



# Agro<sup>o</sup>

ALIMENTAIRE

2024

Présenté par

 **le Reflet**  
témiscamien

*Crédit photo : Maude Dénommé*



# UN TÉMISCAMIEN INVENTE UNE BOISSON À BASE D'EAU DE BOULEAU

Marie-Soleil Legendre | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

Après avoir remporté le Concours l'Écologique du Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue l'an dernier, Renaud Loiselle, originaire de Ville-Marie, a mérité une enveloppe de 3 000\$ pour réaliser son projet de création d'une boisson à base d'eau de bouleau. Il présentait dans les derniers mois le fruit de son travail. L'histoire de l'étudiant en Technologie forestière en est une de persévérance, de créativité et de travail d'équipe.

C'est avant même de savoir quelle sorte de boisson il aimerait créer que le jeune homme a débuté ses récoltes. « J'avais en tête de faire quelque chose avec l'eau de bouleau, mais je ne savais pas encore quoi. J'ai commencé par la récolter et la transformer chez moi. J'ai pensé faire un hydromel ou peut-être une bière, mais on m'a dit qu'on ne pouvait pas vendre ou faire goûter de l'alcool au cégep. Alors j'ai essayé de faire une boisson à 0,5 % pour que ça passe et on m'a

dit que le goût était bon! » Renaud a entre autres investi la bourse reçue dans du matériel d'entailage, bouteilles, design graphique et frais d'impression. L'étudiant a recueilli et transformé de l'eau de bouleau par lui-même et a procédé à différents tests de goût afin d'en arriver au résultat final. « Concrètement, c'est une eau qu'on mélange avec du sirop de bouleau et qu'on fait fermenter naturellement en bouteille. Selon les critiques que j'ai eues, le pétilllement ressemble un petit peu à celui du Kombucha, un peu à celui de la bière, mais ce n'est pas pétillant comme un soda », décrit-il.

Puisqu'il se prépare à entrer à l'Université, l'étudiant ne croit pas continuer à développer son projet de sitôt. « Je vais commencer par développer ma recette. Si jamais je tombe sur un ratio ou une technique qui fait en sorte que c'est vraiment un produit dont je suis fier et que je suis prêt à mettre tous mes efforts

Fiabilité • Aventure • Évasion



# AGRIMAX

819 728-2323

[www.agrimax.ca](http://www.agrimax.ca)



JOHN DEERE

668, route 101 Sud, St-Bruno-de-Guigues (Qc) J0Z 2G0

dessus à 100%, alors peut-être oui. Mais c'est clair que ce ne sera pas dans les trois prochaines années, peut-être par la suite. »

Le jeune homme dit avoir acquis une foule de compétences dans le processus de création comme l'autonomie, la capacité à réfléchir par lui-même et la prise de décision en fonction de l'objectif souhaité. Les nombreuses heures de travail investies dans le projet en auront valu la peine pour le jeune entrepre-

neur qui garde de beaux souvenirs de son expérience. « Je remercie du fond du cœur le Club entrepreneur et Karine Aubin, conseillère à la vie étudiante en entrepreneuriat pour le soutien financier, matériel et les ressources humaines. Il y a eu un extrême apport de leur part. Je vais me souvenir de tous les beaux commentaires que j'ai eus. C'est de très beaux souvenirs, de belles expériences et des compétences dont je vais probablement me resservir. »



La boisson inventée par Renaud Loiselle



### Les fruits de la Forêt du Nord

est un verger de camerises.

L'auto-cueillette et le marché frais ont été priorités depuis le début du verger, le tout dans un environnement familial.

L'entreprise offre plusieurs variétés (8) afin de combler un plus grand éventail de saveur dans le but de mieux faire connaître ce petit fruit encore trop méconnu.

Produits de la façon la plus naturelle possible sans pesticide/herbicide/fongicide ou engrais de synthèse.

Située à Notre-Dame-du-Nord, la récolte commence approximativement fin juin jusqu'à début août.

Pour l'année 2024, afin de diversifier notre marché, le format congelé sera disponible jusqu'à épuisement des stocks.

791, chemin Hydro-Québec, Notre-Dame-du-Nord Québec J0Z 3B0

## MICROPROGRAMME DE 2<sup>E</sup> CYCLE Agriculture fourragère

Ce microprogramme s'intéresse à la production animale, à la conservation et à la valorisation des fourrages. Il traite de gestion des sols et de production des systèmes fourragers, de conservation des ensilages et d'alimentation des ruminants dans un contexte d'agriculture durable

[uqat.ca/agro](http://uqat.ca/agro)



POUR EN DÉCOUVRIR PLUS  
SUR LE PROGRAMME

Participez aux **portes ouvertes**  
de la formation à distance!

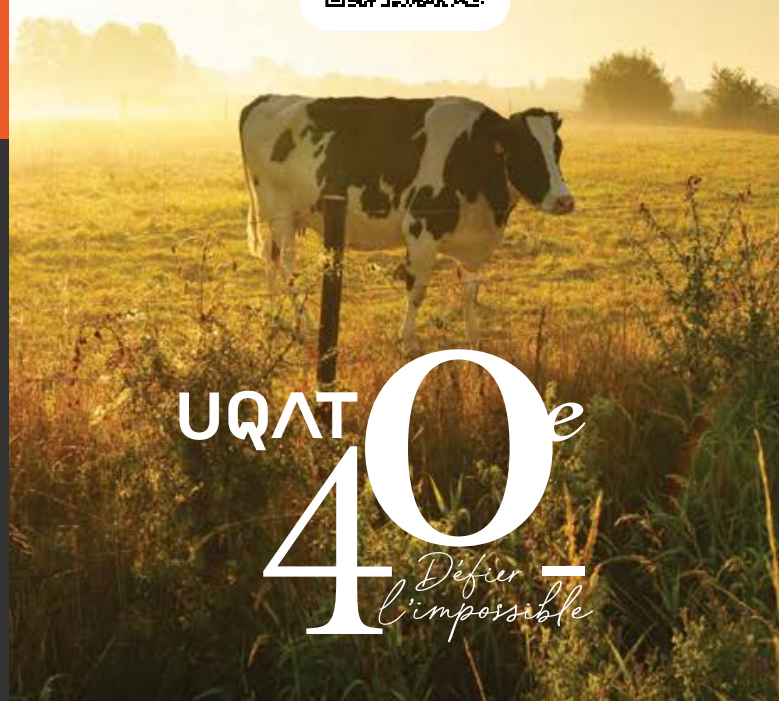
[uqat.ca/po-virtuelles-fad](http://uqat.ca/po-virtuelles-fad)



## LABORATOIRE D'ANALYSE AGRICOLE Proximité et expertise

Confiez l'analyse de vos fourrages et de l'alimentation de vos animaux à une équipe de spécialistes. Situé dans les installations du centre de l'UQAT au Témiscamingue, le Laboratoire d'analyse agricole est doté d'équipements à la fine pointe de la technologie.

[laboratoireagricole.uqat.ca](http://laboratoireagricole.uqat.ca)



UQAT 40<sup>e</sup>  
Défier  
l'impossible

51<sup>e</sup>



**EXPO AGRICOLE** *St-Bruno de Guigues*  
Du Témiscamingue

DU 31 MAI AU 2 JUIN 2024

Nous vous invitons à la 51<sup>e</sup> édition de l'Exposition agricole qui se tiendra les 31 mai, 1<sup>er</sup> et 2 juin prochains à Saint-Bruno-de-Guigues.



Une multitude d'activités familiales vous attendent :

- Tirs de chevaux lourds
- Tirs de camions
- Marché public
- Jugement bovin
- Concours de génisses déguisées
- Olympiades agricoles
- Jeu d'évasion
- Etc.

**C'est un rendez-vous à ne pas manquer!**

# Hamburger... complètement cochon!

Par Laurence Bastien



**PRÉPARATION : 30 MINUTES**

**PORTION : 4 PERSONNES**

Ce hamburger complètement cochon porte bien son nom! Le porc est à l'honneur tant dans son bacon croustillant que dans sa boulette, où s'est camouflé du fromage en grains fondant.

## INGRÉDIENTS

- 5-6 tranches de bacon, non cuites
- 1 oignon, en lanières
- 454 g (1 lb) de porc haché maigre
- 1 œuf
- 1/3 tasse de chapelure
- 1/3 tasse de sauce barbecue du commerce
- 50g de fromage en grains, haché
- 4 pains à hamburger briochés

## ÉTAPES DE PRÉPARATION

Dans un moyen bol, mélanger le porc, l'œuf, la chapelure, le fromage, la sauce barbecue et poivrer généreusement (ne pas saler). Façonner en 4 galettes. Réfrigérer.

Cuire le bacon dans une poêle à feu moyen-vif. Réserver et éponger à l'aide d'essuie-tout.

Dans la même poêle, retirer l'excédent de gras et attendrir l'oignon 5 minutes. Réserver.

Ajouter une noix de beurre dans la poêle et cuire les galettes, à feu moyen, environ 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.

Griller les pains. Garnir de condiments au choix, de la viande, des oignons et du bacon.

Source : site [www.goutezat.com](http://www.goutezat.com)

## Les Pétales du Nord

Ferme florale productrice de fleurs locales  
juin à septembre

Bouquet sur commande

Kiosque libre service avec bouquet frais

Abonnement floral

Arrangement pour événement

Atelier à la ferme

Bouquet de mariée



819-880-2886 [lespetalesdunord@gmail.com](mailto:lespetalesdunord@gmail.com)  
918 ch des 6e-et-7e rangs N, Lorrainville, Qc, J0Z 2R0  
[@lespetalesdunord](https://www.instagram.com/lespetalesdunord)

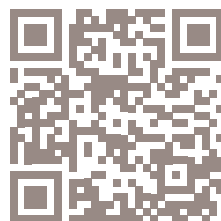


# *Une fierté*

# *à déguster*



**Fièremment d'ici**  
Témiscamingue



Pour ne rien manquer  
de tout ce que votre territoire  
a à vous offrir cet été,  
rejoignez-nous!

[fierement-temiscamingue.org](http://fierement-temiscamingue.org)

# Pratiques ESG : savez-vous par où commencer?



Entourez-vous d'une  
équipe dédiée qui  
comprend votre réalité.

Desjardins Entreprises Abitibi-Témiscamingue  
et Nord-du-Québec

Abitibi-Est / Abitibi-Ouest / Amos /  
Rouyn-Noranda / Témiscamingue

1 866.732.0255  
desjardins.com/agricole



**Mireille Girard**  
Directrice de comptes,  
Marché agricole  
Poste 7005634



**Raymonde Parent**  
Agente, Services  
financiers  
Poste 7005611



**Élisabeth Ten Have**  
Directrice de comptes,  
Marché agricole  
Poste 7005563



**Manon Mercier**  
Analyste

Réf ESG : Environnement, Social, Gouvernance

## UNE PASSION POUR LES CHEVAUX

Dominique Roy | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

### Algonquin Acres – Lisa Vicaire

Lisa Vicaire est la propriétaire du centre équestre Algonquin Acres situé à Timiskaming First Nation. Son premier cheval, elle l'a acheté à l'âge de 16 ans. Les liens créés avec l'animal et les gens gravitant dans ce milieu ont tracé la voie de ses études postsecondaires, obtenant une certification dans un programme équestre de l'Université de Guelph. En 2021, elle créait son entreprise.

Sa fille a été une véritable inspiration. Souffrant d'ataxie, la thérapie avec les chevaux lui procurait de nombreux bienfaits, notamment au niveau de la stimulation de ses muscles. À même son écurie, Lisa Vicaire offre donc différents programmes thérapeutiques aux enfants de sa communauté avec des besoins particuliers, et ce, en

partenariat avec des spécialistes et organismes. Actuellement, les cliniques équinnes proposent des bienfaits physiques et cognitifs, certification autorisée par la Horse Therapy Centre Canada. Éventuellement, le volet psychologique fera aussi partie des services offerts, précise la propriétaire.

Bien que sa clientèle prioritaire soit celle de sa communauté, la jeune femme accueille également des jeunes provenant de municipalités environnantes. D'ailleurs, des camps équestres pour les enfants seront offerts de nouveau cet été, autant pour les anglophones que les francophones. Pour connaître l'horaire de ces camps et les différentes activités proposées par ce centre équestre, il suffit de visiter la page Facebook Algonquin Acres.

### Equimotion – Dre Dominique Cholette

En 2017, Dominique Cholette, originaire du Témiscamingue, obtenait son doctorat en chiropratique de l'Université du Québec à Trois-Rivières. Sa passion des chevaux, et ce, depuis un très jeune âge, l'a conduite au Kansas pour suivre un cours intensif de chiropratique pour animaux, de sorte qu'à la fin de 2017, elle obtenait une certification de l'American Veterinary Chiropratic Association. Depuis, elle exerce sa profession auprès des animaux tout en suivant d'autres formations liées à son champ de pratique.

Pratiquant exclusivement en Ontario, elle sillonne la province voisine afin d'offrir ses services. Majoritairement, elle traite des chevaux de compétition, mais sa clientèle compte aussi des cavaliers et des chiens de compétition



Lisa Vicaire



DES PROFESSIONNELS  
DE LA SANTÉ ANIMALE  
À VOTRE SERVICE  
DEPUIS PLUS DE 30 ANS

Marie-Andrée Balaux-Veillet, M.V.

&

Florence Guay, M.V.

26, rue Principale Sud  
St-Bruno-de-Guigues

Tél. : 819 728-2234 • Téléc. : 819 728-2392

animauxcompagnie@cvtemis.ca

animauxferme@cvtemis.ca

et de traction. Selon la spécialiste, comparativement à l'humain, l'animal a tendance à répondre plus vite aux traitements. Pour elle,



Dominique Cholette

[...] J'utilise vraiment le poids de mon corps pour faire les ajustements. C'est sûr que c'est plus physique. » Le fait de comprendre la douleur de l'animal, de l'aider, et de savoir que, de son côté, il le ressent et le comprend, c'est ce qui, pour la chiropraticienne, crée un lien unique et lui fait grandement apprécier sa profession.

### La pleine conscience guidée par les chevaux – Martine Aumond et Linda Goulet

Il y a une dizaine d'années, Linda Goulet, de Guérin, fermait son centre équestre Passion chevaline L.G. où elle offrait des ateliers de croissance personnelle guidée par des chevaux. Sa pratique s'est poursuivie à Duhamel-Ouest, à l'Écurie ManoukA, propriété de Martine Aumond. Et, depuis janvier, les deux femmes sont officiellement associées dans ce projet. Elles coaniment des ateliers découvertes pour faire connaître la pleine conscience guidée par les chevaux en plus d'offrir des activités thématiques liées à leur programme.

il est facile de détecter ce qui fait du bien ou ce qui est moins efficace puisque les animaux n'ont pas l'effet placebo. L'incapacité de l'animal à parler n'est pas une barrière pour Dre Cholette. De nombreux signes lui permettent de comprendre immédiatement les réactions de confort ou d'inconfort.

Au niveau des traitements, l'animal diffère peu de l'humain en ce qui concerne les ajustements qui sont sensiblement les mêmes. La grande différence, par exemple pour le cheval, c'est qu'il va demeurer en position debout. « C'est moi qui vais m'adapter et me positionner pour faire les ajustements. J'ai de gros blocs de styromousse, et c'est moi qui monte plus haut pour être vraiment à la hauteur du dos du cheval.

La pleine conscience est une approche pédagogique expérientielle, dont l'apprentissage se fait dans l'action, favorisant un mieux-être, notamment au niveau de la



Linda Goulet



Martine Aumond

santé mentale. Les bienfaits sont nombreux : renforcement de son potentiel de santé, sentiment de mieux-être, harmonie avec soi et les autres, atteinte de buts, création de sagesse et de bonheur, réflexion sur soi et son environnement, valorisation de l'image de soi, etc. Le cheval se veut un accompagnateur de choix dans ce processus. « Les chevaux sont toujours authentiques et agissent immédiatement en accord avec leur senti, ils ne possèdent pas le langage et sont incapables de mentir. Ils sont attentifs et sensibles à la cohésion entre les

intentions, les émotions et les gestes. Le cheval agit comme un miroir révélateur de nos gestes. De plus, il est toujours dans le moment présent, c'est un expert relationnel et de la communication non verbale », explique madame Aumond.

Pour Linda Goulet, instructrice auprès de Cheval Québec et détentrice d'une formation en mieux-être facilité par les chevaux, cette offre de service a pour but d'aider, de faire découvrir le merveilleux monde des chevaux, ce qu'ils ont à partager et à apprendre aux gens de tout âge. Quant à Martine Aumond, qui vient de débiter une AEC en zoothérapie, elle souhaite offrir un soutien en santé mentale qui se veut un complément aux services déjà existants en matière de santé. « J'ai littéralement retrouvé la santé grâce à l'accompagnement sans jugement de mon troupeau, il est donc tout naturel que je donne au suivant et partage ceci avec d'autres. » Pour avoir plus de renseignements au sujet de leur programmation, il suffit de suivre leurs pages Facebook : Équin Autrement et Le Murmure d'un cheval. Nul besoin d'expérience avec les chevaux pour se joindre aux ateliers et activités.

# KOCH

**KOCH GRAIN  
ELEVATOR  
(EARLTON) INC.**

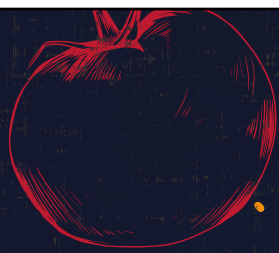
**MISE EN MARCHÉ  
DES GRAINS**

**Norman R. Koch  
C.P. 387, Earlton  
(Ontario) PoJ 1E0**

**Tél. : 705 563-8325  
Télec. : 705 563-2843**



**Courriel : [nkoch.info@gmail.com](mailto:nkoch.info@gmail.com)**



# Foire Gourmande

de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est Ontarien

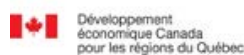
# NOTRE FOIRE...



Ville-Marie, Témiscamingue



## 16-17-18 AOÛT 2024





# MÉTIER : TRAVAILLEUSES DE RANG

Dominique Roy | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

Sabrina Audet Godin et Charlie Trudel exercent un métier atypique, celui de travailleuses de rang. Leurs interventions en matière de santé mentale n'ont rien de traditionnel. Les deux jeunes femmes témiscamiennes s'adaptent à la réalité de leur clientèle. Ainsi, elles se déplacent chez les agricultrices et les agriculteurs qui font appel à leurs services, que ce soit à l'extérieur, dans la maison, dans le tracteur, dans l'étable, etc., et ce, aux heures qui leur conviennent. Pour le moment, elles ne sont que deux travailleuses de rang à couvrir l'ensemble du territoire de l'Abitibi-Témiscamingue.

## Sabrina Audet Godin

Technicienne et bachelière en travail social, Sabrina Audet Godin, 32 ans, exerce le métier de travailleuse de rang depuis 2019. Ce qui l'a attirée dans la profession, c'est l'approche de proximité avec la population agricole. Travailler auprès de cette communauté, toucher à une variété de problématiques, occuper un poste où chaque journée est différente font partie des raisons qui la stimulent au quotidien. « Ce sont des gens de cœur, avec de bonnes valeurs. C'est un privilège de pouvoir travailler avec eux. »



Sabrina Audet Godin

## Charlie Trudel

Charlie Trudel, 23 ans, diplômée en techniques d'intervention en délinquance, occupe le poste de travailleuse de rang depuis octobre 2022. Outre son intérêt pour l'agriculture et les animaux, elle apprécie grandement le fait de se déplacer, d'aller à la rencontre



Charlie Trudel

des gens, d'offrir de l'aide spontanée. Avant de se lancer dans cette aventure, elle tenait à passer une journée avec une travailleuse de rang déjà en poste. L'expérience a été concluante. Aller chez les gens, découvrir leur passion, leurs valeurs, être témoin de leur volonté et de leur détermination à ne pas abandonner alors qu'ils sont aux prises avec de grands enjeux sont des raisons qui l'ont motivée à vouloir les aider, à vouloir exercer ce métier.

## Une aide nécessaire

Au quotidien, leur mandat est d'abord et avant tout de répondre aux besoins de la communauté agricole en matière de santé psychologique. Leurs services s'adressent plus particulièrement aux producteurs, membres de la famille, employés et autres intervenants agricoles. Prévention de la détresse psychologique, valorisation de l'agriculture, création

d'activités rassembleuses font partie de leurs tâches. Au cours d'une journée typique, elles répondent à des demandes d'aide, elles reçoivent des références, elles se déplacent chez les agriculteurs pour des rencontres de suivi, elles font des visites ponctuelles aux fermes, etc. D'ailleurs, l'étendue du territoire, soit les longues distances à parcourir, s'avère un enjeu pour les deux femmes en matière de temps.

« Les besoins en matière de santé mentale dans le domaine agricole sont bel et bien présents », confirme Sabrina Audet Godin. Anxiété, épuisement, problèmes familiaux, deuil, difficultés de communication font partie des raisons pour lesquelles elles sont le plus souvent sollicitées.

Les travailleuses de rang sont embauchées par le Centre de prévention du suicide du Témiscamingue. Toutefois, un comité suit l'évolution du travail de rang sur le territoire et facilite les liens avec les partenaires. Ce comité est formé par des représentants de différentes organisations : la MRC de Témiscamingue, l'UPA de l'Abitibi-Témiscamingue, le Syndicat local de l'UPA du Témiscamingue, le Groupe Image, le Centre de prévention du suicide du Témiscamingue, le CISSS-AT et la Maison les 4 saisons du Témiscamingue. Bien sûr, trouver un financement récurrent permettant d'assurer la pérennité du service demeure un défi. Pour l'année 2022-2023, Charlie Trudel précise que ce sont 240 interventions qui ont eu lieu sur le territoire du Témiscamingue.

# ADAPTÉ À VOTRE MODE DE VIE

Ce n'est pas tout le monde qui peut vivre à la campagne. Ça prend quelqu'un qui aime les grands espaces et le ciel étoilé. Quelqu'un qui s'occupera de sa terre avec l'équipement le plus intelligent sur le marché - de marque New Holland.

Avec sa gamme complète de tracteurs, de véhicules utilitaires et d'accessoires, New Holland construit des machines adaptées à votre façon de vivre et de travailler.

**DES RABAIS AVANT-SAISON  
QUI FONT CHAUD AU CŒUR !**

Presses à balles rondes Roll-Belt™

NEW HOLLAND **2+3** GARANTIE

**EBERT WELDING LTD**  
883275 Highway 65 East  
New Liskeard, ON P0J 1P0  
Tel : 705 647-6896  
Fax: 705 647-5121  
Courriel : sales@ebertwelding.com

**Numéro sans frais : 1 866 476-6899**

  
**MCK TEMISKAMING SHORES**  
A Mega Centre Kubota division

# SOLUTIONS AGRICOLES

**Série M7**

Garantie gratuite de 4 ans ou 4 000 H et garantie de 6 ans  
ou 4 000 H sur le groupe motopropulseur pour le M7.



DÉCHAUMEUSE

  
Great Plains



SEMOIR



ÉPANDEUR



  
MCK TEMISKAMING SHORES

883304 Highway 65E, New Liskeard, ON P0J 1P0  
T 705 647.6065 | [mcktemiskamingshores.ca](http://mcktemiskamingshores.ca)

# UNE FERME DE LORRAINVILLE PRODUIT UN DES MEILLEURS LAITS BIO DU QUÉBEC

Marie-Soleil Legendre | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

La ferme JMA Gauthier Inc de Lorraineville se classe toujours parmi les meilleurs laits biologiques du Québec. En effet, après avoir remporté l'Or dans le concours Lait'xcellent Bio 2022, l'entreprise s'est vu octroyer l'argent dans l'édition 2023 du concours. Organisées par Les Producteurs de Lait du Québec, 140 fermes à travers la province participaient à ce concours.

« Nous avons aussi frôlé le podium en conventionnel puisque nous nous sommes classés 4<sup>e</sup> place régionalement parmi 89 producteurs de l'Abitibi-Témiscamingue, ce qui représente une 129<sup>e</sup> place sur 4333

producteurs provincialement », souligne Annick Gauthier, copropriétaire de la ferme JMA Gauthier. Dans les deux dernières années, la ferme avait réussi à se classer en deuxième position pour cette catégorie en Abitibi-Témiscamingue. Fait cocasse : la sœur d'Annick, Doris, et son conjoint Sylvain Dénommé, sont propriétaires de la ferme Médosyl de Laverlochère et ont remporté le premier prix cette année pour le meilleur lait conventionnel en Abitibi-Témiscamingue. « Nous aimons bien ça nous taquiner sur notre position chaque année. Une chose est certaine, nous produisons de l'excellent lait! »

Pour les curieux qui aimeraient goûter au lait biologique de la ferme JMA Gauthier, il est possible de s'en procurer dans les épiceries du Témiscamingue grâce à un partenariat avec le Fromage au Village qui se charge de l'embouteillage. De plus, on pourra apercevoir Annick et son équipe sur les ondes de TVA le 16 mai prochain dans l'émission *Arrive en campagne*. « C'est

grâce à notre premier prix de l'an passé. L'émission nous a approchés pour y prendre part et faire valoir notre ferme et ses mérites comme à notre première année en tant que ferme biologique, nous avons remporté le prix du meilleur lait bio », explique-t-elle. On peut d'ailleurs déjà visionner [la bande-annonce de la neuvième saison](#) de l'émission animée par Bob le chef.



« L'apiculture et l'agriculture; deux domaines interreliés nécessitant la collaboration des acteurs du milieu. Sans cette belle ouverture des gens de la région, notre entreprise n'aurait pu se développer et accroître le nombre de ruches année après année, depuis 40 ans.

Merci à tous pour votre soutien! »



149 Route 101 Sud  
Saint-Bruno-de-Guilgues (Qc)  
819 728-2087

## Fier de participer au cahier Agroalimentaire !



Une fierté = notre agriculture !



### LEMIRE.INFO

1 800 567-6433 | 819 762-3733





## DES CULTURES MARGINALES AU TÉMISCAMINGUE

Dominique Roy | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

Le Témiscamingue est une terre fertile qui permet la culture de nombreuses variétés, et certaines sont plus marginales que d'autres. En voici quelques exemples qu'on retrouve chez nous.

### Gingembre et curcuma

Nordvie cultive le gingembre et le curcuma depuis 2023. En plus du goût incomparable, il y a toute cette compatibilité avec leurs activités de transformation. Entre autres, le gingembre est utilisé dans leur Guizou à la rhubarbe et dans leur tisane de sapin. Aussi, la copropriétaire, Madeleine Olivier, parle de ces cultures qui se concentrent principalement avant et après leurs autres productions, ce qui permet de diversifier et d'augmenter les revenus tout en étirant la saison.

Au Québec, le gingembre et le curcuma sont cultivés en serre chauffée et leur itinéraire de culture se ressemble grandement, raison pour laquelle ils sont souvent cultivés ensemble. « La germination des semences (racines) prend près de trois semaines et se fait normalement vers les mois de janvier ou février, dans un environnement chaud et humide. Vers le mois d'avril, les plants sont transplantés en serre. Afin de maintenir un environnement plus chaud et humide que le reste de la serre, on installe une toile supplémentaire au-dessus de ces cultures et on chauffe le sol avec des tuyaux d'eau chaude en circuit fermé. Les premières récoltes peuvent se faire dès la mi-août avec de faibles rendements, ou vers début

octobre avec des rendements plus intéressants. »

L'approvisionnement en semences est le principal défi. Au Québec, avec les conditions climatiques, il est difficile pour la semence d'atteindre un stade suffisant de maturité. L'importation est donc la seule option possible pour l'instant. « Mais pour qu'elle soit viable, la semence ne doit pas avoir été réfrigérée depuis sa cueillette. Il faut souvent acheter des racines certifiées biologiques de plusieurs sources

pour s'assurer qu'au moins une partie germe. Cette année, notre gingembre a bien germé du



Gingembre

**Une équipe au cœur de l'action depuis plus de 40 ans!**



Fortement reconnue dans la région, notre firme se compose d'une équipe de trente personnes œuvrant dans des secteurs aussi diversifiés que la comptabilité, certification, fiscalité, planification financière et successorale, tenue de livres, financement, réorganisation d'entreprise, planification fiscale personnelle et corporative, et achat/vente d'entreprise.

42, des Oblats Nord  
Ville-Marie (Québec)  
J9V 1J5

819 629-2220

**Pierre Giaro et le Groupe BLP, l'équipe pour vous servir.**

Depuis plus de 100 ans en région, le Groupe BLP est votre solution pour vos problèmes d'assurance Agricole, Maraîchère, Animale et Forestière. Nous analyserons vos besoins et votre assurance présentement en vigueur. Laissez-nous vous aider, l'assurance c'est notre spécialité!

UN APPEL VOUS CONVAINCRA.

32, Notre-Dame Est, Lorrainville (Qc) J0Z 2R0  
Tél. : 819 625 2155  
Sans Frais : 1 888 625-2155  
Télé. : 819 625 2151




**GROUPE BLP**  
ASSURANCES GÉNÉRAL


Depuis 1979

**FERME LUNICK**

Fière producteur de pommes de terre



54, route 391 Saint-Eugène-de-Guigues  
Québec, Canada J0Z 3L0  
info@fermelunick.com  
Tél : 819-785-2171



premier coup, mais nous avons dû nous procurer à trois reprises du curcuma pour obtenir une germination satisfaisante. »

Nordvie ne produit que des bébés gingembres et curcumas frais, la racine non mûre étant plus juteuse et aromatique qu'une racine mûre. Le tout est vendu dans les marchés publics de fin de saison, dans les marchés de Noël et aussi sous la forme congelée le reste de l'année. Quant aux surplus, ils sont utilisés dans leurs produits transformés.

#### Bananes, agrumes et autres petits fruits

Ce n'est plus un secret, le verger de Michel Tessier, situé à Duhamel-Ouest, regorge de cultures atypiques. Parmi celles-ci, on y retrouve des fruits qui, habituellement, ne poussent qu'en climat tropical, avec chaleur et humidité, notamment des bananes, des citrons, des limes, des mandarines, des clémentines et des oranges. Dans son garage, il a aménagé un espace fermé où il a recréé le climat des pays chauds avec humidificateur, chauffeuse et lampes de croissance. « Dans cette pièce-là, mon humidité est à 70 %, il fait 18 degrés et les lumières sont programmées comme s'il faisait soleil 14 heures par jour.

Présentement, mes agrumes sont tous en fleurs, il y en a qui portent des fruits et ils vont super bien. Cet été, quand les risques de gel vont être écartés, je les prends et les amène sur mon patio. Ils passent l'été dehors. En octobre, je les rentre en dedans. » Au niveau des agrumes, les pamplemousses feront partie de ses essais à venir.

Du côté des petits fruits inhabituels pour le Témiscamingue, le passionné cultive des kiwis kolumikta, des arbres mûriers, à ne pas confondre avec les plants au niveau du sol, et des framboises noires de type Jewel. Ce sont des variétés qui tendent davantage vers la zone 4 de rusticité alors que le Témiscamingue se situe en zone 3. Il leur faut donc des protections hivernales pour assurer leur survie dans notre coin de pays. À noter que les zones de rusticité sont des zones de croissance des plantes qui tiennent compte de certains facteurs tels que la température hivernale minimum, la température maximum en été, la période de gel, les précipitations, le vent, l'altitude, etc.

#### Plantes médicinales et plantes sacrées

La ferme chez Lyne et Sylvain est reconnue pour ses 3000 plants de

courges et de citrouilles, ce qui est assez unique en région en termes de quantité. Sans compromettre ce type de culture qui fait la joie des familles l'automne venu, Lyne Bergeron, la copropriétaire, prévoit se lancer dans une nouvelle aventure, celle des plantes médicinales et de plantes sacrées.

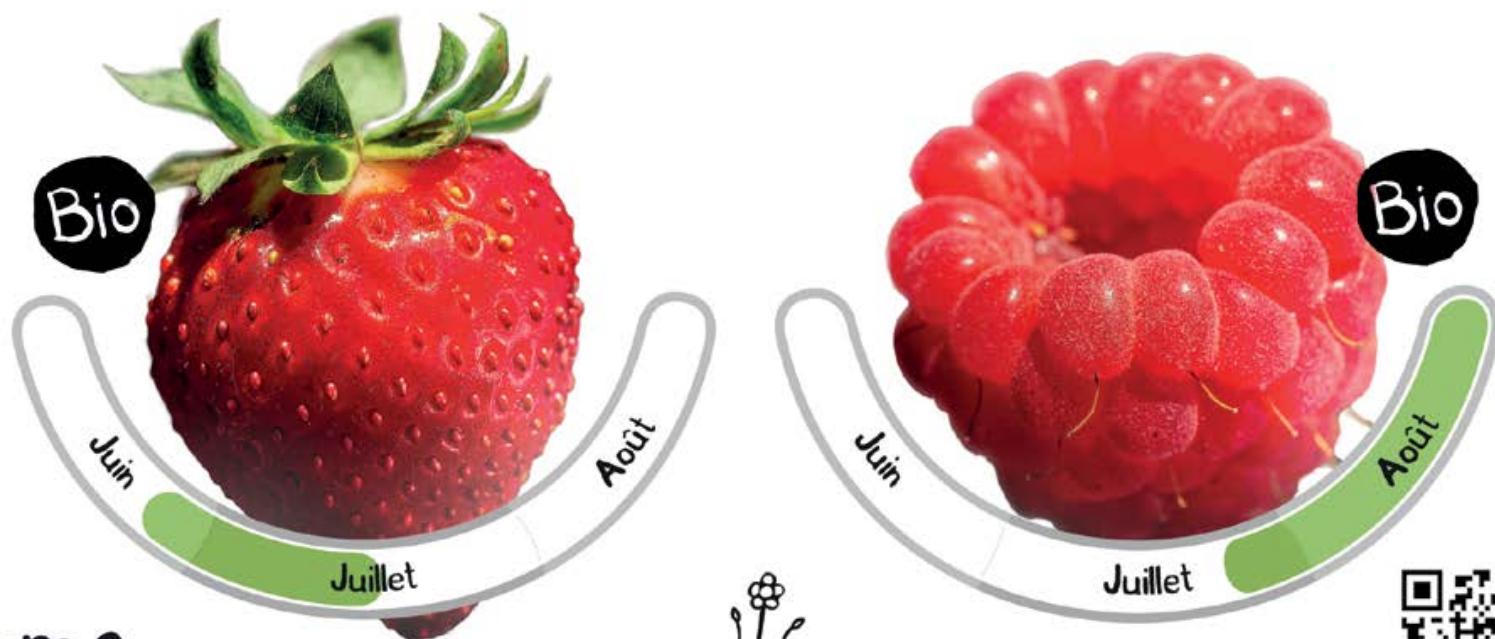
Ses nouvelles plates-bandes seront garnies de différents types de végétaux aux propriétés médicinales : molène, mauve, achillée millefeuille, ortie dioïque, plantain major, échinacée, bardane et calendule. « Ce sont des plantes indigènes qu'on retrouve déjà dans notre nature, pour la plupart, qui sont souvent catégorisées « mauvaises herbes ». Dès fois, je me demande si on n'a pas fait aux sorcières, les brûler au bucher. » À la base, elle veut les cultiver pour son usage personnel, mais il y a aussi un objectif pédagogique

qui se cache derrière cette initiative. Elle veut les faire découvrir, les faire connaître. Quant aux plantes sacrées, on y trouvera principalement de la sauge blanche et du foin d'odeur. « Pour moi, cultiver des plantes sacrées, c'est beaucoup plus qu'un acte de jardinage. C'est un engagement spirituel, un engagement à prendre soin de mon bien-être, mais aussi celui de ma communauté. » La première année en sera une d'implantation. Si tout va bien, ces cultures pourront être vendues à la ferme les années suivantes.



## Suivez nos saisons grâce à l'infolettre

On vous prépare un été savoureux



ferme  
Nordvie

  
nordvie.ca



# EXTREM' BOREAL

FABRIQUÉ AU TÉMISCAMINGUE  
À LORRAINVILLE AVEC AMOUR

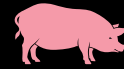
MADE IN TÉMISCAMINGUE  
IN LORRAINVILLE WITH LOVE



## Plusieurs points de vente en Abitibi-Témiscamingue



SAUCISSON SEC  
**PAPRIKA FUMÉ  
ET PIMENT FORT**  
DRY SAUSAGE  
**SMOKED PAPRIKA AND HOT PEPPER**



SAUCISSON SEC  
**NATURE**  
DRY SAUSAGE  
**NATURE**



SAUCISSON SEC  
**AIL ET VIN ROUGE**  
DRY SAUSAGE  
**RED WINE AND GARLIC**



**LA PORCINETTE**  
THE PORCINETTE



*L'Éden Rouge est une entreprise agrotouristique qui offre le concept de la ferme à la table par l'entremise de sa boutique à la ferme, sa production maraîchère et serricole, ses visites à la ferme et sa Table champêtre gastronomique.*

### Horaires estival

25 juin au 17 août

Du mardi au samedi

### Visites à la ferme

Mardi au vendredi

\*Réservation obligatoire\*



819-728-2622

[www.ledenrouge.com](http://www.ledenrouge.com)

51 rue Principale Nord,  
Saint-Bruno-de-Guigues

# CINQ CONSEILS POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DES ANIMAUX DE FERME

(EN) Face aux défis croissants auxquels ont fait face, tels que les incendies de forêt, les inondations, les températures extrêmes et la menace de virus, le bien-être de vos animaux est important. Des plans d'urgence détaillés aux mesures de biosécurité, en passant par des pratiques de nourrissage prudentes, voici cinq conseils pour garder vos animaux en sécurité et en bonne santé.

## Préparez un plan d'urgence

Établissez un plan d'urgence pour assurer la sécurité de vos animaux. Dans la mesure du possible, incluez des détails tels que les moyens de transport et les itinéraires d'évacuation ainsi que des copies des documents importants, à savoir les dossiers vétérinaires et le plan de la propriété. Assurez-vous d'avoir une réserve de deux semaines de nourriture, d'eau et de médicaments pour vos animaux. Grâce à ce plan, vous serez en mesure de prendre des décisions rapides et efficaces en cas de crise.

## La biosécurité n'est pas qu'un terme populaire

Il est important de prendre des mesures de biosécurité rigoureuses pour éviter la propagation de maladies et de contaminants dans votre

troupeau tout au long de l'année. Elles comprennent habituellement des mesures comme l'isolement des nouveaux animaux pendant deux semaines, l'établissement de protocoles pour les visiteurs et la mise en place de procédures appropriées pour le lavage des bottes et des mains ainsi que pour le nettoyage de l'équipement. Lorsque vous voyagez à l'étranger, veillez à respecter les protocoles afin d'éviter que des maladies soient accidentellement transmises aux animaux.

Vu le risque mondial de maladies telles que la peste porcine africaine (PPA), la biosécurité est la mesure la plus importante pour enrayer la propagation au Canada. Bien que cette maladie virale ne soit pas transmissible à l'humain et qu'elle ne pose pas de risque pour la salubrité des aliments, elle est presque toujours mortelle pour les cochons. Ceux-ci peuvent l'attraper par l'intermédiaire d'un cochon infecté ou par contact avec des vêtements et de l'équipement agricole contaminés.

## Prudence avec les restes de nourriture pour nourrir vos animaux

Les programmes de recyclage des aliments qui permettent de collecter

les excédents alimentaires des épiciers et la réutilisation des restes de table peuvent sembler des moyens pratiques de réduire les déchets alimentaires, mais il est important de rester prudent. Évitez de nourrir les animaux avec les restes de nourriture, car ceux-ci pourraient avoir une incidence sur leur alimentation ou être contaminés. Pour les cochons, la PPA peut se propager par le biais de petites quantités de produits de porc contaminés, c'est pourquoi il est illégal au Canada de nourrir les cochons avec de la viande.

## Les animaux sauvages ne sont pas vos amis

Si vos animaux passent du temps à l'extérieur, il est important de les protéger des porteurs potentiels de maladies comme les oiseaux, les renards et les cochons sauvages. Même s'ils ne sont pas des prédateurs traditionnels, les oiseaux peuvent propager la grippe aviaire et les cochons sauvages peuvent transmettre la PPA si elle venait à se propager au Canada. Veillez à ce que vos animaux n'entrent pas en contact avec des animaux sauvages.

## Surveillez vos animaux de près

Observez régulièrement vos animaux

pour déceler tout changement physique ou comportemental. Vous pourrez ainsi déceler les signes subtils de mauvaise santé avant que les problèmes s'aggravent ou que la maladie se propage davantage.

Apprenez-en davantage sur la manière de protéger vos animaux contre la peste porcine africaine, consultez le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse : [inspection.gc.ca/biosecurite-ppa](http://inspection.gc.ca/biosecurite-ppa).



ASSEMBLÉE  
NATIONALE  
DU QUÉBEC

*Daniel*  
**BERNARD**

DÉPUTÉ DE ROUYN-NORANDA-TÉMISCAMINGUE

☎ 819 629-2328 | ✉ [Daniel.Bernard.RNT@assnat.qc.ca](mailto:Daniel.Bernard.RNT@assnat.qc.ca)

📍 21 rue Principale Nord, St-Bruno-de-Guigues (QC) JOZ 2G0



### **Mission**

Améliorer la qualité de vie des familles agricoles de l'Abitibi-Témiscamingue

### **Services:**

- Écouter et soutenir
- Accompagner et référer
- Prévenir, informer et sensibiliser
- Briser l'isolement
- Promouvoir l'agriculture
- Favoriser l'émergence de projets rassembleurs

**Services gratuits et confidentiels offerts aux familles et aux ouvriers agricoles**



**Sabrina**

819-629-7562  
tr.temis1@cpstemis.org



**Charlie**

873-374-0313  
tr.temis2@cpstemis.org

# GEA



## CENTRE LAITIÈRE LTÉE

**104, RUE ONTARIO  
NOTRE-DAME-DU NORD (QC)  
Tél. : 819 723-2256  
Télec. : 819 723-2655**

# UN ABATTOIR POUR COQS À CHAIR SUR L'ILE DU COLLÈGE

Dominique Roy | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

Pour Karine Rannou et Hugo Bellehumeur, le projet d'abattage à la ferme a débuté l'été dernier, en 2023. Cependant, le couple élève des coqs à chair pour leur consommation personnelle depuis plusieurs années. L'abattoir, immobile pour l'instant, est construit dans un « trailer », installé sur leur propriété.

C'est dans un esprit d'autosuffisance alimentaire que l'abattoir a vu le jour. « Je vise à cultiver et produire ce que je mange. Cela fait cinq ans que je progresse un peu plus chaque année en autosuffisance. Ce projet soutenait la possibilité de vendre mes volailles publiquement. J'ai à cœur de produire une viande de qualité pour moi et les gens qui en comprennent l'importance. Le fait d'être obligée d'aller porter mes poulets à plusieurs kilomètres pour l'abattage ne me plaisait pas. Sans abattoir en région, nous devons travailler à ouvrir de nouvelles portes. C'est pourquoi j'ai décidé de faire partie du projet pilote. »

## Le projet pilote

Et ce projet pilote dont elle parle en est un du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec : abattoirs de poulets à la ferme. « Je n'ai reçu aucune subvention en appui. C'est un long processus qui nécessite des investissements qui peuvent se situer entre 15 000 \$ et 25 000 \$. »

Quant aux lois imposées, elles sont nombreuses. Entre autres, ce qui est obligatoire, chaque début de saison : test d'eau potable, visite de l'inspecteur en santé et bien-être animal et du vétérinaire pour la certification de l'état

de santé des volailles. Pour les infrastructures, il doit y avoir trois aires de travail différentes, soit un parc pour l'attente des volailles avec toit, eau et fond sans nourriture, un abri couvert pour la saignée et la plumaison et un abri avec infrastructure qui permet un circuit sans retour en arrière avec station de vidage, lavage, refroidissement et emballage.

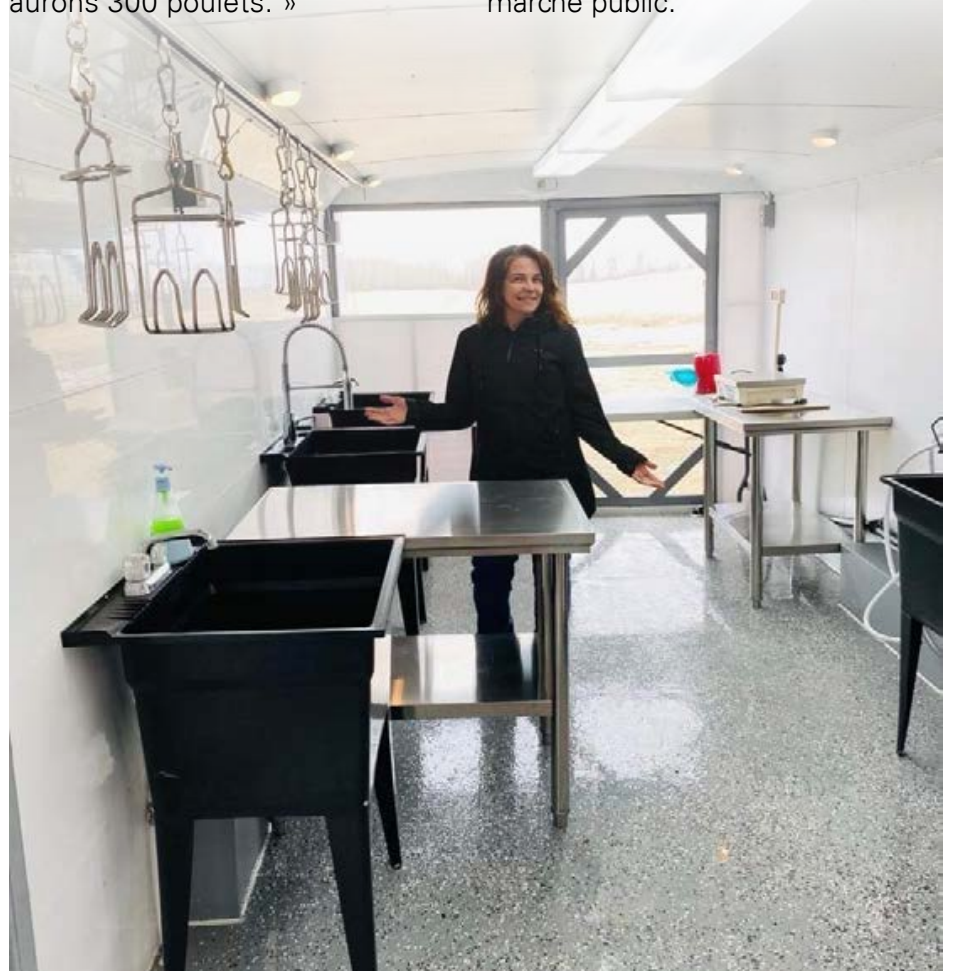
Il y a l'inspecteur qui vient sur place pour deux abattages. Il vérifie tout, du début à la fin, en plus de faire des échantillonnages des surfaces de travail. À ce moment, du liquide biologique du poulet abattu est ensemencé pour des fins d'analyse, et ce, avant l'autorisation de la vente. Parmi les autres obligations : déclaration sur formulaire de l'état de santé des poulets, du nombre de morts des sujets, des raisons qui y sont liées selon le vétérinaire et de l'usage de médication s'il y a lieu, respect d'un maximum de 300 volailles par saison, travail en bloc de quatre heures au maximum avec nécessité de tout laver et désinfecter avant de poursuivre, gestion des carcasses et des liquides biologiques selon des normes bien précises, etc.

« J'aimerais en faire davantage, et j'aimerais utiliser mes installations avec du lapin et des canards, mais présentement, je ne peux pas selon le projet pilote et les lois existantes sur ces produits qui nécessitent des quotas et des boucheries en normes qu'on n'a pas en région. Je pourrais louer mon « trailer » et mes services pour l'abattage, mais encore là, la loi ne me le

permet pas. Il y a beaucoup de travail à faire pour faire changer les lois, pour favoriser et faciliter la pérennité de la production de nourriture locale », remarque madame Rannou.

Ce type d'élevage s'étale sur trois mois durant l'année, un gros coup à donner, selon l'instigatrice. « C'est un beau produit à croissance rapide que tout le monde apprécie. L'an dernier, c'était une année d'essai, de préparation et d'estimation du prix de vente. Nous avons utilisé un groupe sujet de 160 volailles. Cette année, nous aurons 300 poulets. »

Le prix d'un poulet se situe entre 4,50\$ et 5,25\$ la livre, dépendant des coûts intrants. Pour la vente, le couple d'éleveurs prend des réservations pour ceux qui en veulent à l'automne. Les clients ont la possibilité de venir récupérer leur commande le soir même de l'abattage s'ils veulent des poulets frais et non congelés. C'est ce qui permet également à ceux qui le désirent d'en faire la découpe avant la congélation, service dont Karine Rannou et Hugo Bellehumeur ne possèdent pas le permis nécessaire. Quant aux surplus non réservés, ils seront vendus au marché public.



819-629-5361

TEMFOIN  
PRODUCTION FOURRAGÈRE DE QUALITÉ

## DÉPOSITAIRE



Spécialisé dans les équipements  
horticoles et agricoles

- Films d'enrobage
- Toiles d'ensilage et film d'étanchéité
- Cordes et filets - Protections et attaches
- Tubes à balles rondes - Sacs d'ensilage

SEM  
SOLUTIONS

Détaillant de  
semences de plantes  
fourragère!



**C'EST LE TEMPS  
DE T'INSCRIRE  
AU CFAT!**

2024-2025

**PRODUCTION ANIMALE**

(ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES)

DÉBUT: 29 AOÛT 2024  
DURÉE: 10 MOIS



**PRODUCTION HORTICOLE**

(ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES)

DÉBUT: 12 AOÛT 2024  
DURÉE: 10 MOIS



**INFORMATION ET INSCRIPTION**  
819-629-2144 poste 2005  
centrefreremoffet.com



**SALFORD**

**40  
YEARS  
EST. 1978**

**Ebert Welding est votre agence  
autorisée pour l'équipement Salford**



**SALFORD OFFRE UNE GAMME COMPLÈTE  
D'ÉQUIPEMENT DE TRAVAIL DU SOL ET D'APPLICATION**

Basé en Ontario, le groupe Salford s'étend à travers l'Amérique du Nord et dans le monde entier. Salford a près de 50 modèles d'outils de travail du sol, de pâturage et d'application avec une large gamme de modèles pour s'adapter à toutes les exploitations agricoles. Découvrez la gamme complète d'équipements Salford chez Ebert Welding.

**SALFORD GROUP ■ PRÉPARATION DE SOL ■ ENSEMENCEMENT ■ APPLICATION**



**EBERT WELDING LTD.**  
883275 Hwy 65 E. New Liskeard, ON  
TEL: 705-647-6896  
Sans Frais: 866-476-6899  
sales@ebertwelding.com  
ebertwelding.com



**Les Chocolats Martine**

5, rue Ste-Anne Ouest  
Ville-Marie (Québec) J9V 2B8  
T. 819 622-0146  
F. 819 622-1284

Chocolat belge fait sur place, boutique cadeaux, pâtisseries, fromages

info@chocolatsmartine.com  
www.chocolatsmartine.com





## AU-DELÀ DU BIO : LES DERNIÈRES NOUVEAUTÉS EN MATIÈRE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

(EN) Quelles sont les répercussions de la production alimentaire sur l'environnement? Nous savons tous qu'il n'existe pas de planète B et sommes nombreux à être de plus en plus inquiets des conséquences des changements climatiques. Une des manières de contrer l'anxiété écologique consiste à se renseigner sur les innovations en matière de production alimentaire qui contribuent à protéger la planète.

### **Agriculture régénératrice**

Cette pratique consiste à restaurer les nutriments et le carbone dans le sol afin de créer des terres plus durables et plus résistantes pour

les agriculteurs. Les entreprises soucieuses de l'environnement, investissent dans des pratiques d'agriculture régénératrice au sein de leur chaîne d'approvisionnement et participent à des programmes qui fournissent non seulement un soutien de bout en bout aux cultivateurs, mais favorisent aussi la durabilité.

### **Digestion anaérobie**

C'est un processus par lequel les bactéries dégradent les matières organiques, telles que les déchets alimentaires, et les convertissent en énergie. Cela permet de réduire la quantité de gaz à effet de serre rejetés dans l'atmosphère.

Composter à la maison est un excellent moyen de transformer les déchets alimentaires en terre, tout en réduisant les émissions produites par les sites d'enfouissement. À plus grande échelle, de nombreuses fermes transforment désormais les déchets animaux en un carburant renouvelable qui peut remplacer la consommation de gaz naturel.

### **Emballages révolutionnaires**

L'incidence de la production alimentaire va bien au-delà de la récolte. En effet, le choix des emballages peut réduire les répercussions de notre alimentation sur l'environnement. Sur le marché,

on retrouve maintenant des solutions écologiques qui utilisent % de carton recyclé et 83 % de plastique en moins par rapport aux barquettes traditionnelles en polystyrène à incidence élevée.

### **Carboneutralité**

Bien que cela ne soit pas toujours simple, certaines entreprises de pointe se sont efforcées d'atteindre la carboneutralité, et d'autres y sont même parvenues. Cela signifie qu'elles réduisent leurs émissions autant que possible et investissent dans des projets environnementaux qui compensent les émissions restantes.

## AVEC UN REPRÉSENTANT, C'EST RASSURANT



Demandez votre soumission  
auprès de nos agents  
spécialisés

**intact**  
ASSURANCE

**Harmonia**  
AGENCE AUTORISÉE

[agenceharmonia.ca](http://agenceharmonia.ca)  
1 844 277-1212

# PSITT!

*Le saviez-vous?*

Une nouvelle boutique à saveur régionale  
ouvrira le 6 juin 2024...

*Où?*

Au 22, rue  
Sainte-Anne à  
Ville-Marie

*Où ça?*

C'est où il y a  
les bureaux  
du journal  
Le Reflet...

*Yé!*

*Wow!*

boutique  
sens



*À découvrir  
très bientôt!*

# 750 000 \$ POUR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ NUTRITIVE DES ALIMENTS TRANSFORMÉS

Le gouvernement du Québec a octroyé une somme de 750 000 \$ sur trois ans au Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ) pour la poursuite d'Amélioration alimentaire Québec (AAQ). Cette initiative vise à accompagner les transformateurs alimentaires qui entreprennent une démarche volontaire d'amélioration de la qualité nutritive de leurs produits afin de contribuer à bonifier l'offre alimentaire au Québec.

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et ministre responsable de la région du Centre-du-Québec,

André Lamontagne, en a fait l'annonce dans le cadre d'un événement du CTAQ qui se tenait à Québec. « Je suis heureux de ce soutien renouvelé au CTAQ, qui continuera d'accompagner les entreprises dans leurs démarches d'amélioration de la qualité nutritive des aliments transformés. Aujourd'hui, les consommateurs recherchent de plus en plus des aliments locaux, savoureux, de bonne qualité et respectueux de l'environnement. Investir ainsi en innovation contribue à la fois au succès des produits offerts et à l'amélioration de la santé des Québécoises et des Québécois. »

« La poursuite de l'initiative AAQ témoigne de l'unité sans précédent de notre industrie et de la confiance en notre esprit collaboratif. Accompagner les décideurs en transformation alimentaire et contribuer activement à l'arrivée en épicerie d'offres alimentaires de meilleure qualité sont les moteurs de nos équipes. Ils constituent de plus des actions durables pour la santé des Québécoises et des Québécois. Vivement la suite de ce mandat différenciateur et essentiel pour les entreprises d'ici, au plus grand bénéfice des consommateurs », a ajouté Sylvie Cloutier, la présidente-directrice

générale du Conseil de la transformation alimentaire du Québec

Depuis sa création, AAQ a permis de développer un écosystème réunissant de nombreux partenaires, chercheurs et spécialistes en innovation et en marketing alimentaire qui, ensemble, ont travaillé sur des solutions concrètes destinées aux transformateurs alimentaires. Par ailleurs, rappelons que AAQ, une initiative du MAPAQ, soutient financièrement les entreprises bioalimentaires dans leurs projets de développement d'aliments transformés de bonne qualité nutritive ou de qualité nutritive améliorée.



*Ferme*  
chez *Lyne et Sylvain*

BIEN PLUS QUE DE LA CITROUILLE !!!  
VIENS DÉCOUVRIR NOTRE BOUTIQUE À LA FERME!!

- Plants de légumes et fines herbes
- Légumes variés selon la saison
- Produits de boulangerie
- Produits transformés diversifiés
- Commandes spéciales pour événements de groupe
- 5 à 7 spontanés à la Ferme
- Autocueillette de citrouilles et courges à l'automne

Pour nous aider à planifier la production, réservez votre commande via notre boutique en ligne :  
<https://ferme-chez-lyne-et-sylvain.square.site>

**Heures d'ouverture :** Dimanche-Lundi : Fermé  
Mardi-Mercredi : 9h00 à 17h00 Jeudi - 11h00 à 20h00  
Vendredi - 9h00 à 18h00 Samedi - 10h00 à 16h00

719, route 391, Lorrainville

Téléphone : 819-625-2552

Courriel : [sylyne@hotmail.com](mailto:sylyne@hotmail.com)





PRIX PERFORMANCE LAITIÈRE 2023

Félicitations aux fermes de l'Abitibi et du Témiscamingue qui se sont démarquées

**FERME ROSE HAVEN**

**FERME HARRICANA**

**FERME HENMAJÉMYLI**

**FERME DES PICS**

**FERME SINICAL**

**FERME GALARNEAU**

**FERME CLARITAL**

**FERME RESCATOR**

Célébrons ces fermes qui ont atteint les kilos de composantes les plus élevés de leur production.



**Boeuf Wagyu F1**  
Tendreté. Qualité. Traçabilité. **100% abitibien**  
**Rien à faire, c'est bon!**



**En vente dès maintenant  
au Dépanneur Cagibi de Ville-Marie**



Livraison sur demande  
803, rang 4-5 Ouest, Clerval QC • 819 301-0911  
[www.viandesbordeleau.com](http://www.viandesbordeleau.com)

# VOS ALIMENTS SONT-ILS SALUBRES?

## CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

(EN) Nous sommes nombreux à apprécier une grande variété d'aliments et à nous attendre à ce que nos produits préférés soient disponibles dans les magasins quand nous le voulons. Pour que les épiceries puissent se procurer nos produits préférés, elles achètent une variété de produits importés, passant des fruits et légumes, aux épices et jusqu'aux céréales.

C'est grâce aux importateurs de denrées alimentaires que les Canadiennes et Canadiens bénéficient d'une telle variété de produits tout au long de l'année. Chaque jour, des milliers de tonnes métriques d'aliments et de boissons arrivent au Canada par voie maritime, terrestre et aérienne.

Mais comment savoir si ces produits sont sécurés? Quelle est la procédure à suivre pour importer des aliments au Canada? Voici un bref aperçu de la procédure d'importation au pays.

Tous les aliments au Canada, qu'ils soient nationaux ou importés,

doivent être conformes aux règlements de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Ces règlements couvrent tous les aspects, de la production et de la transformation à l'étiquetage et à l'emballage, et sont conçus pour aider les aliments importés à respecter les normes de salubrité du Canada avant même d'être mis en rayon.

À chaque étape du processus d'importation, les importateurs d'aliments sont tenus de mettre en place des mesures et des procédures visant à minimiser les risques pour la santé. Bien qu'il ne soit pas possible d'éliminer tous les risques possibles, ces mesures contribuent à minimiser les maladies d'origine alimentaire.

Les importateurs ont besoin d'une licence pour la salubrité des aliments pour importer des aliments au Canada. Sans licence valide, les cargaisons se verront refuser l'entrée au pays. Ils sont également tenus de mettre en place des plans de contrôle préventif écrits et une procédure de rappel et de réclama-

tion, ainsi que de tenir des registres détaillés afin que les aliments insalubres puissent être retracés tout au long de la chaîne d'approvisionnement et rapidement retirés du marché.

Ces règles contribuent à la salubrité de notre approvisionnement alimentaire. Mais que pouvez-vous faire, en tant que personne avisée, pour vous assurer que les aliments que vous achetez sont salubres? Il suffit de vérifier quelques points essentiels :

Vous pouvez utiliser les étiquettes des aliments pour choisir en toute connaissance de cause les aliments que vous achetez. Ne vous fiez pas aux allégations générales sur les produits et la santé. Apprenez à comprendre et à lire les étiquettes des produits alimentaires en recherchant les éléments clés tels que le tableau de la valeur nutritive, la liste des ingrédients et les mentions relatives aux allergènes.

Comme pour tout aliment, assurez-vous que l'emballage est en bon

état et intact. Si quelque chose ne semble pas normal ou semble avoir été altéré, n'hésitez pas à vous en passer et à opter pour un autre produit.

Veillez à ce que les aliments que vous achetez soient stockés et manipulés correctement. Par exemple, les denrées périssables doivent être réfrigérées ou conservées à la température recommandée.

Achetez vos aliments auprès de détaillants ou de vendeurs réputés. Les magasins et les marques doivent respecter des normes de sécurité strictes.



## BONNE SAISON à tous les producteurs et productrices agricoles



POUVOIR NOURRIR  
POUVOIR GRANDIR

*Témiscamingue*



« Parce que nous savons que vous travaillez dur pour faire évoluer votre entreprise et parce que **votre réussite** nous tient à coeur »



**Retrouvez tous les services financiers pour vous, votre famille et votre entreprise sous un même toit !**

[gfmgroupe.com](http://gfmgroupe.com) 819-629-3939

AMOS LA SARRE MIRABEL ROUYN-NORANDA VAL-D'OR VILLE-MARIE