines. Comme la température est plus basse dans le jour, il y a peu d'évaporation. Vous pouvez laisser votre couvercle ouvert le jour et la nuit s'il n'y a pas de risque de gel au sol. Attention de ne pas oublier de le fermer si la température descend sous la barre des 0 °C.*

VAC : Est-ce qu'il existe des régions au Québec où il n'est pas possible de faire pousser des aliments dans des couches froides?

MG : *Tout est une question d'adaptation à son milieu en cultivant des variétés résistantes au froid. Vous pouvez mettre de la paille sur le dessus de la terre pour protéger vos cultures du gel.*

LE SAVIEZ-VOUS?

- Il y a plusieurs décennies, des personnes cultivaient dans une couche chaude. Au moment de la plantation, elles déposaient du fumier frais de cheval dans une partie de la couche froide et avec la décomposition, cela créait de la chaleur. Il faut cependant faire pousser des variétés qui tolèrent des bonnes doses d'azote, comme les laitues. Évitez les légumes racines comme les carottes qui ne vous donneront que de petites racines à manger, mais un beau feuillage luxuriant! Aujourd'hui, il est plus fréquent d'utiliser un tapis ou un câble chauffant pour cultiver encore plus longtemps!
- Vous pouvez utiliser votre couche froide pour acclimater vos semis de fleurs annuelles ou de vivaces et de légumes.
- Vous avez peur que vos semis soient attirants pour les oiseaux lorsque le couvercle est ouvert? Placez un filet pour les protéger!

Qui est Mélanie Grégoire?

Mélanie Grégoire connaît tous les domaines de l'horticulture. Elle donne fréquemment des conseils sur le jardinage à la télévision et vous l'avez sûrement vue dans l'émission *Au Jardin avec Mélanie Grégoire* sur CASA. Elle est l'auteure des livres *Les quatre saisons de votre potager* et du *Carnet du jardinier*, publiés chez Québec Amérique. Tous les samedis matin, ne manquez pas ses intéressants Facebook Live sur **la page de MJardiner** pour suivre l'évolution de son potager et bénéficier de ses conseils. Vous cherchez des informations sur le jardinage? N'hésitez pas à consulter le <https://mjardiner.com/>!



Vivre à la campagne est maintenant numérique!



8 numéros
2 ans
pour **16\$**

Abonnez-vous dès aujourd'hui via notre boutique Facebook (@vivrealacampagneca) ou au 1 855 965-9494.

LES FEMMES EN AGRICULTURE

Aujourd'hui, même si de grands progrès ont été effectués pour que les hommes et les femmes soient considérés comme des êtres égaux, il reste encore du travail à faire pour que les agricultrices du Québec soient prises au sérieux et ne subissent pas de préjugés de la part de leurs collègues masculins. Certes, la situation est plus facile qu'autrefois, mais il arrive qu'elles doivent faire leurs preuves auprès des fournisseurs, employeurs et employés.

PAR JOANI HOTTE-JEAN



Autrefois, de nombreuses femmes travaillaient dans ce milieu par la voie du mariage, parfois par obligation, sans rémunération ni statut de propriétaire. C'est à partir de la fin des années 1970 que la lutte pour la reconnaissance professionnelle de l'activité agricole des femmes a permis à la population de prendre conscience de leur importante contribution à cette industrie au Québec.

Au début des années 2000, elles ont été nombreuses à s'éloigner des modèles agricoles traditionnels et à créer leur propre entreprise avec des exploitations à petite échelle et des productions diversifiées ou à s'engager dans des structures agricoles coopératives. Ces femmes membres de la relève, de moins de 40 ans et détenant au moins 1 % des parts d'une entreprise agricole, occupent une place de plus en plus importante puisqu'elles sont 78 % à s'être établies dans ce domaine depuis ce temps. De plus, elles préfèrent démarrer leur propre entreprise agricole à un transfert de ferme dans 44 % des cas comparativement à 32 % pour les hommes. De plus, les femmes sont maintenant majoritaires dans les cours universitaires d'agronomie. De 35 % à 40 % de femmes s'inscrivent aux cours de production animale comparativement à 15 % à 20 % il y a cinq ans au Centre de formation agricole Saint-Anselme.

En 2018, selon les données tirées du Fichier d'enregistrement des entreprises agricoles du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), le nombre d'agricultrices détenant des parts dans une entreprise agricole se chiffrait à un peu plus de 11 800, ce qui représente 27 % de l'ensemble des propriétaires de ce type d'entreprise. Seulement 6,4 % des entreprises agricoles sont détenues exclusivement par une femme. De 2011 à 2016, la relève féminine possédant la moitié et plus des parts d'une entreprise a augmenté de 62 % à 66 %.



La conciliation travail-famille est un défi auquel elles doivent faire face. Pour celles qui veulent se lancer dans le domaine agricole, les exigences de financement peuvent devenir un obstacle, puisque des garanties importantes peuvent être demandées ainsi que la signature du conjoint.

Selon France de Montigny, directrice générale d'Agricultrices du Québec, « *l'intégration des filles est plus simple lorsque les propriétaires de l'entreprise, qu'ils soient apparentés ou non, intègrent les jeunes filles hâtivement dans les prises de décision. Il arrive fréquemment que les vendeurs de tracteurs ou d'intrants demandent à parler à leur père ou leur conjoint. Toutefois, une fois qu'il est mentionné que c'est aux jeunes femmes de prendre les décisions, cela est par la suite bien respecté. Certains propriétaires d'entreprises hésitent encore à effectuer des transferts à leurs filles, même si elles ont de l'intérêt pour la ferme. Ce cas de figure est moins fréquent, mais aucune donnée spécifique ne semble exister sur ce sujet.* »

Les femmes peuvent accomplir le même travail que les hommes. Elles ne sont pas utiles qu'en comptabilité, pour s'occuper des enfants ou pour effectuer des tâches ménagères. Elles sont autonomes, passionnées et déterminées. L'industrie agricole doit se renouveler et diversifier ses pratiques pour assurer son avenir, puisque la population y est vieillissante, et les femmes sont essentielles dans le développement de l'agriculture au Québec! ■



© Caroline Hayeur, photographe du Conseil du Statut de la Femme au Québec.



© Caroline Hayeur, photographe du Conseil du Statut de la Femme au Québec.

VOICI LES PORTRAITS DE QUATRE AGRICULTRICES QUÉBÉCOISES INSPIRANTES!

Maude Tremblay, propriétaire du Ranch TM

En 2017, Maude Tremblay a procédé à l'achat des animaux et de la machinerie de la Ferme Gendron, pour laquelle elle travaillait depuis 2011, afin de créer sa propre entreprise Ranch TM située à Sainte-Florence. Elle loue les terres ainsi que les bâtiments. Elle possède 200 vaches-veaux. Ses Angus et Shorthorn, des pur sang, sont destinés à la reproduction et au commerce. Les autres animaux, des veaux d'embouche, seront vendus dans les encans spécialisés. Environ 1500 acres sont réservés à la production de foin et de grandes cultures ainsi qu'au pacage. Dans l'avenir, elle aimerait grossir son entreprise de l'intérieur en maximisant ses produits existants et en les diversifiant.

« J'adore m'occuper des animaux, le contact avec la nature et le fait d'être mon propre patron. L'amélioration génétique est quelque chose qui me passionne particulièrement. Je participe à diverses activités et conférences pour perfectionner mes connaissances. J'ai pris part à quelques expositions agricoles avec mes animaux et il s'agit du passe-temps que j'aime le plus. Mes vacances sont consacrées aux Shows de vaches.

La tranquillité de mon milieu de travail et les horaires flexibles sont des éléments qui ne sont pas à négliger. Bien sûr que j'ai un horaire chargé, mais en étant mon propre patron, je peux l'ajuster à ma guise.

Bref, comme le dit si bien le dicton : Choisis un travail que tu aimes, et tu n'auras pas à travailler un seul jour de ta vie! »



© Michel Langis.





© Michel Langis.

Son entourage l'a toujours encouragée à poursuivre sa voie dans le domaine de l'agriculture en raison de sa grande passion. Elle les remercie aujourd'hui, puisqu'elle n'aurait pas aussi bien réussi sans leur soutien. Elle tient à remercier aussi ceux qui ne croyaient pas en ses capacités, puisque leurs paroles lui ont donné les outils pour leur prouver le contraire en démontrant qu'elle est capable de faire ce métier.

Elle s'est taillé une place dans ce milieu majoritairement masculin. Au fil du temps, elle a trouvé des méthodes de travail pour être plus efficace. Par contre, quand elle appelle à des garages pour des problèmes mécaniques, il arrive qu'elle doive parler à plusieurs personnes avant d'être prise au sérieux et d'obtenir un bon service. Quelques personnes s'étonnent souvent lorsqu'elles apprennent que la ferme lui appartient à elle et non à son conjoint. Étant célibataire et seule à la tête de son entreprise, la plupart des gens la félicitent pour son bon travail.

Maude détient un diplôme d'études collégiales (DEC) en santé animale et un diplôme d'études professionnelles (DEP) en production animale. Cette année, elle a remporté le prix de l'entreprise bovine de l'année dans le cadre de l'Anti-Gala du Groupe de relève agricole de la Vallée. De plus, elle a reçu divers prix dans les expositions agricoles, telles que celles de Saint-Hyacinthe, Rimouski, Richmond, Ayer's Cliff, et elle était aussi présente avec ses partenaires d'affaires à l'Expo Bœuf de Victoriaville qui s'est tenue du 10 au 13 octobre 2019.

Page Facebook : <https://www.facebook.com/pg/fermegendron/>

Josée Toupin, copropriétaire de La terre des bisons

Josée Toupin élève des bisons d'Amérique depuis 1994 et des wapitis depuis 2012 sur une terre d'une superficie de 400 acres avec son mari Alain Demontigny et son fils Jean-Philippe Demontigny. Elle gère un kiosque où elle vend ses produits et contribue aussi à l'agrotourisme, puisque le public peut visiter sa ferme.

L'entreprise a vu le jour il y a 25 ans alors que la famille a décidé de quitter Montréal pour vivre en campagne afin d'améliorer sa qualité de vie. Josée travaillait dans le milieu bancaire et elle ne nie pas que les débuts ont été difficiles, ayant même dû travailler à l'extérieur à temps partiel. Quand les fournisseurs arrivaient à la ferme, ils ne voulaient pas lui parler et demandaient à voir son père ou un ami plus âgé qui venait l'aider. Elle a dû prendre sa place, s'affirmer et défaire les clichés. Elle peut participer à toutes les tâches agricoles sur la ferme, y compris aller porter les animaux à l'abattage avec le camion et la remorque. Depuis 2001, il s'agit de son gagne-pain à temps plein.

Elle est fière d'être la présidente de la Fédération des éleveurs de grands gibiers du Québec et de faire partie du conseil d'administration de l'Union des producteurs agricoles (UPA) de Lanaudière. Peu de femmes occupent d'ailleurs un poste de gestionnaire dans le milieu de l'agriculture au Québec. Elle encourage les femmes à oser s'exprimer, à sortir de leur zone de confort. Il n'y a pas de sous-métier et il faut s'intégrer. La mixité favorise la diversité des opinions!

Adresse : 6855, chemin Parkinson, Rawdon QC J0K 1S0

Site internet : <http://terredesbisons.com>





Véronique Bouchard, copropriétaire et cogestionnaire de la ferme biologique Aux petits oignons

Véronique possède un baccalauréat en agronomie et une maîtrise en sciences de l'environnement. Elle est copropriétaire de la ferme Aux petits oignons depuis plus de dix ans avec son conjoint François. Le couple est parti de zéro en autoconstruisant leur ferme sur une petite surface de terre agricole acquise par morcèlement, ce qui fut une première au Québec. Maintenant, ils font pousser 65 sortes de légumes dans leurs champs et en serre. La mise en marché des produits s'effectue directement aux



consommateurs par le biais de paniers bio solidaires, d'un marché d'été et d'une boutique à la ferme. Il y a un peu plus d'an s'est aussi ajouté un nouveau projet, le marché et le bistro fermiers Aux petits oignons. Le marché propose, en plus des produits de la ferme, une belle sélection de produits bio, locaux et équitables ainsi que des solutions zéro déchet. Le bistro offre, quant à lui, des mets pour emporter ou déguster sur place faits à partir des légumes de la ferme ainsi que d'autres produits bio et locaux.

Depuis quelques années, les deux entrepreneurs ont développé la culture du gingembre en serre ainsi que du pleurote en champ. La ferme a été la première au Québec à commencer ces types de cultures. Ils ont développé des méthodes et une expertise qui les a menés à donner des conférences et des formations.

Les tâches de Véronique sur la ferme ont évolué au fil des ans. Au début, elle travaillait beaucoup au champ, maintenant elle s'occupe, avec l'aide de son équipe des communications, de la gestion des abonnements des paniers bio, de la gestion économique et financière ainsi que des ressources humaines. Environ 24 personnes travaillent pour la ferme et le marché-bistro pendant la saison estivale.

Ce qui la passionne? La mission sociale et environnementale de son entreprise, qui propose un modèle différent et de nourrir avec des aliments sains de sa communauté. D'ailleurs, plus de 600 familles sont abonnées à leurs paniers bio solidaires. Ancienne activiste, elle a transformé son indignation en action par le biais de sa ferme en bâtissant différemment.

Évoluer en tant que femme dans le milieu agricole, est-ce que cela comporte des défis? Voici sa réponse : « *Le milieu agricole étant traditionnel et conservateur, il possède encore une mentalité machiste, et cela, même chez les femmes. Elles sont trop souvent les premières à se mettre des bâtons dans les roues. Dans le milieu maraîcher bio diversifié, nous sommes cependant complètement ailleurs, nous sommes dans une culture plus alternative, où l'égalité des sexes est très présente dans les valeurs de ce type de fermiers et fermières.* »

Cette jeune femme est très impliquée dans le milieu agricole, notamment au sein du Réseau des fermiers de famille et de la Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique.

Adresse : 515, chemin de Brébeuf, Mont-Tremblant QC J8E 2E1

Site internet : <https://auxpetitsoignons.bio/>



© Caroline Hayeur, photographe du Conseil du Statut de la Femme au Québec.

Audrey Bogemans, copropriétaire de la Ferme Bogemans Inc.

La ferme Bogemans est en croissance continue depuis 1952. Audrey Bogemans fait partie de la troisième génération à travailler dans l'entreprise familiale servant les agriculteurs et les entreprises spécialisées dans le commerce des grains. Reconnue comme influenceuse et employeur de choix grâce à ses pratiques innovantes, elle est productrice de grandes cultures de maïs-grain, de soya ainsi que de blé et loue un centre de grains d'une capacité de 15 000 tonnes. Mme Bogemans s'occupe de la gestion de l'administration, de la mise en marché, des ressources humaines, de la réception et de la sortie des produits. La rotation des cultures et l'amélioration de leurs sols sont au centre de ses préoccupations.

« Mon métier, c'est un style de vie. On doit épouser le métier et vivre au rythme qui lui est propre. Pendant mes périodes occupées, lors de la période des semis et au moment de la récolte, je peux travailler entre 70 heures et 80 heures par semaine. Malgré cela, je considère tout de même qu'il s'agit du milieu parfait pour élever mes trois enfants de cinq ans et moins.

Les femmes en agriculture, nous avons beaucoup de chemin à faire pour être considérées sur le même pied d'égalité que les hommes. Quand j'effectue des entrevues d'embauche, certains candidats sont surpris de me rencontrer. Lorsqu'il faut acheter de l'équipement, comme un tracteur, on s'attend à ce que mon mari vienne négocier. Je dois donc me présenter et établir un rapport de

confiance avec mon interlocuteur. Plus il y aura de femmes agricultrices, plus les perceptions vont changer. »

Audrey est passionnée d'agriculture et d'entrepreneuriat, c'est pourquoi elle a occupé pour deux mandats le poste de présidente de la Chambre de commerce du Haut-Richelieu, ce qui lui a permis de s'autovalider et de rayonner à l'extérieur de la ferme familiale. En 2017, elle a reçu la Bourse du Fonds d'investissement pour la relève agricole afin de souligner son excellent parcours dans le domaine agroalimentaire.

Adresse : 1432, rang Dussault, Saint-Sébastien QC J0J 2C0

Site internet : <http://bogemans.ca/>

© Caroline Hayeur, photographe du Conseil du Statut de la Femme au Québec.



Pour obtenir davantage d'informations, vous pouvez visiter le site internet d'Agricultrices du Québec au www.agricultrices.com.

Source :

La relève agricole féminine au Québec - Remuer ciel et terre, Conseil du statut de la femme

LE MYCOTOURISME AU QUÉBEC

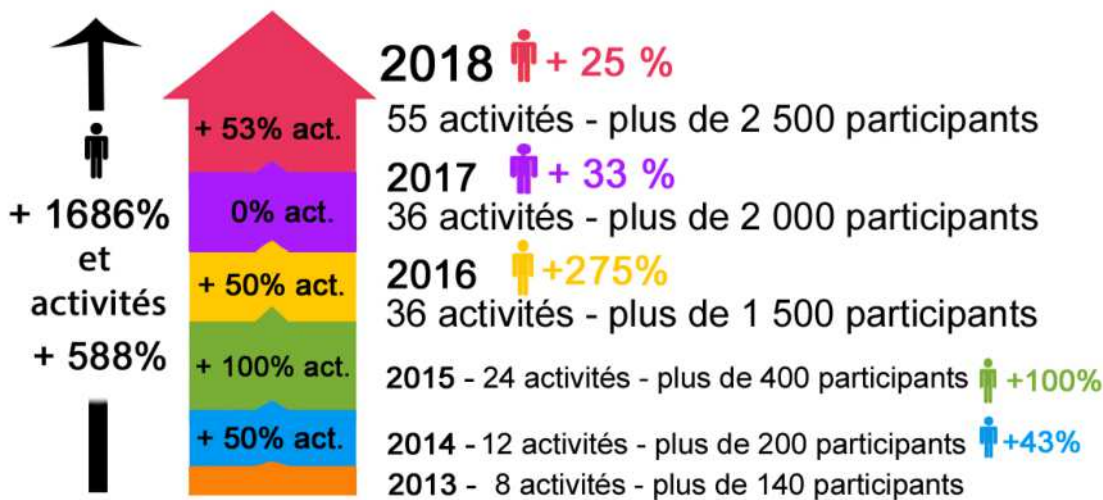
Le mycotourisme gagne en popularité au Québec. L'intérêt du public pour la découverte des champignons sauvages est exponentiel ces dernières années. C'est pourquoi de plus en plus de cueillettes guidées, d'ateliers culinaires, d'activités éducatives et gourmandes sont organisés par des experts mycologues partout dans la province! Une grande diversité pousse dans nos forêts; le site internet Mycoquébec.org en a répertorié 3060 espèces et en présente plus de 2900 en images dans sa base de données! Voici un tour d'horizon de ce secteur émergent au fort potentiel de développement économique pour les régions.

PAR JOANI HOTTE-JEAN



Aucune statistique n'est disponible au niveau provincial, mais la Filière mycologique de la Mauricie collige ses propres informations depuis plus de cinq ans. En 2018, 55 activités ont été offertes, comparativement à plus de 90 en 2019. Les randonnées-cueillettes se sont déroulées uniquement la fin de semaine avec des guides mycologiques. Ces derniers ont beaucoup innové cette année en offrant des dégustations en forêt ou en s'associant avec des restaurants gastronomiques de village ou urbains. Comme vous pouvez le constater dans le tableau ci-dessous, le nombre d'activités a explosé dans la région depuis 2013.

Croissance des activités mycotouristiques



Les activités mycologiques se pratiquent de la mi-juillet jusqu'à la mi-octobre. Il y a cependant des guides qui commencent à organiser des activités d'hiver avec le Chaga. Au printemps, plusieurs champignons peuvent être cueillis, mais aucune activité n'est offerte en Mauricie pendant cette saison pour le moment. La synthèse sera bientôt publiée du premier Sommet sur le mycotourisme au Québec qui a réuni 120 entreprises et organisations provenant de treize régions (dont la Mauricie, Lanaudière et le Kamouraska) en février dernier à Trois-Rivières. Celui-ci mettra en lumière diverses statistiques, dont des informations sur la clientèle intéressée par ce sujet. Fait intéressant, autant de femmes (51 %) que d'hommes (49 %) s'inscrivent aux activités dans ce domaine. Les personnes âgées de 25 à 45 ans sont les plus nombreuses à y participer, suivies par les 55

à 65 ans. Il est à noter que les jeunes de 12 ans et plus peuvent prendre part aux activités mycologiques et que certaines sont ouvertes pour les enfants dès l'âge de 5 ou 6 ans.

Auparavant, une formation de cueilleur professionnel était donnée une fois par année par la Filière mycologique de la Mauricie. Maintenant, il y en a deux par année et les inscriptions sont complètes environ deux semaines après l'appel des candidatures. Il y a un réel intérêt de la part des entrepreneurs qui veulent se lancer dans ce domaine ou des personnes qui souhaitent apprendre à cueillir les bonnes espèces. D'ici cinq ans, un programme scolaire sur la mycologie devrait voir le jour.



Chanterelle commune.
© Sylvain Buisson.



Chanterelle en tube.
© Marcel Otis.

Quels sont les champignons les plus intéressants auprès du public?

Selon Patrick Lupien, coordonnateur de la Filière mycologique de la Mauricie, il s'agit du champignon Homard, de la chanterelle commune et de la chanterelle en tube, du bolet et du matsutake. Au printemps, il y a aussi la morille, mais il est plus difficile de la trouver dans la nature. Une cinquantaine de champignons sont comestibles au Québec, mais une dizaine sont d'intérêt commercial puisqu'ils poussent en plus grande quantité. Il est possible de retrouver en épicerie spécialisée la chanterelle commune, le homard, le pied bleu et la corne d'abondance. Les champignons du Québec sont souvent vendus dans les marchés publics, aux restaurateurs ou aux transformateurs.

L'événement Myco

L'événement Myco, le rendez-vous de la gastronomie forestière de la Mauricie, a eu lieu pour la troisième année consécutive du 3 au 6 octobre 2019 et treize restaurants proposant treize menus y participaient. Plus de 1600 repas ont été servis l'année dernière, ce qui représente 40 000 \$ d'achat local dans une fin de semaine. En comparaison, en 2017, 400 personnes avaient assisté à l'événement. Il y a donc un engouement important. ■



© Pourvoirie des Trois Lacs.

LE KAMOURASKA

Les champignons forestiers sont aussi à l'honneur au Kamouraska, dont à la Pourvoirie des Trois Lacs, où des activités de cueillette avec guide accompagnateur et de l'autocueillette sont offertes depuis 2013. Les visiteurs peuvent y déguster l'armillaire, la dermatose des russules, la chanterelle, le bolet cèpe et le pleurote. Des excursions en forêt y ont d'ailleurs eu lieu dans le cadre du Festival des champignons forestiers du Kamouraska qui s'est tenu du 30 août au 2 septembre 2019 pour la 5^e édition.



Gourmet Sauvage

À Saint-Faustin-Lac-Carré dans les Laurentides, Gourmet Sauvage propose des ateliers de cueillette de quelques espèces communes, incluant une courte présentation théorique afin que vous puissiez connaître les principes de base de l'identification des champignons. En fin de journée, vous pourrez cuisiner quelques recettes avec votre récolte. Depuis plus de 25 ans, cette entreprise fait rayonner la gastronomie boréale et éduque le public avec ses ateliers en forêt. À l'automne, leurs champignons sont séchés pour que vous puissiez en profiter toute l'année par le biais de leur boutique en ligne.

Informations : <https://gourmetsauvage.ca>



Salade de pousses sauvages avec chanterelles communes, clavaires sautés, armillaires ventrus marinés, poule des bois fumée, fromage fêlard, vinaigrette aux cèpes, pomme et noix du Québec.

© Nancy Hinton, Chef propriétaire, Les Jardins Sauvages.

Photo tirée du livre *Forêt: identifier, cueillir, cuisiner.*
© Xavier Girard Lachaine.



LES JARDINS SAUVAGES

La chef propriétaire Nancy Hinton des Jardins Sauvages situés à Saint-Roch-de-l'Achigan a offert son menu champignons 2019 du 12 octobre au 2 novembre. L'événement était de retour pour une 17^e année consécutive avec une variété de plus de 30 champignons du Québec de l'entrée au dessert.

Au Marché Jean-Talon, ses clients aiment la morille, la chanterelle et le cèpe, mais elle aime bien leur faire goûter des variétés moins connues, comme le lobster (dermatose de la russule) et le pied-de-mouton. Quelques personnes recherchent des trésors plus rares qui ne sont disponibles que peu de temps, comme la trompette de la mort et l'amanite des césars. La préférée de Nancy? La poule des bois (maïtake sauvage, *Hen of the Woods*), qu'elle fait cuire en poêlée. Sa vedette fumée et marinée est servie à son restaurant et vendue en pot au marché. Elle aime sécher des bolets pour leurs arômes qui sont sucrés et qui peuvent remplacer la vanille ou le chocolat. Le lactaire, qui possède une odeur d'érable, est tout à fait délicieux dans les desserts.

Informations : www.jardinssauvages.com

Vous cherchez des informations sur la mycologie? Vous aimeriez participer à des cours d'initiation à l'étude de champignons sauvages ou à des excursions mycologiques? Vous pouvez visiter les sites internet suivants :



**LE MYCOTOURISME
AU KAMOURASKA**

 Mycoquébec.org

**Vous souhaitez en apprendre davantage sur les champignons du Québec?
Consultez les livres suivants!**



OMELETTE AUX CHANTERELLES

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

Portions : 4

Champignons : bolet, cèpe, champignon crimini, champignon de Paris, chanterelle, marasme des Oréades, pleurote, strophaire rouge vin

INGRÉDIENTS

- 20 chanterelles
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- Sel et poivre, au goût
- 4 œufs
- 75 ml (1/3 de tasse) de lait
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym frais
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de piment de la Jamaïque
- 5 ml (1 c. à thé) de persil frais ciselé
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 125 ml (1/2 tasse) de fromage Pied-de-Vent ou tout autre fromage à pâte semi-ferme râpé

PRÉPARATION

1. Dans une poêle à feu vif, faire sauter les chanterelles dans l'huile d'olive 5 minutes. Saler et poivrer, puis réserver dans un bol.
2. Dans un bol, battre les œufs avec le lait, le thym, le piment de la Jamaïque et le persil. Saler, poivrer et réserver.
3. Faire chauffer la poêle à feu moyen et y faire fondre le beurre. Verser le mélange d'œufs et cuire à feu doux 10 minutes. Répartir le fromage et les chanterelles sur l'omelette et terminer la cuisson sous le gril 5 minutes, ou jusqu'à ce que l'omelette soit bien prise et dorée.

PÂTÉS AUX LENTILLES, AUX CHAMPIGNONS ET À LA PURÉE DE COURGE

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 50 minutes

Portions : 6

Champignons : bolet, champignon crimini, champignon de Paris, pleurote, shiitake, strophaire rouge vin

INGRÉDIENTS

- 750 ml (3 tasses) de purée de courge Sweet Mama ou Buttercup (voir p. 23)

MÉLANGE DE LENTILLES

- 2 oignons hachés finement
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 375 ml (1 1/2 tasse) de champignons coupés en morceaux
- 1 boîte de 398 ml de lentilles brunes bien rincées et égouttées
- 250 ml (1 tasse) de céleri coupé en dés
- 250 ml (1 tasse) de chou haché
- 250 ml (1 tasse) de poivrons rouges coupés en dés
- 250 ml (1 tasse) de carottes coupées en dés
- 180 ml (3/4 tasse) de vin blanc
- 150 ml (2/3 tasse) de bouillon de légumes
- 1 boîte de 156 ml de pâte de tomates
- 15 ml (1 c. à soupe) d'origan séché
- Poivre, au goût

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Préparer le mélange de lentilles. Dans une grande casserole à feu moyen, cuire l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive 5 minutes.
3. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson 3 minutes.
4. Incorporer le reste des ingrédients du mélange de lentilles, mélanger et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à couvert 7 minutes.
5. Répartir le mélange de lentilles dans 6 ramequins. Étendre la purée de courge sur le dessus.
6. Cuire au four 30 minutes.



MARCHER DANS LES FORÊTS DES **BASSES-LAURENTIDES**

Contrée de villégiature des plus réputées au Québec, la belle région des Laurentides attire de nombreux visiteurs en toute saison. Les lacs, montagnes et forêts y sont particulièrement propices à la pratique d'activités sportives diverses dont la randonnée pédestre.

Le sud de la région, dénommé « Basses-Laurentides », est facilement accessible pour une randonnée de quelques heures. Des centaines de kilomètres de sentiers y sont aménagés pour le grand plaisir des marcheurs. Voici trois sites incontournables.

PAR GUIDES DE VOYAGE ULYSSE



Parc national d'Oka
© Mathieu Dupuis

PARC NATIONAL D'OKA

Le parc national d'Oka, situé à seulement 50 km de Montréal, permet d'agréables randonnées dans des sentiers faciles et bien balisés. C'est l'endroit idéal pour s'initier à l'interprétation de la nature.

Bien que le parc d'Oka ne soit pas très grand (24 km²), son paysage est très diversifié. On y parcourt, en quelques heures, des collines, des champs, des marais, une plage et les abords d'un lac.

Depuis mai 2016, le parc permet la présence des chiens dans certains secteurs et sur certains sentiers selon certaines conditions (consultez le site Internet du parc pour connaître les détails).

Le réseau

Le réseau compte cinq sentiers de randonnée pédestre pour un total de 30 km, mais on y trouve d'autres petits sentiers et des chemins piétonniers.

Les randonnées se font dans de splendides forêts telles que l'érablière à chêne rouge, l'érablière argentée, la chênaie ou la magnifique pinède. En tout, plus de 30 espèces d'arbres et 50 espèces d'arbustes, de même que plus de 700 espèces de plantes herbacées et une grande variété de champignons, peuvent être admirées ici. Quelque 200 espèces d'oiseaux fréquentent aussi le parc.



Le Calvaire est un petit sommet de 152 m, d'où la vue sur le lac des Deux Montagnes, le village d'Oka et le parc est splendide. Ce sentier historique est en fait un chemin de croix ponctué de trois chapelles et de quatre oratoires érigés entre 1740 et 1742 par les Sulpiciens.

Parc national d'Oka : droit d'accès; 2020 ch. d'Oka, Oka, www.sepaq.com/pq/oka

Accès

Autoroute 13 ou 15, puis autoroute 640 Ouest jusqu'au bout. Une fois passé les feux de signalisation, on pénètre dans le parc national d'Oka.



PARC RÉGIONAL ÉDUCATIF DU BOIS DE BELLE-RIVIÈRE

Le bois de Belle-Rivière se trouve à 65 km de Montréal, à mi-chemin entre Saint-Eustache et Lachute, juste à l'ouest de l'aéroport de Mirabel. Il tire son nom du petit village historique de Belle-Rivière, dont il représente la partie boisée. Ce parc, qui appartient à la Ville de Mirabel, est géré par la Corporation pour la protection de l'environnement à Mirabel (CPEM).

D'une superficie de 176 ha, le bois de Belle-Rivière comporte de magnifiques couverts forestiers, des jardins, un verger ainsi que de jolis sentiers de randonnée pédestre.

Le réseau

Le réseau compte six sentiers de randonnée pédestre pour un total d'environ 18 km. C'est au cœur d'un des plus beaux patrimoines forestiers du Québec, celui du domaine de l'érablière à caryer, que le bois de Belle-Rivière s'étend. Il est situé dans une région forestière caractérisée par une grande diversité d'arbres et de plantes de sous-bois.

La forêt, surtout l'érablière, recouvre la plus grande partie du territoire. On y trouve également des peuplements de pruches et de thuyas ainsi que des champs, dont certains sont convertis en jardins (ornemental et forestier) ou en vergers.

© Tourisme Basses-Laurentides



Le long du Sentier principal (6 km) et des sentiers Le Sylvestre (1,8 km), La Prucheraie (1 km), L'Écotone (1 km) et Le Charme (0,6 km), le randonneur sera émerveillé par toutes ces beautés de la nature, surtout par un printemps fleuri ou un automne haut en couleur. Il observera divers bâtiments, dont le pavillon d'accueil, le refuge, la sucrerie d'antan, la sucrerie moderne, le gîte et le relais, en plus de certains aménagements paysagers. Les randonneurs peuvent également marcher sur un sentier polyvalent (7 km) à partager avec les cyclistes.

Parc régional éducatif du bois de Belle-Rivière : droit d'accès; 9009 boul. Arthur-Sauvé, Mirabel, www.boisdebelleriviere.com

Accès

Autoroute 15, sortie 35, puis autoroute 50, sortie 279 Est. Le parc se trouve sur le côté gauche de la route 148 Est (panneau). Il est également possible de prendre la route 148 Ouest, de Saint-Eustache vers Lachute (le parc sera alors du côté droit).

© Tourisme Basses-Laurentides





© parc_reg_riviere_du_nord

PARC RÉGIONAL DE LA RIVIÈRE-DU-NORD

Dans le Parc régional de la Rivière-du-Nord, on se balade au rythme de l'eau, qui coule tantôt d'un ton si doux et reposant, tantôt vrombissant du ton musclé des chutes. D'ailleurs, presque tous les sentiers longent la rivière du Nord, qui est le cœur même du parc. Le Parc régional de la Rivière-du-Nord, situé à une cinquantaine de kilomètres au nord de Montréal, est régi par les municipalités de Saint-Jérôme, Lafontaine, Bellefeuille et Prévost. Il est donc divisé en quatre secteurs.

Le parc a vu le jour en 1990 et, depuis ce temps, de nouveaux sentiers sont sans cesse créés. Des belvédères et des aires de jeux sont aménagés afin de rendre le séjour des plus agréables. On y trouve entre autres un sentier sensoriel, un parcours d'hébertisme et un autre de géocache.

Parc régional de la Rivière-du-Nord : droit d'accès; 750 ch. de la Rivière-du-Nord, Saint-Jérôme, www.parcriveredunord.ca

Le réseau

Le parc propose plus de 30 km de sentiers aménagés pour la randonnée pédestre. Même si la signalisation est parfois confuse (marche-vélo-ski), il est très facile de s'y retrouver, la rivière du Nord servant continuellement de repère. Les sentiers permettent de se balader des deux côtés de la rivière (secteurs



Saint-Jérôme et Lafontaine) et ainsi d'admirer la chute Wilson, de même que les vestiges de la pulperie Wilson et de la centrale hydroélectrique.

Dans le secteur Prévost, les sentiers longent le côté nord de la rivière, pour ensuite traverser du côté sud, passer derrière la Porte du Nord et se terminer au bout du boulevard International. Aménagé en 2015, le Sentier des Arts propose une balade originale parmi des sculptures en bois flotté, inspirées de l'histoire du parc.

Le long des sentiers, des panneaux d'interprétation permettent de se familiariser avec la faune, la flore et le patrimoine culturel de la région.

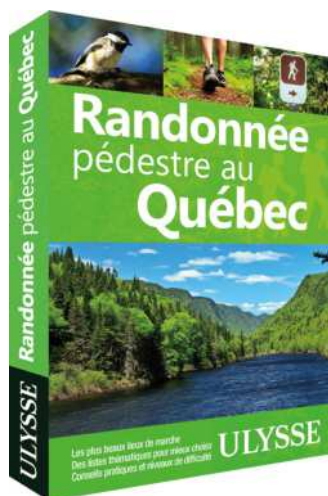
Dans le magnifique pavillon d'accueil Marie-Victorin (tout de bois rond), un panneau présente l'historique de la chute Wilson. Sur place, près du petit pont et de la chute Wilson, on peut encore observer les vestiges de la pulperie Wilson (construite en 1881 et fermée en 1958), de la centrale hydroélectrique (1924-1974), ainsi que du barrage en béton. La conduite forcée (immense tuyau de 412 m de long) avec sa cheminée d'équilibre, qui reliait le barrage à la centrale, est encore très apparente. Des panneaux d'interprétation permettent d'en apprendre davantage sur cette époque.

Accès

Autoroute des Laurentides (15 Nord), sortie 45. Tournez à gauche, puis à droite dans le chemin de la Rivière-du-Nord. Un autre stationnement est situé à Prévost, sur le chemin du Plein-Air (par le chemin Principal). ■



© parc_reg_riviere_du_nord



Ce texte est tiré du guide *Randonnée pédestre au Québec*, offert en format papier et numérique au www.guidesulysse.com.



SAVEZ-VOUS

ce qui peut se cacher dans vos arbres fruitiers?

Pour plusieurs jardiniers amateurs, posséder des arbres fruitiers est comme la cerise sur le « sundae ». Il est facile de s'imaginer sortir à l'automne, tendre la main, cueillir et croquer dans un fruit parfaitement mûr. Plusieurs croient qu'une fois l'arbre planté, l'essentiel du travail est fait. Détrompez-vous! La plupart des arbres fruitiers, et particulièrement les pommiers, nécessitent de l'entretien. Pour obtenir de bons résultats, un jardinier doit avoir une connaissance approfondie des exigences de ses arbres fruitiers. Mais surtout bien connaître les maladies, les insectes ravageurs et les organismes bénéfiques qui s'y cachent.

PAR ANNIE MORISSETTE, AGRONOME, CONSEILLÈRE EN INFORMATION AGRICOLE AU CRAAQ

Pour plusieurs jardiniers amateurs, posséder des arbres fruitiers est comme la cerise sur le « sundae ». Il est facile de s'imaginer sortir à l'automne, tendre la main, cueillir et croquer dans un fruit parfaitement mûr. Plusieurs croient qu'une fois l'arbre planté, l'essentiel du travail est fait. Détrompez-vous! La plupart des arbres fruitiers, et particulièrement les pommiers, nécessitent de l'entretien. Pour obtenir de bons résultats, un jardinier doit avoir une connaissance approfondie des exigences de ses arbres fruitiers. Mais surtout bien connaître les maladies, les insectes ravageurs et les organismes bénéfiques qui s'y cachent.

Vole, vole et virevolte

La mouche de la pomme, *Rhagoletis pomonella*, est un petit insecte, d'environ 5 mm, très présent dans les régions pomicoles. Les adultes ont une tache blanche



à l'extrémité du thorax et leurs ailes sont marquées de bandes noires en une forme de F. L'espèce s'attaque surtout aux pommiers, mais on la retrouve aussi chez le prunier domestique, le poirier et le cerisier. Après un hiver passé dans le sol sous forme de pupe, les adultes commencent à émerger vers la fin du mois de juin, l'émergence étant à son maximum au milieu ou à la fin du mois de juillet. Les femelles peuvent pondre jusqu'à 300 œufs sous la pelure du fruit. Après l'éclosion, de petites larves se nourrissent de la chair, laissant derrière elles des galeries brunâtres. Le ramassage des fruits tombés au sol contribue à interrompre le cycle vital de la mouche, en empêchant les larves de faire une pupe dans le sol.

Un certain papillon de nuit, le carpocapse de la pomme, s'attaque aussi à vos arbres fruitiers et notamment aux pommiers. Les ailes de ce papillon sont striées de lignes brun-gris, avec une tache ovale cuivrée présente à l'extrémité des ailes antérieures. La femelle pond ses œufs sur les feuilles et les fruits. Émergent ensuite des larves qui pénètrent dans les fruits jusqu'au centre, où elles se nourrissent des graines et de la chair. Lorsqu'on parle de « vers » dans une pomme, c'est bien souvent de larves de carpocapse dont il est question. En plus de creuser des galeries dans le fruit, les larves laissent des amas de fientes rougeâtres là où elles sont entrées. Ensuite, elles sortent du fruit pour aller passer l'hiver sous forme de pupe dans les interstices de l'écorce de l'arbre.

© Pépinière aux arbres fruitiers/ arbres-fruitiers.ca





© Solveil Contré

Des visiteurs appréciés et bienvenus

Tous les insectes ne sont pas là pour nuire à vos arbres fruitiers. Certains d'entre eux vous rendent même service en s'attaquant à des ravageurs ou en offrant des services de pollinisation. C'est notamment le cas des coccinelles. Avec leurs élytres de couleurs vives et marquées de points ou de taches noires, ces petits coléoptères sont facilement reconnaissables. Mais avez-vous déjà vu une larve de coccinelle? Elle ressemble un peu à un tout petit crocodile. Tant les adultes que les larves sont de redoutables prédateurs de pucerons, d'acariens et d'autres insectes.

Les services de pollinisation sont offerts, le plus souvent, par les bourdons et les abeilles domestiques. Ces insectes contribuent à la pollinisation croisée, nécessaire pour la mise à fruits de plusieurs arbres fruitiers, dont le pommier.

Il est donc primordial de savoir reconnaître les ravageurs qui s'attaquent aux arbres fruitiers et de les distinguer des organismes bénéfiques. Si les ravageurs ne sont pas identifiés au bon moment, il peut s'avérer difficile de contrôler les dégâts. Il existe différentes méthodes de lutte pouvant être utilisées par les jardiniers amateurs, mais parfois celles-ci sont coûteuses et nécessitent un travail important ou un suivi rigoureux. Certaines de ces méthodes peuvent également affecter les organismes bénéfiques qu'on souhaite protéger.



© Pépinière aux arbres fruitiers/ arbres-fruitiers.ca

Des ennemis microscopiques qui causent des dommages bien visibles

Les arbres fruitiers ne sont pas attaqués que par des insectes, les maladies aussi peuvent être de la partie. La tavelure du pommier s'avère la maladie la plus importante chez le pommier. Le responsable de cette maladie est un champignon appelé *Venturia inaequalis*. Il passe l'hiver sur les feuilles au sol et au printemps, ce sont des spores qui causent les infections primaires. Une fois éjectées dans l'air, elles sont disséminées par le vent et la pluie. Elles atterrissent sur les nouvelles feuilles, prêtes à les infecter si les conditions sont réunies (températures fraîches, humidité et pluie). Des infections secondaires peuvent survenir au cours de la saison sous les mêmes conditions. Lorsqu'il y a infection, des lésions variant de vert olive à brunes apparaissent. Elles prennent, avec le temps, un aspect duveteux caractéristique.

Les fruits aussi sont affectés par la tavelure. Au début, les taches ressemblent à celles présentes sur les feuilles, mais elles prennent un aspect liégeux en vieillissant. Les fruits affectés peuvent généralement être consommés, mais la pelure peut devenir très épaisse et même se fendre lorsque l'infection est sévère, donnant ainsi une texture désagréable au fruit. Un moyen de diminuer

l'incidence de la tavelure pour les pomiculteurs amateurs consiste à ramasser les feuilles et les fruits tombés à l'automne, cela permet de diminuer l'inoculum au printemps suivant. Il est toutefois recommandé de planter des variétés moins sensibles à la tavelure, puisque la maladie est difficile à contrôler avec les produits offerts en centre jardin.

Erwinia amylovora, mieux connue sous le nom de brûlure bactérienne (ou feu bactérien), est une maladie qui touche plusieurs végétaux, dont les pommiers, les poiriers et les pommetiers décoratifs. Si vos arbres sont infectés, ils peuvent contaminer les vergers aux alentours, jusqu'à cinq kilomètres! La bactérie commence à infecter les arbres le plus souvent au printemps, au moment de la floraison. Tous les organes de la plante, feuilles, fleurs, fruits, rameaux, branches

© Pépinière aux arbres fruitiers/ arbres-fruitiers.ca



et tronc, peuvent être touchés. Les rameaux infectés brunissent, flétrissent et se courbent. Dans des conditions propices, l'infection peut se propager à l'arbre en entier en une seule saison. Les parties malsaines doivent être taillées rapidement à au moins 30 cm sous la zone infectée. Il est préférable de tailler par temps sec afin d'éviter de propager la maladie.

Et la loi dans tout cela?

Il existe une loi, la Loi sur la protection sanitaire des cultures, qui vise à protéger les cultures commerciales cultivées par un producteur agricole. Il y est mentionné que « toute personne doit prendre les mesures phytosanitaires pour éviter que les végétaux [...] dont elle est propriétaire ou dont elle a la garde ne propagent un organisme nuisible à une culture commerciale ». Autrement dit, vous devez prendre tous les moyens nécessaires pour éviter la propagation d'organismes nuisibles. Ceci peut aller jusqu'à l'abattage de vos arbres fruitiers si vous êtes en région pomicole ou à proximité d'un verger commercial.

Pour vous aider à identifier les insectes et maladies présents dans vos arbres fruitiers, procurez-vous le *Guide d'identification – Maladies, ravageurs et organismes bénéfiques des arbres fruitiers* sur le site Internet du CRAAQ au www.craaq.qc.ca. ■

Source :

Agnello, A. et coll. 2018. Guide d'identification – Maladies, ravageurs et organismes bénéfiques des arbres fruitiers. Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec. 260 p.

IRIS phytoprotection. Fiche technique. Tavelure – Pomme. www.iriisphytoprotection.qc.ca/Fiche/Champignon?imageId=8675 (consulté le 6 mai 2019)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Arbres fruitiers en ville. www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/agricultureurbaine/trucsconseils/Pages/Arbres-fruitiers.aspx (consulté le 29 avril 2019)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Brûlure bactérienne. www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/Protectiondescultures/organismesnuisibles/maladies/brulure/Pages/brulure.aspx (consulté le 30 avril 2019)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Brûlure bactérienne des pommiers. Votre collaboration est essentielle. www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Depliant_Brulure_Bacterienne.pdf (consulté le 29 avril 2019)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Mes pommiers, j'en prends soin et... tout le monde en profite! www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Vergers_abandonnes.pdf (consulté le 29 avril 2019).

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Tavelure du pommier. www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/Protectiondescultures/organismesnuisibles/maladies/tavelure/Pages/tavelure.aspx (consulté le 30 avril 2019)

Morel, M., Chouinard, G. et S. Bellerose. 2013. Méthodes alternatives de protection des pommiers. Principales méthodes applicables pour le jardin domestique et la pomiculture commerciale. Nature-Action Québec. www.agrireseau.net/documents/86064/methodes-alternatives-de-protection-des-pommiers (consulté le 30 avril 2019)



PRODUIT PAR



POUR LES PASSIONNÉS DE VÉHICULES *De* LOISIRS



CYNTHIA GAUTHIER

ANIMATRICE & PILOTE
DE MONSTER TRUCK

Suivez-la dans ses aventures et dans sa zone garage, en compagnie d'amis et de chroniqueurs de VL.

À la télé et sur le web, c'est un rendez-vous à ne pas manquer pour les amoureux de sensations fortes !



CET AUTOMNE

5^E ET 6^E SAISON

sur VTélé - En diffusion originale les
DIMANCHES A MIDI

DISPONIBLE SUR

ZONEVL.TV

& MÉDIAS ASSOCIÉS



Québec
YACHTING

MOTO
JOURNAL



PARTENAIRE PRINCIPAL



PARTENAIRES

CONSTANTINEAU



VR
ST CYR

THIBAUT



BMW Motorrad



**NOUS N'AVONS JAMAIS MIS
PLUS D'ÂME DANS UNE MOTO.**

Inscrivez-vous à l'adresse bmw-motorrad.ca/fr/experience/r18.html pour obtenir les dernières nouvelles.

VIVEZ L'AVENTURE.