

CFAM : GALA MÉRITAS 2022
PAGES 8 ET 9



IL EN POUSSE DES CENTAINES
À LA FERME BÉLANGER/DORÉ

REGAIN DE POPULARITÉ
POUR LE SAPIN NATUREL

PAGE 5



EXCAVATION



CHAUX AGRICOLE



15400, boulevard du Curé-Labelle
Mirabel (Québec) J7J 2G8

Bureau: 450 438-1866
Ligne directe: 450 476-0471
Télécopieur: 450 438-3003

www.yrpaquette.com



SERVICE DE DÉNEIGEMENT



TRANSPORT

P004464-2_02423

FERME AUX PETITS OIGNONS,

UNE COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ AVANT-GARDISTE

La Ferme aux petits oignons coop de solidarité a tenu hier son assemblée générale d'organisation. Il s'agit d'un projet de reprise collective regroupant des membres travailleurs et des membres de soutien. La coopérative est donc officiellement créée! Après plusieurs années à adapter son entreprise et à relever de nombreux défis, sa propriétaire, Véronique Bouchard a longuement réfléchi aux enjeux et problématiques aux quels le secteur agricole est confronté. Cette coopérative propose ainsi une nouvelle structure organisationnelle qui apporte des solutions innovantes et propose un modèle durable, à la fois viable et vivable.

La Ferme aux petits oignons est une entreprise maraîchère biologique renommée au Québec et ailleurs dans le monde, notamment pour ses aspects innovants, tant en matière de techniques de production, de mise en marché que de gestion de ressources humaines. Cultivant sur 4 ha et 2000 m² de serre, sa mise en marché de proximité repose essentiellement sur des abonnements de paniers (plus de

800 familles en 2022), la vente directe à la ferme et à son marché-bistro (depuis août 2018). L'objectif est que la ferme puisse appartenir à une communauté de membres qui soutient sa mission sociale, qu'elle soit gérée par et pour ses membres David Lanoue, président du CA, mentionne : « La Ferme aux petits oignons s'est transformée en coopérative de solidarité afin de mobiliser la communauté locale aux côtés de celles et ceux qui mettent en oeuvre la mission collective : protéger notre garde-manger collectif, accroître notre résilience alimentaire tout en prenant soin de la terre et de la communauté. Bref, s'impliquer pour continuer à donner un sens à ce que l'on fait ».

Véronique Bouchard, propriétaire, ajoute : « Avant tout, avec la Ferme aux petits oignons, je voulais assurer la pérennité de la ferme, valoriser le travail agricole, impliquer la communauté, combiner une mission nourricière, sociale et écologique tout en innovant en matière de financement. Je souhaitais proposer un modèle de coopérative répondant à plusieurs



problématiques du secteur agricole comme la relève, la rétention du personnel et la durabilité ».

Patrick Duguay, directeur général de la CDR Outaouais-Laurentides, parle du projet ainsi: «La Ferme aux petits oignons propose une coopérative prônant l'économie sociale afin de stimuler les dynamiques de collaboration, de confiance et de solidarité tout en favorisant l'équilibre entre le bien-être individuel et collectif».

À PROPOS DE LA CDR OUTAOUAIS-LAURENTIDES

La CDR Outaouais-Laurentides regroupe plus de 170 coopératives et OBNL sur le territoire. Elle incarne sa mission de développement régional par l'appui au démarrage et à la consolidation des entreprises d'économie sociale de l'Outaouais et des Laurentides depuis 1974. L'équipe de la CDR Outaouais-Laurentides est fière de contribuer au démarrage et à la croissance d'entreprises significatives pour leur communauté comme les Cohabitanes et cohabitants de Gatineau, coopérative de solidarité.



SE FORMER
EN SAVOIR PLUS

SAISISSEZ LES OPPORTUNITÉS DE LA FORMATION CONTINUE
POUR LE MOIS DE DÉCEMBRE ET JANVIER

UPLUS.UPA.QC.CA

DES FORMATIONS À LA HAUTEUR DE VOS COMPÉTENCES, DE VOS CONNAISSANCES, DE VOS BESOINS

L'humain d'abord		Les finances		Production acéricole		Production maraîchère	
AGRIfrancisation <i>(plusieurs dates)</i>	Gratuit	Préparer votre retraite	10\$	Utilisation et calibration des instruments	57\$	Culture commerciale des légumes biologiques	100\$
Expérience employé, attirer et conserver	56\$	Principes de base en comptabilité	150\$	Production de sirop d'érable biologique	57\$	Mécanisation de la production	100\$
Gestion du personnel en maraichage <i>(plusieurs dates)</i>	43\$	La paie de travailleurs agricoles	55\$	Entaillage <i>(plusieurs dates)</i>	95\$	Méthode de planification des cultures	60\$
		Gestion d'entreprise agricole	40\$	Traitement de l'eau d'érable : l'osmose	95\$	La Culture en serre	117\$
		Rentabilité de la mise en marché directe	38\$	Démarrage en acériculture	40\$	Utilisation des pesticides en milieu agricole <i>(plusieurs dates)</i>	50\$

Transformation alimentaire		Production apicole		Relation client	
Un bon lait fromager pour de GRANDS FROMAGES	75\$	Initiation à l'apiculture	450\$	Performer sur les médias sociaux	45\$
Transformation des produits de l'érable <i>(plusieurs dates)</i>	38\$				

Vous souhaitez obtenir plus d'information au sujet d'une formation ou encore, la formation que vous souhaitez suivre ne s'y trouve pas, communiquez avec France Pelletier, votre Conseillère en formation agricole de la région

Outaouais | crfao@upa.qc.ca – Montréal, Laval, Laurentides | formationagricolelaurentides@upa.qc.ca



Restez à l'affut des nouvelles, suivez-nous sur Facebook *Centre d'emploi Agricole Outaouais-Laurentides*
Outaouais | crfao@upa.qc.ca - Laurentides | formationagricolelaurentides@upa.qc.ca

LES DÉFIS DE LA RELÈVE



Laurie Guay, fleuriste et fondatrice d'Une fleur à la fois.

SIMON MARTEL
REDACTION@GROUPEJCL.CA

Le journal L'Éveil agricole est allé à la rencontre de jeunes québécoises des Laurentides qui débutent leur carrière dans le monde agricole. Le but de ces rencontres était de recueillir leur point de vue sur les défis auxquels elles font face et ceux qui les attendent.

FUTURE FERMIÈRE RECHERCHE FERME POUR SES CHÈVRES

Chloée Chénier est une jeune étudiante de 22 ans. Elle a commencé son DEC en gestion et technologies d'entreprise agricole à l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) à Saint-Hyacinthe. Originaire de Lachute, elle a déménagé sur la rive sud du fleuve pour vivre sa passion. Son rêve est d'avoir un cheptel de chèvre.

« Je fais partie de la relève non traditionnelle. Dans ma cohorte à l'ITAQ, nous ne sommes qu'une dizaine dont les parents ne sont pas agriculteurs. » me dit-elle au téléphone. « J'aimerais bien m'établir dans ma région natale, mais les terres dans les Laurentides sont extrêmement chères, plus qu'ailleurs. Par contre, j'ai la chance d'avoir un copain qui travaille sur la terre de sa famille, autrement, il me faudrait effectivement contracter un prêt énorme pour acheter une terre. »

Chloée souhaiterait aussi produire son propre fromage et des savons au lait de chèvre, mais la compétition est féroce dans ce domaine. Finalement, je lui demande si elle ne craint pas de travailler trop ou de ne pas gagner sa vie de manière décente. « Moi et mon copain, on a regardé ça et sur la ferme, il gagne environ 4,50\$ de l'heure. En plus, si un jour j'achète

une terre, je sais que j'en aurai pour 10 ans avant de rentrer dans mon argent. Mais au final, c'est un choix de vie que je fais. »

FAIRE POUSSER DES FLEURS À MIRABEL

Laurie Guay vient d'une famille d'agriculteur de Mirabel. Son père est producteur de blé et de soya et elle a toujours vécu sur une ferme. Avant de faire son choix de devenir fleuriste, elle pensait travailler comme enseignante. Tout récemment, elle a complété des études au Centre de formation agricole de Mirabel. Contrairement à Chloée, Laurie a la chance d'avoir accès à une terre, dont elle héritera peut-être un jour. En attendant de faire pousser ses fleurs au champ, un projet unique à Mirabel, elle se rend chez des grossistes à Montréal pour acheter des fleurs et confectionner des bouquets et autres créations qu'elle vend depuis sa boutique en ligne.

« Ce que je souhaite pour l'avenir, c'est pouvoir travailler à l'année. L'été, cultiver les fleurs au champ et l'hiver, continuer ma production dans mes serres. Aussi, j'aimerais continuer à offrir des ateliers de créations de bouquets comme je le fait présentement. »

Laurie, tout comme Chloée, s'inquiète pour les changements climatiques qui risquent de compromettre leur production. Laurie fait aussi mention des difficultés à être parfois prise au sérieux par les différents acteurs du milieu, étant donnée son jeune âge. Elle parle aussi d'une chasse gardée au niveau de son milieu, qui bien souvent, l'oblige à apprendre par elle-même.

Finalement, l'une comme l'autre sont positives malgré les défis de taille qui les attendent puisqu'elles ont choisi leur place et le métier qui les rendra heureuse.



Chloée Chénier, étudiante en gestion et technologies d'entreprise agricole à l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec.



**Les Pétroles
Bélisle & Bélisle Inc.**

UN SERVICE À VOTRE MESURE
DEPUIS 1937

Une entreprise locale et familiale



Livraison rapide



Service 24h



Fiabilité



Expérience client



Essence, diesel et huile
à chauffage



Propane et auto-
propane



Lubrifiants



Station-service, Diesel Dépôt et
urée en vrac



Équipements

450 473-9212

820 25e Avenue Saint-Eustache Qc. J7R 4K3

info@petroles-belisle.com

petroles-belisle.com

DE LA DINDE AU CACAO DES AZTÈQUES, À CELLE DE MOMAN

SIMON MARTEL
REDACTION@GROUPEJCL.CA

La dinde de Noël sera sans aucun doute l'un des plats les plus populaires sur les tablées des Laurentides et en Outaouais pour le repas de Noël. Découvrez comment cet oiseau est devenu le plus populaire des oiseaux pour le repas de Noël au Québec.

Un gallinacé du Mundus Novus

La dinde vient d'Amérique. Du Mexique jusqu'au sud de l'Ontario, la dinde était consommée par les populations autochtones de l'Amérique du Nord, pour sa chair comme pour ses plumes, qui servaient d'ornements ainsi qu'à la confection des flèches. Les Aztèques, qui en faisaient l'élevage, la nappaient d'une sauce fait à base de cacao, les Iroquois qui la chassaient, l'intégraient à leur ragoût.

Cette gallinacé a suscité l'intérêt des Espagnols au 15^e siècle. Au retour de leurs premiers voyages

dans le Nouveau Monde, ils l'ont importé sur le vieux continent et la dinde a su, au fil du temps, s'imposer comme un plat exotique et original pour les grandes occasions.

Cet oiseau, qui faisait penser à une poule, fut nommé poule d'Inde en français, comme on croyait avoir atteint l'Inde en 1492. Au fil du temps, l'appellation poule d'Inde s'est transformé pour nous donner dinde.

La plus vieille trace écrite d'un repas de dinde en Europe daterait de 1570, lors du mariage du roi de France Charles IX. Le premier repas de dinde de Noël aurait été servi à la cour de Charles VII (1697-1745), empereur du Saint-Empire et roi des Romains.

Au XVIII^e siècle lorsque les puissances européennes commencèrent la colonisation massive des Amériques, les colons apportèrent avec eux ceux qu'Obélix appelait des glouglous, peut-être sans savoir qu'ils existaient déjà à l'état sauvage dans leur future demeure.



En Nouvelle-France, la dinde faisait partie de la basse-cour des paysans du Canada et des autres colonies françaises. Elle figurait au repas des fêtes, servit en terrine et en pâté et toujours au second plan, derrière l'oie, le canard ou encore le porc.

Au XIX^e siècle, les Canadiens français, flairant la bonne affaire, commencèrent à en faire l'élevage pour en vendre aux Américains, friands de cet oiseau pour les célébrations de Thanksgiving. Après la fête américaine du mois de novembre, les surplus étaient vendus aux familles canadiennes françaises pour les fêtes de fin d'année. Au fil du temps, la dinde est devenue plus économique que l'oie ou le canard et les raisons pécuniaires ont eu raison des traditions héritées de la France.

LA DINDE EN CHIFFRES

Sur les 156 éleveurs de dindons du Québec enregistrés par l'UPA en date du 31 décembre 2021, seulement trois éleveurs opéraient dans les régions des Laurentides et de l'Outaouais, dont une seule exploitation laurentienne.

Au printemps 2021, environ 8400 dindons sauvages ont été chassés au Québec.

Au Canada, il y avait en 2021 513 éleveurs qui ont produit 150 millions de kilogramme de dindons. Près de 6 % de la production fut destinée à l'exportation.

En 2021, 6,1 millions de dindons entiers ont été consommés par les ménages canadiens.



**réseau
agriconseils**



DES **SERVICES-CONSEILS AGRICOLES SPÉCIALISÉS**
POUR TOUS, PARTOUT AU QUÉBEC!

Aide financière : de 50 % à 85 %

Domaines d'interventions admissibles
Agroenvironnement • Agrotourisme • Gestion financière et commercialisation • Gestion organisationnelle et des ressources humaines • Mise en marché de proximité • Pratiques culturelles • Pratiques d'élevage • Production biologique • Régie des bâtiments • Transformation alimentaire artisanale

**PARTENARIAT
CANADIEN pour
l'AGRICULTURE**

Accueil et référencement **gratuit**.
Communiquez avec nous.
1 866 680-1858
www.agricconseils.qc.ca

Canada Québec

Louissette Rougeau, agr., dir. | Laurentides
Manon Lacharité, dir. | Montréal-Laval-Lanaudière
Katéhé Traoré, dir. | Outaouais



**ST-JACQUES
& FILS** DRAINAGE
SOUTERRAIN

- RBQ 1199-8143-11 - **DEPUIS 1968**

**DRAINAGE SOUTERRAIN
SERVICES TECHNIQUES
VENTE DE DRAINS, PONCEAUX
ET ACCESSOIRES DE DRAINAGE**



Bureau: **450 258-3172**
3883, Saint-Jean-Baptiste
Mirabel (QC) J7N 2P7

Jean-Pierre: **514 771-2950**
Jean-Christophe: **514 917-3172**

L'ÉVEIL AGRICOLE

Publié par GROUPEJCL
53, rue Saint-Eustache,
Saint-Eustache
Québec J7R 2L2
Bureau d'affaires: 450 472-3440
Petites annonces: 450 974-2244
Télé.: publicité: 450 472-1638
Télé.: rédaction: 450 473-1629
Site Internet: www.groupejcl.com

FONDATEUR
Jean-Claude Langlois

DIRECTEUR
DU CONTENU
Christian Asselin

RÉDACTION
Stéphanie Prévost
Sinon Martel
Jade Lesieur

PUBLICITÉ
Mélanie Lemay

DIRECTEUR
DE PRODUCTION
Yves Bourbonnais

CONCEPTION
Infographie
Louis Vallée

DIRECTION
Serge Langlois,
président, éditeur

COLLABORATEURS
Michel Sénécal

Tirage: 3 208 exemplaires
Territoire desservi: 174 municipalités
Distribution: Société
canadienne des postes

L'ÉVEIL AGRICOLE est lithographié par l'Imprimerie Transmag et publié par Les Éditions Blainville Deux-Montagnes. Toute annonce, grande ou petite, est acceptée par L'ÉVEIL AGRICOLE en autant qu'elle n'engage pas sa responsabilité pour un montant supérieur au coût de ladite annonce, en cas d'erreur ou d'omission. La reproduction des annonces et des nouvelles de ce journal est interdite. Toute circulaire distribuée par Distribution Blainville Deux-Montagnes, compagnie affiliée aux Éditions Blainville Deux-Montagnes, n'est acceptée qu'en autant qu'elle n'engage pas sa responsabilité pour un montant supérieur au coût dudit contrat en cas de feu, d'inondation ou d'autres avaries partielles ou totales. «Société canadienne des postes - Envois de publications canadiennes - Contrat de vente de produit no 01869175-99». Envois de poste, publications, contrat de vente numéro 1442406.

MON BEAU SAPIN, ROI DES FORÊTS

SIMON MARTEL
REDACTION@GROUPEJCL.CA

Le temps des fêtes frappe à notre porte. Il sera temps, si ce n'est pas déjà fait, de monter notre sapin, une tradition héritée des anciennes religions du nord de l'Europe.

LE SAPIN NATUREL, DE PLUS EN PLUS POPULAIRE

Le sapin de Noël naturel, qui avait l'habitude d'embaumer nos salons, a depuis un bon moment laissé sa place au sapin artificielle. Depuis quelques années cependant, le sapin naturel connaît un regain de popularité. Est-ce qu'un retour aux sources inciterait certains à réorienter leur choix? C'est ce que pense Édouard Bélanger de la Ferme Bélanger/Doré située à Mirabel.

En entrevue, Édouard Bélanger explique que cette année, il peinera à fournir à la demande: « Je suis bien content que vous m'ayez contacté, mais j'ai peur que si je passe dans le journal, je vais recevoir encore plus de clients. D'année en année, le sapin naturel est de plus en plus populaire, mais ma production n'a pas augmenté. Je ne voudrais pas qu'il y ait de déception. »

L'avenir de la culture de sapins à la Ferme Bélanger/Doré est aussi incertain. « J'ai 75 ans et j'ai toujours vécu sur cette ferme. Cela fait 15 ans que je fais pousser des sapins. Mais qu'est-ce qui va arriver dans l'avenir? Est-ce que la ferme va rester dans la famille? La culture de sapin de Noël va-t-elle se poursuivre? » nous confie Édouard Bélanger.

LE QUÉBEC, LE PLUS GROS PRODUCTEUR D'ARBRES DE NOËL AU CANADA

En juin 2022, le MAPAQ recensait 274 entreprises cultivant des arbres de Noël. De ce nombre, 50 % étaient situées en Estrie, 11 d'entre elles opéraient dans les Laurentides et 6 en Outaouais.

Ces entreprises, qui utilisaient des terres représentant 8880 hectares, dont 48 hectares dans les Laurentides et en Outaouais, ont exporté 1 442 284 arbres de Noël, soit près de 60 % des stocks exportés par les autres provinces.

97 % de la production québécoise est annuellement destinée à notre voisin du sud. Le reste prend la route du Panama et de la Barbade, entre autres.



Courtoisie de la Ferme Bélanger/Doré
Édouard Levesque, propriétaire de la Ferme Bélanger/Doré, dans sa plantation de sapin.

COMMENT CULTIVE-T-ON LES ARBRES DE NOËL?

Au Québec, les arbres les plus cultivés sont le sapin baumier et le sapin Fraser. Deux types de terrains sont utilisés, les sites cultivés et les sites naturels. La deuxième option permet aux arbres de profiter d'un meilleur sol. Cette méthode de culture présente toutefois quelques défis, entre autres l'escarpement du terrain et la densité qui exigent beaucoup de travail manuel et exposent les travailleurs aux accidents.

Une fois les jeunes plants mis en

terre, on attend deux ans avant de les tailler, afin de leur donner la forme conique recherchée. Finalement, au bout de 5 à 6 ans, alors que les arbres mesurent entre 5 et 6 pieds, on effectue la récolte, lorsque la température du jour avoisine le point de congélation. Ensuite, on secoue les arbres afin de faire tomber les aiguilles mortes et les insectes pour enfin, les emballer et les stocker.

Cette année donc, que choisirez-vous comme sapin? Naturel ou artificiel? Dans tous les cas, le journal vous souhaite un joyeux temps des Fêtes.

Mirabel soutient de nouveau la mission d'Écoute Agricole à la hauteur de 25 000 \$

Pour une quatrième année consécutive, la Ville de Mirabel a offert une aide financière de 25 000 \$ provenant du budget du Plan de Développement de la Zone Agricole (PDZA), afin de soutenir la mission d'Écoute Agricole. Mme Magali Noiseux-Laurin, directrice de l'organisme, tient à souligner la généreuse contribution que la Ville de Mirabel a faite en 2022. L'aide financière provenant des Villes et des MRC est une partie importante des revenus de l'organisme et permet d'assurer la continuité du service offert gratuitement et en toute confidentialité aux familles agricoles des Laurentides et de l'Outaouais.

Si vous vivez des moments difficiles, de la détresse psychologique, avez besoin d'écoute et d'accompagnement vers la recherche de solutions, n'hésitez pas à contacter une travailleuse de rang. Il est également possible d'appeler pour référer une personne qui vous inquiète. Votre appel sera traité de manière totalement anonyme. Pour plus d'informations, pour faire un don ou pour vous impliquer dans l'organisme, rendez-vous au www.ecouteagricole.com. Pour joindre une travailleuse de rang par téléphone : 514-929-2476.



Sur la photo : Mme Magali Noiseux-Laurin, directrice générale d'Écoute Agricole et M. Patrick Charbonneau, maire de la Ville de Mirabel.

DISTRIBUTIONS J.Y. ST-PIERRE INC.

Suzanne et Jean-Luc St-Pierre
PROPRIÉTAIRES

Un joyeux temps des fêtes à tous nos clients !

- Équipement de ferme
- Vente et service
- Produits de lavage

P012504-1_06821



6830, rang St-Vincent, Saint-Benoît (Mirabel)
Tél.: 450-258-2885 • Téléc.: 450-258-1748
suju@sympatico.ca

DEUX FROMAGES CONCOCTÉS À OKA PRISÉS



Deux fromages fabriqués chez Agropur à Oka ont récemment reçu un prix. D'abord, le fromage OKA Champignons et truffe a remporté le prix du meilleur fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix à l'occasion du concours des fromages du Québec, Sélection Caseus, qui a eu lieu le mercredi 2 novembre. Le concours Sélection Caseus vise à reconnaître et à valoriser l'excellence des fromagers du Québec. Ensuite, le fromage Monsieur Gustav Gouda Fort a remporté la médaille d'argent à l'occasion des World Cheese Award 2022, dans la catégorie Gouda. Ces deux prix témoignent de l'expertise et de la passion des employés qui travaillent à la fromagerie d'Oka.

LE PRIX DE LA RELÈVE À AGRICOLE



Dans le cadre d'une visite de la Ferme Coopérative Agricola, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et ministre responsable de la région du Centre-du-Québec, André Lamontagne, a remis, en novembre, le septième Prix de la relève agricole aux propriétaires de l'établissement, Natalie Childs, Hannah Hunter et Heather Syposz ainsi que Caleb Langille, que l'on reconnaît sur cette photo.

LÀ

POUR VEILLER
SUR VOTRE AVENIR

PROMUTUEL
ASSURANCE
AGRICOLE

1 888 473-6860 promutuelassurance.ca

UNE PREMIÈRE CET HIVER À ST-ANDRÉ-AVELLIN

SIMON MARTEL
REDACTION@GROUPEJCL.CA

Avec la fermeture des marchés publics des Laurentides et de l'Outaouais, les légumes de nos agriculteurs sont plus difficilement disponibles pendant l'hiver. Différents producteurs continuent toutefois de cultiver pendant la saison froide et de fournir les citoyens des Laurentides et de l'Outaouais en légumes frais. Voici le portrait d'une famille d'agriculteurs de l'Outaouais qui en sera à sa première année à offrir des paniers de légumes d'hiver.

La Ferme aux pleines saveurs, productrice de paniers bio depuis 2003 Membre du Réseau des Fermières de famille, la Ferme aux pleines saveurs, située à St-André-Avelin en Outaouais, est opérée depuis 2003 par Chantale Vaillancourt et son conjoint Martin Turcot. Lors de leur première année d'exploitation, le couple avait comme ambition de produire 35 paniers de légumes bio par semaine.

À la fin de leur première année, c'est 75 ménages qui profitaient de ce service. Aujourd'hui, la ferme offre plus de 500 paniers de manière hebdomadaire.

Cette année, le couple ainsi que leurs deux enfants, Alexia et Nathaël, ont décidé d'offrir des paniers d'hiver pour la première fois. Depuis 2019, la Ferme aux pleines saveurs possède des serres d'hiver non chauffées qui leur permettent de produire à l'année, autant des légumes racines que des légumes de toutes sortes. Toutefois, entre la mi-décembre et le début du mois de février, le service de panier d'hiver ne sera pas disponible. En entrevue, Chantal Vaillancourt explique pourquoi.

« Étant donnée la lenteur de la croissance, il sera difficile pour nous d'offrir des paniers diversifiés. Nous pourrions bien entendu fournir les légumes de conserve dans nos paniers, mais il n'y aurait pas de légumes, tels les épinards, le chou kale, différentes laitues ou encore le bok choy. On préfère donc attendre à février pour pouvoir



offrir un meilleur produit. En effet, les clients cherchent de la diversité. Il est évident que dans l'avenir, nous espérons pouvoir produire une quantité intéressante de légumes verts pour pouvoir en offrir entre la mi-décembre et la mi-février. »

La Ferme aux pleines saveurs propose 11 points de cueillette pour ses paniers de légumes bio,

principalement sur le territoire de la ville de Gatineau. Elle dessert aussi la région d'Ottawa. Les paniers d'hiver comprennent par exemple pomme de terre, céleri-rave, betterave, chou vert, mesclun et panais. Il est aussi possible de profiter des produits maison tels que des confitures et diverses marinades.



 **JOHN DEERE**

JLD-LAGUÉ

**Félicitations à
tous les nominés
au Gala Méritas !**

JLD-Laguë est fier de participer
au nouveau programme
travail/études du CFAM.

**16 SUCCURSALES
POUR VOUS SERVIR!
1 855 465-2483**

12 535, Route Arthur Sauvé
Mirabel • **450 258-2492**

www.jldlague.com



GALA MÉRITAS 2022

CFAM

Centre de formation agricole de
Mirabel

450 434-8150 cfam.qc.ca



Le 10 juin 2022
avait lieu le
Gala Méritas
du CFAM.

Lors de cette
soirée, plus de
10 000 \$
ont été remis
en bourses.

*Merci à nos
précieux partenaires
et félicitations
aux élèves méritants!*

INSCRIPTION EN COURS



Monsieur Claude Grenier, directeur du **CJE Mirabel**, remet la bourse de la catégorie Excellence à Marie-Claude Chalifour, élève en Fleuristerie.



Monsieur Émile Gauvin, de l'entreprise **J.-René Lafond inc.**, remet la bourse de la catégorie Excellence à Marilou Pelletier Tessier, élève en Mécanique agricole.



Monsieur Stéphane Rondeau, de l'entreprise **Centre Kubota des Laurentides**, remet la bourse de la catégorie Excellence à Samuel Martel, élève en Mécanique agricole.



Madame Marly Bah, de **La Financière agricole du Québec**, remet la bourse de la catégorie Excellence à Yoakim Lafèche, élève en Production animale.



Madame Lyne Vaillancourt, de la **Promutuel Assurance Deux-Montagnes**, remet la bourse de la catégorie Excellence à Camille Ste-Marie, élève en Production animale.



Madame Dominique Demers, de la **Clef des Champs**, remet la bourse de la catégorie Excellence à Noémie Corbeil, élève en Production horticole.



Monsieur Laurent Venturi, des **Serres Guy Tessier inc**, remet la bourse de la catégorie Excellence à Noa Doré Guérin, élève en Production horticole.



Monsieur Charles-Antoine Ménard, de la **Banque Nationale**, remet la bourse de la catégorie Excellence à Éric Lamarre, élève en Production horticole.



Monsieur Patrick Vilmé, enseignant, remet la bourse de la catégorie Perle rare à Élise Daigneault Beaulieu, élève en Fleuristerie, au nom de **Fleurexpert**.



Messieurs Francis Poisson et Patrick Vaillancourt, du **Groupe JLD Laguë**, remettent la bourse de la catégorie Perle rare à Mélissa Paquet, élève en Mécanique agricole.

MERCI À NOS PARTENAIRES!



J.-RENÉ LAFOND inc.



3203, chemin Charles-Léonard, Mirabel J7N 2Y7
T 450 258-2448
www.avantis.coop

MACHINERIE - CONSTRUCTION - AGRICOLE



Monsieur Christian Chartrand, de **Norseco**, remet la bourse de la catégorie Perle rare à Catherine Filion-Villeneuve, élève en Production horticole.



Monsieur Guillaume Gariépy, de l'Association des paysagistes professionnels du Québec-APPQ, remet la bourse de la catégorie Perle rare à Éloïse Petit, élève en Réalisation d'aménagements paysagers.



Monsieur Louis-Philippe Roy-Houle, de **Desjardins Entreprises**, remet la bourse de la catégorie Persévérance à Jessica Rivard, élève en Fleuristerie.



Monsieur Dominic Lauzon, de l'UPA Syndicat local Ste-Scholastique-Mirabel, remet la bourse de la catégorie Persévérance à Kassandra Boire-Dubois, élève en Production animale.



Madame Marie Nadeau, de **TERIS Corporation**, remet la bourse de la catégorie Persévérance à Charles Trepanier, élève en Production horticole.



Monsieur Jean-François Couture, de **Manulift**, remet la bourse de la catégorie Savoir-être à Anne-Marie Amendola, élève en Production animale.



Monsieur Serge Cameron, attaché politique de Madame **Sylvie D'Amours - Députée de Mirabel**, remet la bourse de la catégorie Entre-Aide à Mélissa Paquet, élève en Mécanique agricole.



Monsieur Michel Lauzon, conseiller municipal à la **Ville de Mirabel**, remet la bourse de la catégorie Mérite exceptionnel à Éric Lamarre, élève en Production horticole.



Monsieur Benoit Gervais, enseignant, remet la bourse de la catégorie Excellence à Kimeva Petit, élève en Réalisation d'aménagements paysagers, au nom du **Centre du Jardin Deux-Montagnes**.



Messieurs Denis Leclerc et Dominique Bérard, de **Agrikom**, remettent la bourse de la catégorie Persévérance à Mathieu Girard, élève en Mécanique agricole.



Madame Marie-Ève Mondou, des **Meuneries Mondou**, en compagnie de Marie-Ève Fortier, enseignante, et des deux animateurs, pour remettre la bourse de la catégorie Persévérance à Lee-Ann Larocque, élève en Production animale.



La plus grande force-conseil d'agronomes et d'experts à croire à vos projets et à la réussite de votre entreprise.

Centrés sur les défis de 396 000 entreprises

Desjardins Entreprises

www.desjardins.com/agricole 450 430-8430

Kanatrac
La force d'un groupe.

14183, boul. de Curé-Labelle, Mirabel QC J7J 1M3 Kanatrac.ca

SOUS LE COUVERT DU SOL CHEZ LES ALARY

JOURNÉE D'APPRENTISSAGE BÉNÉFIQUE POUR LES ÉLEVEURS

Bélangier Agro-Consultant inc. est heureux d'avoir organisé la journée Sous le couvert du sol chez les Alary qui s'est tenue à la Ferme Stépido à Luskville le 1er septembre dernier. Les thèmes abordés étaient l'importance des profils de sol, la prévention de la compaction, le balancement des pneus de tracteurs, le semis direct et les cultures de couverture.

La Ferme Stépido, exploitée par Stéphane et Justin Alary, en est à sa cinquième génération et possède environ 60 vaches pur-sang Holstein en lactation, en plus d'élever ses taures et ses génisses. La ferme cultive environ 670 hectares en grandes cultures. La ferme se démarque par leur désir d'améliorer la santé de leurs sols en implantant des cultures de couverture, en pratiquant le semis direct et en participant à un projet agroenvironnemental financé par le programme ALUS.

Environ cinq heures de formation ont été offertes par Odette Ménard, ing. agr., Bruno Garon, ing. et Marie-

Ève Bernard, agr. du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Pêcheries du Québec (MAPAQ) en Montérégie, qui sont bien connus pour leur tournée annuelle pan-québécoise avec la Caravane Santé des Sols.

Pour commencer la journée, les invités ont pu constater les effets bénéfiques d'une couverture du sol, que ce soit une prairie, une culture de couverture ou même des résidus de cultures, grâce au dispositif de simulateur de pluie du MAPAQ. En effet plus le sol est couvert, moins on observe de pertes de sédiments par érosion. Après, les participants se sont rassemblés autour d'une tranchée creusée dans le sol où le profil de sol a été interprété. En examinant visuellement le sol et en insérant un couteau dans les différents horizons, on arrive à identifier les profondeurs touchées par la compaction.

Pour clore la matinée, il y a eu un atelier sur la vie du sol et l'importance de la nourrir. On recense entre autres trois grandes

classes de vers de terre qui vivent à différentes profondeurs dans le sol : les épigés, les endogés et les anéciques. En après-midi, c'était le thème de la compaction qui a été abordé. Le passage de machinerie agricole influence la compaction à différentes profondeurs dans le sol selon le poids par essieu des machines. Selon la pesée d'un chariot de grain et d'un tracteur de la ferme, les Bruno Garon, ing., ont pu utiliser des formules dans un tableur afin d'optimiser le poids par essieu et les pressions de pneus pour les machines de la ferme de l'accueil afin de limiter la compaction.

Pour terminer la journée, Jocelyn Michon, pionnier en semis direct et en agriculture de conservation au Québec, a présenté son témoignage intitulé L'agriculture de conservation pour des sols vivants et performants! Le producteur a parlé de sa transition vers le semis direct, sa diversité de cultures, ses cultures de couvertures, et de ses rendements améliorés par ses

pratiques culturales. Le producteur a dit qu'il fallait prévoir environ cinq ans de transition avant de voir les effets bénéfiques sur la santé des sols. Il faut donc être patient.

À la fin de la journée, chaque entreprise agricole participante a pu repartir avec un sac de santé des sols, tout équipé pour réaliser des profils de sol incluant: couteau, carnets, guide, et même une paire de caleçons en coton. Ce sous-vêtement cousu entièrement en coton, ou plutôt son état de décomposition après un séjour dans le sol, permet d'évaluer l'activité biologique souterraine.

En tout, 31 participants ont profité de cette journée financée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans le cadre du volet 3 du programme Prime-Vert.

Pour plus d'information vous pouvez joindre :

Claire Cossette, agr.
Bélangier Agro-Consultant inc.
clairecossette.bac@gmail.com

À L'APPROCHE DU TEMPS DES FÊTES, VOUS PENSEZ ENCOURAGER UN ORGANISME QUI FAIT UNE DIFFÉRENCE DANS NOTRE BELLE COMMUNAUTÉ AGRICOLE DES LAURENTIDES ET DE L'OUTAOUAIS?

Faites un don ou procurez-vous une boîte-repas vendue à l'occasion de notre Soirée-bénéfice 2023. L'événement aura lieu le 18 février prochain et de nombreux points de cueillette vous permettront de récupérer votre boîte. Un Live Facebook animera la soirée, suivi de la musique et l'énergie contagieuse de Radio V (Vervillos). La boîte contiendra un repas trois services ainsi qu'un dessert. Vous savourerez des bières, un vin, des fromages et autres aliments locaux! Si vous souhaitez commanditer l'événement, faire connaître vos produits ou offrir un prix pour l'encan, n'hésitez pas à communiquer avec nous : direction.eal@gmail.com.

C'est l'occasion de nous aider à aider. Nos travailleuses de rang sont présentes dans les Laurentides et l'Outaouais pour écouter et accompagner les agriculteurs.trices, leur famille, les employés sur les fermes, ainsi que les intervenants agricoles, tels que les agronomes, les vétérinaires et plus encore. Les services sont gratuits, confidentiels et bilingues. Vous pouvez nous contacter pour vous-même ou pour une personne qui ne va pas bien. Aucun problème n'est trop petit ou pas assez important. Si vous ressentez le besoin de parler, appelez-nous!



Contenu de la boîte de la Soirée-bénéfice 2022.

ASSURANCE AGRICOLE

La confiance, ça se cultive !

La protection de votre entreprise mérite un partenaire qui comprend votre situation.

La Turquoise vous offre des produits d'assurance agricole qui s'adaptent à vos besoins.

Protéger votre entreprise, notre force depuis 50 ans.

- Producteurs laitiers
- Fermes d'élevage
- Vignobles
- Acériculteurs
- Maraîchers
- Grandes cultures
- Pomiculteurs
- Apiculteurs

1 833 231 3757
laturquoise.ca

LA
TURQUOISE
AGENCY EN ASSURANCE DE DOMAINES ET SERVICES FINANCIERS



L'HIVER AU TEMPS DE LA NOUVELLE-FRANCE

SIMON MARTEL
REDACTION@GROUPEJCL.CA

Comment vivait les colons français en Nouvelle-France pendant l'hiver? Comment se sont-ils adaptés au climat rigoureux du nord de l'Amérique? Que mangeaient-ils? À quoi s'occupaient-ils? Quelle était leur relation avec la saison froide?

UN PREMIER HIVER DÉVASTATEUR

Lors de son deuxième voyage au Canada, Jacques Cartier a décidé d'hiverner. Les mois de l'hiver 1535-1536 furent pénible pour l'équipage français. Le scorbut, une maladie dont on ignorait la cause, a atteint la presque totalité des marins du capitaine malouin.

Se nourrissant de viandes séchées et salées, on a manqué de vitamine C. Aucun fruit ni légume n'étaient consommés. Sur le vaisseau contenant 110 hommes, plusieurs moururent. Les autres, qui voyaient leurs membres enfler, leurs gencives pourrir et leurs dents tomber, ont été sauvés grâce à l'intervention de Domogaya, fils (ou neveu) de Donnacona, qui fit préparer une infusion d'annedda, possiblement fait à base de cèdre blanc. La plupart des hommes réussirent à s'en sortir en buvant cette concoction.

UN LENT APPRENTISSAGE

Près de 70 ans plus tard, de nouvelles tentatives de colonisation sont menées par le Royaume de France. En 1604, Pierre Dugas de Mons installe

une colonie sur l'île Sainte-Croix, aujourd'hui située dans le Maine. Samuel de Champlain, qui fait partie de l'expédition, voit la dureté de l'hiver emporter 35 hommes, tous morts du scorbut. L'île prisonnière des glaces sera finalement un tombeau pour plusieurs de ces colons français.

L'année suivante Dugas de Mons décide d'installer une nouvelle colonie sur le continent. Port-Royal est fondée. Pour survivre à l'aridité de l'hiver, Samuel de Champlain, toujours sous les ordres de Dugas de Mons, fonde l'Ordre du bon temps. Ainsi, chacun des membres de la colonie étaient responsables à tour de rôle de chasser, de pêcher et de préparer les repas. La colonie se porte mieux, mais le scorbut est toujours présent. On manque encore de produits frais, de verdure et de vitamine C.

LE DÉBUT DE L'AGRICULTURE

L'arrivée de Louis Hébert en Nouvelle-France donne un nouveau souffle à la colonie. Celui qui est considéré comme le premier agriculteur français en Amérique du Nord a testé pendant près de 10 ans des semences ramenées de France. Il a aussi cultivé les trois sœurs, soit la courge, le maïs ainsi que le haricot, des végétaux prisés par les autochtones et bien adaptés au climat du Québec. Apothicaire de formation, Hébert s'intéresse aussi aux facultés médicinales des plantes de la Nouvelle-France. Celui que Champlain a convaincu de venir habiter Québec est mort en 1627, soit 10 ans après son arrivée. Une chute sur la glace au mois de janvier 1627 le mènera vers



Settler's Log House. Peinture de Cornelius David Krieghoff (1856). Domaine public

une agonie de plusieurs jours. Louis Hébert décèdera le 25 du même mois. Quelques mois plus tard, lors du printemps 1627, son gendre Guillaume Couillard, sera le premier agriculteur à utiliser une charrue pour labourer la terre.

La route de l'abondance et de l'autonomie agricole sera un long chemin de croix. En 1627, la colonie ne compte pas plus d'une centaine d'habitants et pas plus de quatre familles d'agriculteurs. Les vaisseaux français sont donc encore nécessaires à la survie des colons français pendant l'hiver.

UNE MEILLEURE VIE QU'EN EUROPE?

Au fil du temps, la population de la Nouvelle-France augmentent, les terres sont défrichées et le blé, produit de base de l'alimentation française, est cultivé dans les fermes des colons. À l'aube de la Conquête, l'hiver est

depuis un bon moment source de joie et d'abondance.

Pehr Kalm, explorateur et botaniste suédois qui voyagea en Nouvelle-France en 1749 écrit que « les repas du Français du Canada [...] sont habituellement surabondants; on sert d'assez nombreux plats : potage aussi bien que viandes variées. ». Un officier militaire français remarquera en 1755 que les colons de la Nouvelle-France sont comme des fourmis. Durant l'été, tout est mis en place pour survivre de novembre à la fin du mois d'avril. Les grains, les viandes, les poissons, les légumes et même le lait sont remisés facilement dans les greniers des chaumières. Le froid est utilisé comme méthode de conservation.

Le colon français vit bien, si bien que le taux de natalité est beaucoup plus élevé en Nouvelle-France que dans la métropole. L'abondance de la nourriture et le climat sec de l'hiver ont raison de la fertilité des couples.

SOYEZ PRÊTS POUR 2023



TRAVAILLER
LA TERRE,
ÇA, ON SAIT
Y FAIRE

Service 24 h/7

Plusieurs équipements de fenaison et de travaux de sol en inventaire !

Qu'il s'agisse de la fabrication et de l'enrubannage des balles, de la coupe, du hachage, ou de la création et de la distribution du fourrage, les outils de fenaison Kubota sont là pour vous aider. Des équipements de précision pour assurer la haute qualité de la fenaison, saison après saison.

Great Plains



Herses à disques / Gamme DH2572



Faneuse / Gamme TE6576



14183, boul. Curé-Labelle, Mirabel QC J7J 1M3
T 450 434.0000 | Kanatrac.ca

ÊTRE UN MEILLEUR HUMAIN POUR RÉUSSIR ET ATTIRER



NATHALIE JOMPHE,

Réseau Agriconseils Montérégie

As-tu de la difficulté à : déléguer, faire confiance, communiquer, travailler en équipe, développer des partenariats, recruter ou fidéliser tes employés et ta clientèle? Ne t'en fais pas. La majorité des entrepreneurs réussissent sans avoir toutes ces aptitudes. L'être humain accomplit de grandes choses dans l'imperfection.

Une voix intérieure te rappelle régulièrement tes failles? Tu observes des difficultés dans ta vie en lien avec tes faiblesses? Agis et deviens meilleur.

Chaque année, les voitures, les technologies et les entreprises évoluent et sont plus performantes. Les êtres humains sont aussi appelés à ne pas demeurer statiques. Nous avons tendance à suivre des formations pour nous améliorer. Par contre, le savoir-être ne s'apprend pas dans une formation traditionnelle!

Être un meilleur humain, c'est d'abord une décision et une priorité de tous les jours. Voici 4 clés qui permettent d'avancer :

1. S'autoriser à être soi et se donner le droit à l'erreur, est essentiel pour des relations humaines constructives. Depuis notre enfance, nous avons appris à jouer des rôles, il est temps de s'en libérer. Qui veux-tu être aujourd'hui? Qu'est-ce qui t'anime, te passionne? Pourquoi mets-tu autant d'énergie dans tes actions? Qu'est-ce qui donne du sens à ton entreprise?

2. Choisir des valeurs à prioriser dans son entreprise et dans sa vie. Incarner des valeurs, c'est être un leader inspirant et cela permet d'attirer les bonnes personnes. Les valeurs unissent, orientent et motivent avec le cœur et les tripes.
3. Être présent pour soi et pour les autres. Être présent, c'est prendre le temps d'observer et d'écouter. Reconnaître que l'on ne sait pas s'écouter, ni les autres, est le début de l'écoute. Répondre, argumenter, justifier, solutionner, reconforter, ce n'est pas écouter. Si tu observes tes émotions, quels besoins peux-tu noter? Si tu prends la parole, à quel besoin es-tu en train de répondre? Observe. Tu apprendras à écouter.
4. Prendre conscience de ses peurs. Nos peurs sont souvent inconscientes et nous freinent. As-tu peur de : déléguer, conclure un partenariat, l'échec, communiquer, demander conseil? POURQUOI? La peur doit être reconnue pour être désamorcée. Quand nous ne voyons pas la peur, nous la subissons : nous sommes dans la réaction, plutôt que dans l'action.

N'hésite pas à faire appel à d'autres humains. Entoure-toi. Aux réseaux Agriconseils, nous pouvons te référer à des experts en gestion des ressources humaines et à bien d'autres conseillers pour ton entreprise agricole ou en transformation alimentaire. Les aides financières offertes



par les réseaux Agriconseils sont rendues possibles grâce au Programme services-conseils 2018-2023, en vertu du Partenariat canadien pour l'agriculture, selon une entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec. Elles sont très généreuses! Informe-toi auprès de ton Réseau au 1 866 680-1858 ou visite le www.agriconseils.qc.ca.

Laurentides
Louissette Rougeau
579 278-0747
Montréal-Laval-Lanaudière
Manon Lacharité
450 753-8345
Outaouais
Katéhé Traoré
819 281-7832

Novago
Coopérative

Novago Coopérative
Terreau fertile à votre succès novago.coop

AGRI-MULTIPLE INC.

Excavation
Nivelage par GPS ou laser
Travaux à forfait de tout genre

Déboisement
Débroussaillage

ALEXANDRE HUSEREAU
514 809-2429
ahusereau@agri-multiple.com

ALAIN GRATTON
514 829-5013
agratton@agri-multiple.com

LE CIDRE DE GLACE, UN FLEURON QUÉBÉCOIS CRÉÉ PAR UN FRANÇAIS

SIMON MARTEL
REDACTION@GROUPEJCL.CA

Pendant la période du temps des fêtes, plusieurs en profiteront pour trinquer à la santé des êtres aimés et pour célébrer la fin de l'année 2022. Pour égayer les soirées, pourquoi ne pas profiter des produits de nos régions, entre autres le cidre de glace, un fleuron québécois, produit en partie dans la région des Laurentides.

L'INNOVATION D'UN FRANÇAIS DE FRANCE EN TERRE D'AMÉRIQUE FRANCOPHONE

Le cidre de glace a été inventé au Québec par un Français, Christian Bartheuf, né en 1950 et arrivé dans la belle province en 1974. À la veille des années 80, Christian Bartheuf s'installe dans les Canton-de-l'Est et débute la culture des vignes. Quelques années plus tard, le premier vignoble commercial québécois voyait le jour alors que les bouteilles de vin produites par Christian Bartheuf étaient mises en marché en 1983. Le vigneron s'intéresse par la suite au vin de glace, un alcool produit à partir de raisins gelés ou de jus de raisin fermenté à très basse température. Puis, l'idée d'appliquer la même méthode de fermentation avec les pommes fait son chemin. Le cidre de glace naît finalement et les premières bouteilles de cidre liquoreux sont vendues à partir de 1991.

COMMENT FABRIQUE-T-ON LE CIDRE DE GLACE?

Il y a deux manières de produire le cidre de glace, par cryoconcentration et par coextraction. La première des méthodes est la plus répandue au Québec. On cueille les pommes à l'automne et on les ramène jusqu'au mois de décembre. Lorsque le temps froid se pointe le bout du nez, on presse les pommes pour en extraire le jus que l'on conserve à l'extérieur pour plusieurs mois.

La deuxième des méthodes, la coextraction, est quelque peu différente. En effet, on laisse les pommes gelées tout l'hiver à l'extérieur, dans des bacs ou carrément sur les arbres. Le vent glacial cuit les pommes et le soleil les déshydrate. Le jus est obtenu en pressant les pommes alors qu'elles sont encore gelées. Cette méthode, utilisée par environ 5 à 10 % des producteurs de cidre de glace du Québec, reste toutefois bucolique et l'image des pommes gelées dans les arbres est digne d'une publication Pinterest.

Le cidre de glace du Québec, une indication géographique protégée 40 ans après l'arrivée au Québec



de l'inventeur du cidre de glace, le gouvernement du Québec a créé une indication géographique protégée pour le cidre de glace du Québec L'IGP Cidre de glace du Québec voyait ainsi le jour en 2014.

Une IGP est un sigle qui souligne le caractère particulier d'un produit agricole dû aux conditions spécifiques de sa région. Toutefois, à ce jour, peu de producteurs québécois de cidre de glace adhère à l'IGP. Dans les Laurentides, alors que six entreprises de pomiculture produisent du cidre de glace, seulement une d'entre elles appose sur ses bouteilles l'appellation Cidre de glace du Québec, le Domaine LaFrance de Saint-Joseph-du-Lac. Est-ce que le cidre de glace des autres producteurs laurentiens respecte moins les conditions de l'IGP? Pas nécessairement. Certains producteurs voient moins l'utilité d'y adhérer.

En entrevue, Robin Kristner de la cidrerie Lacroix située aussi à Saint-Joseph-du-Lac explique que depuis quelques années, ils ne payent plus pour cette appellation. « On se concentre sur notre boutique et on fournit dans des épiceries. On n'a pas le volume pour vendre dans les SAQ. » dit-il au téléphone. « Ce n'est pas une question d'argent si notre cidre n'est plus marqué du sigle d'IGP. Il en coûte quelques centaines de dollars seulement. »

L'IGP Cidre de glace du Québec serait donc, entre autres, une manière d'offrir une plus-value aux bouteilles de cidre de glace venant des producteurs qui souhaitent exporter à l'extérieur du Québec.



MASSEY FERGUSON

SERVICE
D'URGENCE
24/7

TRACTEUR UTILITAIRE SÉRIE 4700

75 à 100 CV

- Transmission 12/12 ou 24/24
- Moteur AGCO Power™, 3-cylindres, niveau 4 final

→ Financement
jusqu'au bas taux
de **0%**
60 mois



Conçu pour les travaux difficiles.

TRACTEUR UTILITAIRE SÉRIE 55

115 À 145 CV

- Transmission multiple
- Moteur AGCO Power™, 4,4 L, stage V engine

→ Financement
jusqu'au bas taux
de **3,29%**
60 mois



Agilité. Manœuvrabilité. Visibilité.

TRACTEUR FENDT SÉRIE 300

100 à 132 CV

- Transmission Vario® CVT
- Moteur AGCO Power™, 4,4 L, 4-cylindres, niveau 4 final
- Chargeur Cargo Profi

→ Financement
jusqu'au bas taux
de **5,49%**
60 mois



Adaptabilité. Capacité. Profitabilité.



AGRIKOM
AGRICOLE ET COMMERCIAL

agrikom.ca 
450 473-1470

13050, route Arthur-Sauvé, Mirabel (Québec) J7N 2B8

*Offre valide jusqu'au 31 décembre 2022. Le financement est assujéti à l'approbation du crédit. Certaines conditions s'appliquent. Consultez votre concessionnaire pour tous les détails.

Société d'agriculture Mirabel Deux-Montagnes

Souper annuel de la Fête Champêtre

Le Samedi 5 Novembre dernier, la Société D'Agriculture Mirabel Deux-Montagnes organisait son souper annuel. Ce fût un grand succès et c'était l'occasion d'annoncer la tenue de la 45e fête champêtre qui aura lieu le 12 et 13 août prochain, aux fermes laitière Ambioie et Galacté, situé sur le rang Fresnière à Mirabel



Les Gagnants des paniers cadeaux d'Intermiel, remis par Sylvie D'Amour député de Mirabel et Patrick Charbonneau Maire de Mirabel



De gauche à droite : En bas : Michel Lessard, Christian Thérien, Carole Viau, Louis-Philippe Roy Houle, Corinne Bouffard-Demers, Samuel Monette, Samuel Thérien, Allison Lévesque En arrière : Maxime Bélanger, Jonathan Thérien, Gilbert Bélisle, Vincent Chaumont.



Table de Sylvie D'Amours Députée de Mirabel de gauche a droite Christine Bouveret, Nicolas Bouveret Conseiller municipal de St-Placide, André Lauzon, Sylvie D'Amours députée de Mirabel, Gilbert Bélisle Président SAMDM, Guylaine Bédard Attaché politique de Lucie Lecours Députée de les Plaines, David Mara Hurtibise Attaché politique de Lucie Lecours, Marc Olivier Leblanc Attaché politique de Jean-Denis Garon député fédéral de Mirabel



Le CA de la Société D'Agriculture Mirabel Deux-Montagnes entourant les hôtes de la 45e fête champêtre qui aura lieu les 12 et 13 août 2023 aux fermes Ambioie et Galacté. Louis-Philippe Roy Houle administrateur, Jonathan Landry administrateur, les propriétaires de la ferme hôtes Marjolaine La Barre, Élie Gratton, Martin Gratton, Rachel Pinsonneault, Gilbert Bélisle Président, Alex Lapointe Administrateur, Jonathan Therrien 2e vice-Président, Laurence Archambeault Secrétaire. Absent sur la photo Charles-Antoine Ménard 1er Vice-Président



SES COMMANDITAIRES MAJEURS OR:

- Desjardin Entreprise
- Luc Désilet et Jean-Denis Garon, députés du Bloc Québécois
- MRC Deux-Montagnes
- Sylvie D'Amours, députée de Mirabel
- UPA Ste-Scholastique-Mirabel

SES COMMANDITAIRES ASSOCIÉS ARGENT:

- Banque Nationale
- Budget Propane
- Financement agricole Canada
- Kanatrac
- La Turquoise, assurance de dommages
- Lucie Lecours, députée de Les Plaines
- Meunerie Mondou
- Sollio Agriculture
- Y.R Paquette
- Municipalité d'Oka

SES COMMANDITAIRES DE SOUTIEN BRONZE

- Agro Centre Lanaudière Inc.
- Agropur coopérative laitière
- Audrey Lachapelle Notaire et conseillère juridique
- Béton Deux-Montagnes Inc.
- Boucanerie Belle-Rivière
- Centre de formation agricole de Mirabel
- Chalet du Ruisseau
- Club Holstein des Laurentides et Papinau
- Distribution J.Y . St-Pierre Inc.
- Domaine Lafrance
- Farsa traiteur
- Groupe conseil agricole Outaouais-Laurentides
- Groupe Vézina et associées LTÉE, Cabinet en assurance
- Installation Picaouette
- Intermiel
- Lait Charbonneau
- Les entreprises Jean-Paul Robert Inc.
- Les Fromagiers de la Table Ronde
- Les jardins Vegibec Inc.
- Les Puits Deux-Montagnes
- Meunerie Deux-Montagnes
- Promutuel assurance Deux-Montagnes
- Route 8 Microbrasserie
- Sucrierie Bonaventure
- UPA Outaouais-Laurentides
- Vignoble les vents d'ange
- Vignoble Rivière du Chêne
- Ville de Mirabel



Merci à tous les commanditaires de la soirée. Voici ceux qui était présent

La plus grande force-conseil d'agronomes et d'experts à croire à vos projets et à la réussite de votre entreprise.

Centrés sur les ambitions de 396 000 entreprises

Desjardins Entreprises

www.desjardins.com/agricole 450 430-8430

EXCAVATION

CHAUX AGRICOLE

TRANSPORT

SERVICE DE DÉNEIGEMENT

Y.R Paquette inc.

15400, boulevard du Curé-Labelle
Mirabel (Québec) J7J 2G8

Bureau: 450 438-1866
Ligne directe: 450 476-0471
Télécopieur: 450 438-3003

www.yrpaquette.com

Me Audrey Lachapelle
Notaire et conseiller juridique

4105, chemin du Grand-Brûlé Mirabel, Québec J7N 2N5
Tél.: 450 258-2332 Téléc.: 450 288-4768 audreylachapelle@notarius.net

INSTALLATION Picaouette inc.

Professionnel en installation acéricole
Vente, réparation et installation d'équipements d'érablière

Évaluation & Estimation
Cell Régis: 514 703.1688
Catherine: 514 208.0255

Magasin: 450 258.3888
Fax : 450 258.1185
picaouetteinc@hotmail.com

8121 boul. Arthur-Sauvé, Mirabel J7N 2R6

UNE ANNÉE RECORD

LES LAURENTIENS MANGENT LOCAL!

Un nombre record de 15 106 personnes se sont lancés le défi de mettre plus d'aliments locaux au menu durant tout le mois de septembre. Cela représente une hausse globale de 152 % pour cette 8e édition du Défi 100 % local, un événement porté par le Regroupement des tables de concertation bioalimentaire du Québec (RTCBQ). Comme quoi manger local n'est pas une mode, mais bien un mouvement de société qui prend de l'ampleur année après année, et ce, aux quatre coins de la province.

DANS LES LAURENTIDES, C'EST UNE HAUSSE DE 68%.

« L'engouement phénoménal de la population des Laurentides à relever le Défi 100% local cette année démontre que le mouvement d'alimentation local n'est pas seulement une mode. En effet, on observe un virage majeur dans les habitudes de consommation des citoyennes et citoyens sur le territoire.

Au fil du mois de septembre, en prenant en compte le contexte économique actuel, nous avons été en mesure d'outiller les consommateurs afin de rendre accessible l'achat de proximité,

et ce, selon tous les budgets. » Explique Marie-Eve Morin, directrice générale au Carrefour Bioalimentaire Laurentides.

« Alors poursuivons ses nouvelles habitudes de consommation au-delà de septembre et continuons de valoriser la richesse de notre terroir pendant les douze mois de l'année!

Manger local, c'est plus qu'un geste d'achat. C'est la vision d'une région de s'unir pour nourrir de façon durable la population des Laurentides. »

UNE MOBILISATION DE TOUS LES SECTEURS

S'approvisionner localement n'est pas qu'une affaire de citoyen.ne.s-mangeur.euse.s. C'est pourquoi 1034 entreprises bioalimentaires ont été mises de l'avant par les Tables de concertation bioalimentaire du Québec (TCBQ) dans le cadre du Défi, tout comme 170 marchés publics. De plus, les TCBQ se sont impliquées dans leur région respective dans le cadre de la 4e édition de l'événement Les institutions mangent local ! tenu en septembre, une initiative d'Aliments du Québec au menu.



Les fruits et légumes locaux sont de plus en plus présents dans les assiettes des Laurentiens.

En plus des personnes inscrites au Défi 100 % local, quelque 2 860 417 autres ont été rejointes par l'ensemble des activités de sensibilisation et de promotion mises en place durant le mois de septembre par les Tables de concertation bioalimentaire de 14 régions du Québec.

P004526-5_11330

Jean-Denis GARON
Votre député de Mirabel

Chers agriculteurs,
merci de nourrir notre fierté!

P002701-2_07882

Une expertise centrée sur votre secteur d'activité

La plus grande force-conseil d'agronomes et d'experts à croire à vos projets et à la réussite de votre entreprise.

Madeleine Dufour, directrice
Famille Migneron

Entourez-vous d'une équipe dédiée qui comprend votre réalité.
desjardins.com/entrepreneurs
www.desjardins.com/agricole
450 430-8430

Desjardins
Entreprises

L'ÉVEIL AGRICOLE: OUTAOUAIS-LAURENTIDES, 10 décembre 2022 2021 Page 15

Le tout nouveau T7 LWB PLM intelligence^{MC}

T7.300

- Intervalles des maintenances prolongées à 750 heures
- Transmission CVT repensée
- Nouvelle cabine Horizon Sidewinder Ultra avec surface vitrée et suspension électrohydraulique en option
- Nouveau différentiel avant



En lice pour le titre du
tracteur de l'année 2023
au prochain SIMA
du 6 au 10 novembre 2023.



TOUTE NOUVELLE
CABINE À LA FINE
POINTE DE LA
TECHNOLOGIE



OUTIL D'ASSISTANCE
À DISTANCE AVEC
UN ACCÈS À UN
DIAGNOSTIC AVANCÉ

 **NEW HOLLAND**
AGRICULTURE

J.-RENÉ LAFOND INC.

3203, Ch. Charles-Léonard,
Mirabel (Québec) J7N 2Y7

www.jrenelafond.com
450 258-2448