



l'Agroalimentaire

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

Volume 9, N° 1 - 11 mars 2007 - 16 pages

De notre élevage... à votre table!



Les Bergeries du Fjord

À lire en page 5



Végétolab

À lire en page 3



Canards du Fjord

À lire en page 14

Sommaire

progrès-dimanche

ÉDITION SPÉCIALE

- | | | | |
|---|---|--|----|
| • Essai d'étiquettes de régie sur poitrail... | 6 | • Et si votre luzerne ne passe pas l'hiver? | 10 |
| • Programme d'appui aux initiatives de formation... | 7 | • Rencontre avec la relève agricole SLSJ | 11 |
| • Des bleuets à saveur d'agroenvironnement | 8 | • Découverte d'un milieu rempli de gens passionnés | 13 |

Choix de différents
chocolats

pour
Pâques:



Pour un festin de
PÂQUES différent!

RENDEZ-VOUS À LA
**CHARCUTERIE
LA BASTILLE**



Plaza Alma • (418) 662-9682

OUVERT LE DIMANCHE

Dégustez nos
saucisses et charcuteries
fines selon nos
recettes originales!



Un incontournable savoureux

La Table de concertation agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, en collaboration avec la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, chapitre Saguenay-Lac-Saint-Jean, organise son deuxième Gala de l'excellence. Celui-ci aura lieu le samedi 24 mars 2007. Cette activité soulignera l'apport remarquable d'une personnalité régionale au développement du secteur agroalimentaire. Également, nous reconnaitrons, et ce, par la remise de prix, l'excellence de nos entreprises agroalimentaires dans différentes catégories.

Fidèle à notre réputation, le gala sera rehaussé d'un souper unique, préparé par une équipe de chefs et cuisiniers de talent qui mettra en valeur nos produits régionaux. Vous pourrez déguster un exquis espadon grillé accompagné d'une salade de betteraves au pamplemousse et huile d'estragon, un copieux gâteau de foie de cailles et son chutney de bleuets au

poivre noir, un excellent saumon fumé maison, accompagné de son pain à la farine de gourgane et cheddar fort de la région, suivi de ses petites feuilles à la vinaigrette de bleuets, un délectable tartare de canard fumé à la moutarde de Brive et au sirop d'érable, sans oublier un délicieux mignon chocolaté au Frambleu. Avouez que vous ne pourrez pas résister et que vous assisterez à ce succulent souper gastronomique! Pour terminer cette soirée, nous vous transporterons en Espagne dans un monde d'émotions et de couleurs, et ce, grâce à des jeux de pieds, une guitare endiablée, des chorégraphies complexes et entraînant et un dynamisme contagieux. La complicité des artistes de la troupe Vida Flamenca est d'une magie attrayante et charmante.

Vous désirez participer à ce souper gastronomique aux saveurs régionales, communiquez avec Mme Ginette Allaire au 418 668-3592, poste 232.

Le rendez-vous des professionnels de l'agroalimentaire en Amérique du Nord

La Table de concertation agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, en collaboration avec SERDEX International et la Société des fabricants régionaux, vous offre la possibilité de vivre une expérience au Salon international de l'alimentation à Montréal (SIAL) les 28 et 29 mars prochain.

Plusieurs se posent la question « Mais pourquoi visiter le SIAL? » C'est simple. Premièrement, vous visiterez le plus important salon international en Amérique du Nord réservé aux professionnels de l'alimentation, représenté par 735 exposants de plus de 40 pays. Deuxièmement, vous pourrez prendre connaissance des nouvelles tendances et découvrir les nouveaux produits regroupés dans l'Espace Innovations. Ensuite, vous trouverez de nouveaux fournisseurs et partenaires. Finalement, vous aurez la possibilité d'établir des

contacts d'affaires par le biais de rencontres spécialisées.

Vous aurez la chance de visiter le marché Jean Talon ainsi que la boucherie la Fine Bouche à Montréal. Il ne reste que quelques places pour les entrepreneurs.

Alors, réservez dès maintenant auprès de Mme Marie-Josée Duchesne, conseillère en développement et communications, au 418 668-3592, poste 234.

Un projet d'avenir

Depuis quelques semaines, plusieurs rencontres ont lieu entre des experts en agroalimentaire ainsi que des intervenants qui s'expriment sur les problématiques liées au secteur de l'agroalimentaire de notre région. Ces rendez-vous ont pour but de dresser un constat exhaustif afin d'améliorer le développement régional. Que ce soit au niveau de la production, de la formation, de la distribution, de la transformation, de l'innovation, de la recherche et du développement, tous discutent ensemble afin que la Table de concertation agroalimentaire



Stéphanie Jean.

du Saguenay-Lac-Saint-Jean présente un mémoire pour le secteur de l'agroalimentaire à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois.

Effectivement, ce sont les 15, 16 et 17 mai prochains que le comité de cette commission sera dans notre région. Celle-ci a pour but de discuter de l'état de la situation, des enjeux et défis de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, en plus d'examiner l'efficacité des interventions publiques actuellement en place, d'établir un diagnostic et de formuler des recommandations sur les adaptations à faire.

Démystifions l'appellation

La ration du poulet enrichi en acides gras OMÉGA-3

La nouvelle tendance

Certains aliments offerts sur le marché sont enrichis artificiellement en acides gras oméga-3, c'est-à-dire lors du



SOPHIE
LAVALLÉE
coordonnatrice

Agrinova, succursale
Montérégie-Centre-
du-Québec

procédé de transformation, alors que d'autres le sont naturellement par l'ajout, dans la ration des animaux, d'aliments riches en acides gras oméga-3. Le poulet de la Ferme D'Amours, située en Montérégie, offre une valeur ajoutée sans égale puisque les oméga-3 procurent à la viande un meilleur goût, une texture et une tendreté améliorées, tout en apportant des bienfaits sur la santé humaine.

Quelles sont ces sources?

Les graines de lin constituent une source d'acide alpha-linolénique (AAL), un acide gras essentiel qui ne peut être synthétisé par l'animal et qui doit être prélevé dans l'alimentation. Cet acide gras fait partie de la famille des oméga-3 et agit comme précurseur à la formation des autres acides

gras polyinsaturés à longue chaîne de type oméga-3.

Le lin transformé par extrusion est ajouté à la ration des poulets de la Ferme D'Amours à un taux de 10 à 12 %. Ceci permet une croissance optimale de l'animal et un dépôt maximum en acides gras oméga-3 dans les tissus de la volaille. Les acides gras oméga-3 se déposent principalement dans le gras de la peau et dans les gras intermusculaires et intramusculaires.

Propriétés nutritionnelles du poulet de la Ferme D'Amours

	« Source d'oméga-3 » (g/100 g)	« Nourri au grain végétal » (g/100 g)
Gras total (triglycéride)	6,6	7,8
Gras saturé	1,9	2,4
Gras insaturé	4,4	5,1
Polyinsaturé	1,7	1,8
oméga-3	0,4	0,1
oméga-6	1,2	1,7
Monoinsaturé	2,7	3,3

Source : Cintechn Agroalimentaire, 2006

LES EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE

Selon la Loi sur les aliments et drogues de Santé Canada, un aliment peut porter la mention source d'acides gras polyinsaturés oméga-3, seulement

si l'aliment en contient au moins 300 mg par quantité de référence et par portion déterminée. La quantité de référence pour la volaille est de 125 g de viande crue.

IMPACT SUR LA SANTÉ HUMAINE Si c'est bon pour eux, c'est bon pour nous!

En consommant du poulet « source d'oméga-3 », notre corps peut bénéficier des bienfaits de ces acides gras. Certaines études démontrent qu'une alimentation riche en acides gras oméga-3 entraîne une diminution significative du risque de

trouble cardiaque. L'efficacité des acides gras oméga-3 de source marine (AEP et ADH) est clairement établie en matière de prévention des troubles cardiovasculaires. Toutefois, il existe suffisamment de données positives pour recommander de consommer des acides gras oméga-3 de source végétale (AAL), afin de bénéficier de son action protectrice. Il est désormais possible d'apporter des acides gras oméga-3 dans l'assiette du consommateur par l'intermédiaire de la viande de volaille.

Genre	Énergie (kcal)	Gras (g)	Oméga-3 (AAL) (g)
Homme	2 700	90	1,6
Femme	1 900	65	1,1

Source : Santé Canada, 2006

Les recommandations sur la nutrition de Santé Canada encouragent les Canadiens à réduire leur niveau de gras dans leur régime alimentaire. Elles les incitent à ne pas dépasser 33 g de gras par 1 000 kcal et à consommer des oméga-3 sous la forme AAL. Cela se traduit selon les données du tableau suivant.

Apport nutritionnel quotidien recommandé

La consommation de 125 g de cette volaille permet d'atteindre un apport moyen en AAL de 0,5 g, ce qui représente 31 % de l'apport quotidien recommandé pour l'homme et 45 % de l'apport quotidien recommandé pour la femme.

VOS CHRONIQUEURS

Antoine Riverin, agronome
Conseiller en productions animales
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
Tél.: 418 662-6486

Émilie Fortin
Technicienne en agroenvironnement
Club conseil bleuets

Émilie Saint-Laurent
Coordonnatrice
Serdex International
Tél.: 418 668-5500

Jean-Pierre Potvin, agronome
Conseiller en communication
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
Tél.: 418 662-6486

Magella-J. Gauthier
Géographe et professeur
Université du Québec à Chicoutimi
Tél.: 418 545-5011 poste 5096

Mélissa Bruneau
Étudiante en géographie
Université du Québec à Chicoutimi
Tél.: 418 545-5011

Sophie Lavallée
Coordonnatrice
Agrinova
Tél.: (450) 778-3530

Sylvie Bouchard
Agronome
Financière agricole du Québec
Tél.: 418 668-2369

Sylvie Denis, agronome
Conseillère en grande culture
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
Tél.: 418 662-6486

Renée Robert
Agente de projet
d'Agrinova
Tél.: 480-3300, poste 235

Pour tous renseignements
concernant la rédaction du journal
l'Agroalimentaire,
veuillez contacter
Mme Ginette Allaire
au numéro téléphone :
418 668-3592, poste 232
ou par courriel :
tableagr@digicom.qc.ca

Nom de famille	Source	Nom commun	Abbréviation (français/anglais)
Oméga-3	Graine de lin, huile de canola ou de soja	Acide alpha-linolénique	AAL/ALA
	Poisson	Acide eicosapentaénoïque	AEP/EPA
	Poisson	Acide docosahexaénoïque	ADH/DHA
Oméga-6	Huile de maïs, fève de soja, graine de coton et de tournesol	Acide linoléique	ALL/LA
	Oeufs, volailles, produits laitiers	Acide arachidonique	AA/ARA

Développer et commercialiser des variétés nordiques de petits fruits pour la région

par Mélissa Bradette

Végétolab inc. est une entreprise spécialisée dans le développement de protocoles et la multiplication de différentes plantes par la culture in vitro. Ce type de culture, s'effectuant en laboratoire, a l'avantage d'offrir des plantes homogènes, plus productives, de meilleure apparence, et ce, indépendamment du temps de l'année.

Cette entreprise d'Alma a débuté ses activités en mai 1998. L'instigatrice du projet de culture in vitro est Guylaine Lemieux, technicienne en horticulture (dta). Pour fonder l'entreprise, elle s'est associée à un développeur et important producteur laitier de Saint-Cœur-de-Marie, M. Jean Gaudreault.

Durant les deux premières années d'opération, les activités de l'entreprise furent essentiellement orientées sur le développement de l'expertise en laboratoire et la mise au point de techniques de production. « Puisque nous débutions dans le domaine de la culture in vitro, nous avons choisi de commencer avec les plantes d'intérieur, car plus la plante est lignifiée, plus le degré de difficulté augmente pour la multiplication. Une fois la production bien établie, une première phase de commercialisation permet de créer une ouverture sur les marchés pour l'entreprise », note la présidente de Végétolab.

« En 2000-2001, nous avons amorcé la diversification des produits en y ajoutant différents cultivars et en procédant à l'acquisition de nouveaux équipements de laboratoire pour pallier l'augmentation de notre volume de production. Une nouvelle serre en annexe de celle déjà existante fut construite ainsi qu'une salle de rempotage et un phytotron (lieu de croissance où l'environnement est contrôlé : température, luminosité et humidité). Les activités, qui en découlent, ont débuté en janvier 2002 ».

À l'automne 2002, Végétolab revoit sa stratégie de mise en marché. La compagnie réoriente sa commercialisation avec une approche sur l'offre de service, de



CAMERISIERS - Trois phases de croissance: Culture in vitro - Camerisiers en serre - Plant de camerisier d'un an.

développement et de multiplication de plantes par la culture in vitro, accompagnée de projets spéciaux en support aux producteurs.

Aujourd'hui, la production de fruitiers dépasse largement celle des plantes d'intérieur et représente plus de 75 % du chiffre d'affaires de l'entreprise d'Alma.

Partenariat avec l'Université de Saskatchewan

Au cours de l'année 2001, Guylaine Lemieux dépose la candidature de Végétolab à l'Université de Saskatchewan, afin de devenir propagateur autorisé de cerisiers pour les six types d'hybrides nains que l'établissement a développés. L'équipe de Végétolab a travaillé pendant deux ans à l'élaboration d'un protocole de culture pour les deux premières variétés. Ce n'est que depuis l'an passé que le protocole est à point pour les six types d'hybrides SK.

Ces cerisiers nains sont en fait des griottes qui ont été sélectionnées pour la qualité de leurs fruits, leur rendement et leur rusticité (zone 2). Le goût, la couleur et le taux élevé de sucre (Brix) des différentes variétés en font des produits pouvant s'adresser au marché frais, à l'autocueillette et à la transformation à la ferme. Les vergers de l'université et des producteurs démontrent des résultats plus qu'intéressants. Même si ces cerisiers peuvent être cultivés au Sud, maintenant les régions nordiques telles que le Saguenay-Lac-Saint-Jean, la Côte-Nord et la Gaspésie ont le choix de variétés rustiques. Un critère de sélection important pour cette université canadienne,

exception faite des qualités citées précédemment, est la facilité de récolte du fruit. En effet, la récolte peut être faite par brassage du plant et par récolte mécanique.

Végétolab a commencé la commercialisation des cerisiers à plus grande échelle l'année dernière. Cependant, des restrictions sont émises par l'Université de la Saskatchewan et les cultivars ne peuvent être vendus qu'en nombre égal. Les hybrides de Saskatchewan étant sous licence, l'entreprise de culture in vitro devra verser une royauté à l'établissement universitaire pour chaque plant vendu. À compter de septembre, la royauté sera de 0,50 \$ par plant. Cet argent sert principalement à financer les travaux du centre de recherche de l'université saskatchewanaise.

La commercialisation du chèvrefeuille comestible (camerisier)

L'entreprise de culture in vitro s'est également associée à l'administration de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec d'Alma afin de développer un protocole pour le chèvrefeuille comestible ou camerisier. Tout comme pour les hybrides de cerisiers nains, l'établissement universitaire est très avancé dans ses recherches et dispose de nombreuses données que son équipe de chercheurs met à la disposition de Végétolab.

Sur les dix-neuf variétés mises à l'essai chez Végétolab - dont cinq variétés de Russie sous licence pour l'entreprise, deux variétés dont la rusticité et la qualité des fruits sont connues en Saskatchewan et douze cultivars russes ayant transité par les États-Unis - seulement deux ont été retenues pour la commercialisation jusqu'à présent. Pour 2007, Végétolab a mis sous licence deux hybrides de la Saskatchewan (une variété de cultivar pour le fruit frais et une seconde pour la transformation). L'entreprise de culture in vitro était déjà en pourparlers avec l'université depuis un moment mais, en effectuant un voyage là-bas en juin dernier, des liens plus serrés ont été développés avec l'Ouest canadien grâce à la participation du CNRC de Jonquière et du MAPAQ, qui ont permis la réalisation du voyage.

« En ce qui a trait aux autres cultivars russes, nous ne sommes pas encore certains de la qualité des fruits pour le marché frais et

nous manquons de données. Toutefois, le MAPAQ est en voie d'élaborer un réseau de collectes de données en collaboration avec les autres régions du Québec, grâce à la participation d'André Gagnon (agronome, répondant au niveau des productions horticoles et aux productions biologiques au Saguenay-Lac-Saint-Jean). De la qualité du fruit, à son taux de sucre, en passant par la résistance du plant, toutes les caractéristiques (qualitatives et quantitatives) sont rigoureusement compilées », explique Guylaine Lemieux.

Le MAPAQ, en collaboration avec des producteurs, effectuera des essais dans les régions du Saguenay-Lac-Saint-Jean et de Saint-Hyacinthe avec les hybrides issus des cultures de Végétolab. Un producteur de l'Île d'Orléans ainsi que d'autres régions sont aussi portés volontaires. André Gagnon, agronome à la Direction régionale du MAPAQ Saguenay-Lac-Saint-Jean-Côte-Nord et Ginette Laplante, conseillère en petits fruits au MAPAQ de Saint-Hyacinthe, sont les principaux acteurs de ce projet de réseautage. Hélène Rousseau, biologiste à l'Institut de recherche et de développement agroalimentaire (IRDA) à Québec a participé à l'introduction des premiers plants en provenance des États-Unis.

« Un des objectifs du projet de chèvrefeuille comestible est de cibler les cultivars les plus prometteurs, à court terme de développer le marché frais au Québec, à moyen terme de regrouper et d'organiser les producteurs pour la transformation et à long terme, éventuellement, exporter le fruit. Cet aliment est très recherché au Japon. Le marché de ce fruit (congélation- exportation) étant sensiblement le même que pour le bleuets, il pourrait être intéressant d'utiliser le réseau pour commercialiser le fruit du chèvrefeuille », fait valoir la présidente de Végétolab.

L'amélanchier : un produit du terroir régional en devenir

Disposant de plants d'amélanchier des provinces de l'Ouest, Végétolab a pour objectif de développer des hybrides typiquement régionaux.

On retrouve déjà dans la région quelques producteurs d'amélan-

che. Ce type de production a débuté dans le secteur de la MRC Maria-Chapdelaine. Les Jardins de Maria-Chapdelaine furent les premiers à aider à l'implantation des vergers dans la région. Les sélections régionales sont d'une rusticité parfaite. C'est pourquoi Végétolab veut développer sa gamme de produits à partir de ces hybrides. Selon Guylaine Lemieux, l'amélanchier d'ici est maintenant un produit du terroir régional reconnu. Pour faciliter le développement et le maillage entre les entreprises, une association de producteurs d'amélanchier a d'ailleurs été créée en région.

Le défi de la commercialisation de l'amélanchier repose surtout sur la méconnaissance de ce petit fruit. Est-ce amer, sucré ou âpre? Comment doit-on l'apprêter? Pour faire connaître l'amélanchier, la présidente de Végétolab souhaite en faire la promotion à l'occasion des Fêtes Gourmandes de Delisle. Ainsi, les chefs qui participent à l'événement pourraient concocter des recettes mettant en valeur ce produit du terroir pour le faire découvrir au public.

Planification et confection de haies brise-vent et de bandes riveraines

Au fil des ans, Végétolab a aussi développé une expertise pour accompagner les producteurs dans la planification, la confection et l'entretien de haies brise-vent et de bandes riveraines. Martine Girard, technicienne forestière, est responsable de ce volet de l'entreprise.

La planification et la conception de haies brise-vent sont un service « clé en main ». De plus, les producteurs agricoles peuvent bénéficier d'une subvention qui rembourse 70 % des coûts d'implantation et de l'achat des matières premières.

Aussi, l'entreprise offre maintenant un service d'accompagnement et d'implantation de vergers fruitiers pour les producteurs désireux de démarrer une production.

Faciliter l'atteinte des objectifs de production

Grâce à l'expertise de Végétolab, les producteurs de la région peuvent maintenant bénéficier d'un service complet facilitant l'atteinte de leurs objectifs de production.



FRUIT - Le fruit du chèvrefeuille comestible, la camerise est un aliment très recherché au Japon.

Voyage en Saskatchewan pour le développement de l'industrie des petits fruits

Sophie Gagnon, agr., chargée de projet,
Filière petits fruits-bleuets nains, CRDA
André Gagnon, agr., conseiller en horticulture et agriculture biologique, MAPAQ

En juin dernier, une dizaine de producteurs horticoles du Saguenay-Lac-Saint-Jean et quelques intervenants impliqués dans le développement des petits fruits se sont rendus en Saskatchewan pour une mission commerciale. Financée principalement par le Conseil national de recherches Canada (CNRC/PARI) en collaboration avec le MAPAQ et les Jardins Maria-Chapdelaine inc., cette mission visait principalement le transfert technologique et le développement de partenariats d'affaires. Étant donné la similarité entre le climat de la Saskatchewan et celui du Québec, ces producteurs démontraient un grand intérêt à rencontrer d'autres producteurs, chercheurs et intervenants afin de partager leur expertise. En effet, des efforts de recherche sont en cours dans cette province depuis plusieurs années pour le développement de nouveaux cultivars et de techniques de production de petits fruits adaptés au climat nordique. D'ailleurs, plusieurs producteurs fruitiers y sont déjà bien établis.

Pendant sept jours, le groupe a donc sillonné les routes de la province pour y visiter des plantations, des institutions de recherche et des centres de transformation.

Ce voyage a été très fructueux sur le plan du maillage entre les intervenants et a permis d'amasser nombre de renseignements sur les techniques de production, les outils, les méthodes et les produits de transformation. Ainsi, les visiteurs ont pu être informés sur les plus récentes nouveautés en terme de cultivars et d'avancées en matière de recherche et de pratiques culturales. Ils ont même ramené avec eux quelques végétaux afin de les reproduire et de ten-



Groupe en visite au Shelterbelt Centre.

ter d'implanter certaines espèces ou nouveaux cultivars au Québec.

Des cultures à découvrir

Le groupe s'intéressait notamment à une culture nouvelle : les camerises. Dans les années à venir, vous verrez apparaître au Québec cet arbuste fruitier, aussi appelé « chèvrefeuille comestible » ou « Haskap ». Ce sont des arbustes indigènes en Sibérie, au nord-est des États-Unis et au Japon. L'Université de la Saskatchewan, en collaboration avec des chercheurs de l'Oregon, effectue depuis 1998 des travaux sur les variétés russes et japonaises. Ce petit fruit fait maintenant son entrée au Québec. En effet, l'entreprise Végétolab, en partenariat avec le MAPAQ, a démarré la multiplication in vitro et la production de plantules, qui devraient être mises à la disposition des producteurs pour des essais en champ dès 2007. Différents producteurs de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean se sont déjà montrés intéressés à procéder à la plantation. De plus, des sites de démonstration et d'essais de cultivars seront implantés sur quelques

fermes, en partenariat avec le MAPAQ. De l'information y sera recueillie, notamment sur les pratiques culturales et le potentiel de rendement de cette culture pour la région. Les camerises sont des fruits présentant un goût variable selon les cultivars, dont quelques-uns sont excellents pour la consommation à l'état frais. Les camerises sont également propices à la transformation sous toutes ses formes : confitures, tartes, jus, crème glacée, bonbons et autres. Ce fruit aurait également des propriétés nutraceutiques comparables à celles du bleuets. Le marché pour ce petit fruit est à développer, mais son potentiel est grand étant donné ses propriétés et le fait qu'il soit l'un des premiers fruits de la saison à faire son apparition.

Plusieurs autres cultures fort intéressantes pour les producteurs de la région ont été visitées à l'occasion de cette mission, comme le Cerisier nain SK, dont le premier cultivar a été mis en marché en 1999 par l'Université de la Saskatchewan. Il a été sélectionné pour sa petite taille (environ 2 mètres) et sa rusticité. Ce petit cerisier produit un gros fruit rouge foncé, mûrissant tôt et

dont le taux de sucre est élevé. Il peut se récolter mécaniquement par le brassage de l'arbuste. Végétolab inc. est le multiplicateur autorisé pour le Québec et est actuellement en mesure d'approvisionner les producteurs désireux d'implanter cette nouvelle culture.

L'argousier, arbuste rustique produisant des fruits jaunes, oranges ou rouges, qui possèdent une grande valeur nutritionnelle, a également fait l'objet d'un intérêt durant ce voyage. En plus de visiter des plantations, les participants ont rencontré les chercheurs qui travaillent sur cette culture. Un programme axé sur la mise au point de cultivars sans épines, à rendement élevé, à forte teneur en éléments nutritifs et en huile et produisant des fruits faciles à cueillir a notamment été mis sur pied afin de faciliter l'établissement d'une industrie viable. Des travaux visant à déterminer sa valeur nutraceutique sont en cours en Amérique du Nord, même si les propriétés de cette plante sont connues et exploitées depuis des siècles en Eurasie.

Plusieurs visites d'usines de

transformation d'une multitude de produits et de plantations d'amélanchier ont été faites. La culture de l'amélanchier est actuellement en développement dans la région et ailleurs au Québec. Toutes ces cultures de petits fruits ont un potentiel de développement intéressant pour le Québec, d'autant plus que leur rusticité correspond aux exigences de notre climat. Plusieurs producteurs du Saguenay-Lac-Saint-Jean, pour la plupart présents à cette visite en Saskatchewan, sont déjà des passionnés de ce type de production. Il ne reste qu'à maintenir le maillage de compétences qui s'est créé au cours de cette mission afin de favoriser le développement de ces cultures offrant une gamme de propriétés et de goûts fort intéressante. Chaque participant à ce voyage en a retiré un bagage de connaissances qui, espérons-le, contribuera à l'essor de ces productions.

Pour information :

André Gagnon, agr., MAPAQ,
418 662-6457, poste 249
Sophie Gagnon, agr., CRDA,
418 480-3300, poste 230



Fruit du chèvrefeuille comestible (camerise).



Fondée en 1984, Les Bleuets sauvages du Québec est une organisation des producteurs de bleuets et des entreprises de transformation ayant à cœur d'offrir un produit distinctif et de haute qualité à sa clientèle.

Notre mission est simple: transformer cette merveille de la nature qu'est le bleuets sauvage, et ce, afin de satisfaire les besoins spécifiques de nos clients internationaux. Nous connaissons mieux que quiconque ce petit fruit bleu aux propriétés uniques. De sa culture à sa transformation, l'industrie du bleuets n'a aucun secret pour nous.

698, rue Melançon,
Saint-Bruno QC Canada
G0W 2L0
Tél.: (418) 343-2410
www.wild-blubberies.com



Une production ovine basée sur l'innovation

par Mélissa Bradette

D'une petite ferme familiale exploitée à temps partiel pour produire de l'agneau lourd, Les Bergeries du Fjord est aujourd'hui devenue une entreprise prospère et diversifiée. Dynamique et novatrice, cette entreprise a su acquérir ses lettres de noblesse dans le domaine de la production ovine et fait désormais figure de modèle régional.



VALORISATION - Le comptoir de vente à la ferme met en valeur des produits que d'autres entreprises de la région et du Québec créent à partir de la matière première des Bergeries du Fjord.

C'est en 2004, suite à l'acquisition de la ferme familiale par Claude et Martin Gilbert, que Les Bergeries du Fjord prit un nouveau tournant. Faisant figure de pionniers, ils furent les premiers à établir un troupeau de brebis laitières dans la région.

« Nous souhaitons développer de nouveaux créneaux qui donneraient une valeur ajoutée à notre entreprise, tout en exploitant toutes les facettes de notre matière première : de la laine à la viande. Sachant que le lait de brebis est un produit recherché et les producteurs québécois étant peu nombreux, nous avons choisi d'orienter notre entreprise vers ce type de production », explique Martin Gilbert.

Le troupeau de la bergerie est situé sur le chemin du Plateau à La Baie compte 350 têtes, dont environ 200 brebis. La production maximale de lait pour la transformation est de 50 000 litres. Une brebis produit de 1 à 2 litres de lait par jour, tandis qu'une vache produit en moyenne 50 litres de lait par jour.

« Au début, nous vendions le lait

de notre production à des micro-fromageries à l'extérieur de la région, puis nous avons développé notre propre fromage. Josée, qui s'est jointe à l'entreprise en 2005, est responsable de la production », fait valoir le producteur-transformateur.

Le Blanche du Fjord

Le Blanche du Fjord - un fromage affiné au lait cru à pâte molle et à croûte fleurie - a été lancé à l'occa-

avec des entreprises et des gens d'ici est primordial pour nous. Ce sont eux qui donnent une valeur ajoutée au volet commercial de notre entreprise. »

Les propriétés du lait de brebis

Le lait de brebis a un goût doux, riche et légèrement sucré. Il possède un taux de matières solides beaucoup plus élevé que le lait de vache ou de chèvre et contient jusqu'à deux fois plus de minéraux, tels que le calcium, le phosphore et le zinc et tout le groupe de vitamines B.

Le lait de brebis est idéal pour la production fromagère parce qu'il possède un taux élevé de protéines et de matières grasses (7,5 % à 8 % de gras). Les micelles de caséine du lait de brebis sont aussi très fines, ce qui fait en sorte que la liaison se fait plus facilement et donne une meilleure qualité de fromage.

Les particules de gras du lait de brebis étant plus fines, le lait de brebis est donc plus digeste que le lait de vache. Il a d'ailleurs été démontré que le lait de brebis avait certains avantages pour les gens qui ont des allergies ou intolérances au lait de vache ou de chèvre. Il est aussi idéal pour les gens âgés ou les enfants qui ont des diètes spéciales.

La valorisation de la matière première

Aux Bergeries du Fjord, on valorise toute la matière première. Même la laine est transformée - par différentes entreprises de la région et du Québec - en de multiples produits, que l'on retrouve au



PRODUITS - En collaboration avec d'autres entreprises de la région, Les Bergeries du Fjord travaillent au développement de produits dérivés de l'agneau et du fromage de brebis tels que merguez, pâtés de foie gras, rillettes, etc. Quelques restaurateurs de la région proposent aussi à leur menu des produits issus de la production ovine de La Baie.

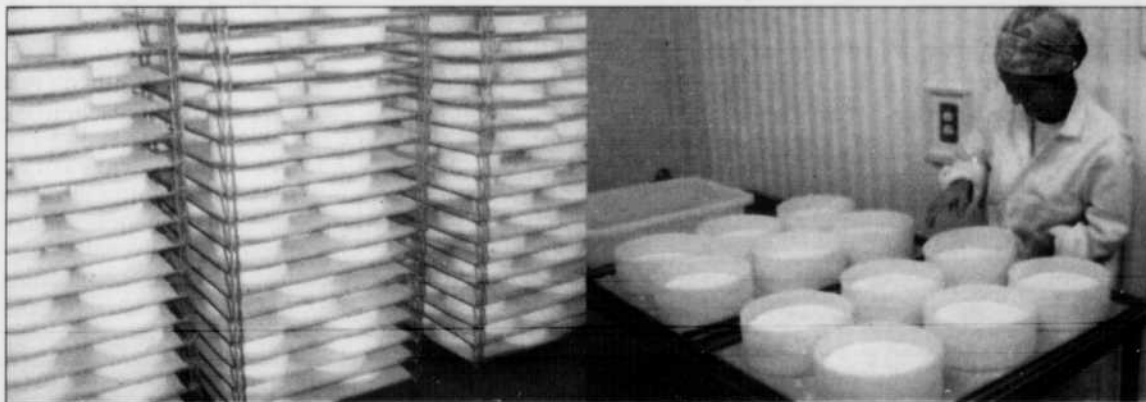
comptoir de vente. Par exemple, l'entreprise Merlaine de Drummondville utilise la laine des Bergeries du Fjord pour la fabrication de couettes et oreillers, bas, semelles de feutres, etc.

Pour cette entreprise de La Baie, la Recherche et Développement (R&D) constitue l'élément moteur de la mise en valeur de la matière première. Actuellement, Les Bergeries du Fjord mène des études pour développer un procédé de valorisation du lactosérum, en collaboration avec Hydro-Québec ainsi que l'Université Laval. L'entreprise travaille aussi à l'implantation d'un système de programme de qualité dans les fromageries, avec le CARA. En plus de participer à différents

tests afin de revaloriser la laine en matériau isolant pour la construction. La mise au point d'une laine isolante sous forme de « panneaux » est le point central des travaux menés dans ce domaine.

Le tourisme est un autre secteur que Claude et Martin Gilbert ainsi que Josée Gauthier souhaitent développer. Notamment via le comptoir de vente à la ferme.

Les trois jeunes entrepreneurs de l'entreprise Les Bergeries du Fjord ont su démontrer, en l'espace de quelques années, qu'il était encore possible de se lancer en affaires en agroalimentaire et de créer en région des entreprises proactives qui sauront s'implanter comme des leaders dans leur domaine.



FROMAGE - Les Bergeries du Fjord ont commercialisé leur premier fromage au lait de brebis en décembre 2006. Josée Gauthier, responsable de la production et copropriétaire, travaille actuellement à l'élaboration d'un second fromage, à pâte semi-ferme. Ce dernier devrait être mis en marché au cours du mois de mai.



Être à vos côtés, c'est une seconde nature !

S'associer à des partenaires qui connaissent vraiment vos préoccupations et vos aspirations, c'est encore et toujours la meilleure manière de voir loin et en toute confiance.

PROMUTUEL
DU LAC AU FJORD

100 ans
de coopération

promutuel.ca

ASSURANCE ET SERVICES FINANCIERS

Promutuel du Lac au Fjord est une
société mutuelle d'assurance générale
et un cabinet de services financiers

Siège
Hébertville • 344-1565 / 1 800 463-9646

Bureaux principaux
Alma • 662-6595 / 1 800 827-6595
Chicoutimi • 543-3291 / 1 800 463-7902

Bureaux de service
Alma (boulevard Desjardins) • 668-8373
Chibougamau • 748-2613
Chicoutimi-Nord • 696-0922
Dolbeau-Mistassini • 276-8118
Jonquière • 542-0303
La Baie • 544-9375
Métabetchouan-Lac-à-la-Croix • 349-2771
Roberval • 275-4524
Saint-Bruno • 343-3414
Saint-Félicien • 679-1324

00691907

Essai d'étiquettes de régie sur poitrail dans une entreprise de bovins de boucherie

Dans l'Ouest canadien et aux États-Unis, les étiquettes de



ANTOINE RIVERIN
agronome
Conseiller en
productions animales,
Direction régionale du
Saguenay-
Lac-Saint-Jean-
Côte-Nord MAPAQ

régie sur poitrail sont utilisées depuis longtemps pour faciliter la régie de troupeaux, particulièrement dans les parcs d'engraissement. Une des particularités de ce type d'étiquette est qu'elle s'installe sur le fanon de l'animal, soit à mi-chemin entre le poitrail et la gorge. Un essai a été réalisé à la Ferme C.J.R Murray enr. du Saguenay (Laterrière), qui compte envi-

ron 50 vaches de boucherie de type commercial. Cette expérience avait comme objectif de vérifier l'efficacité de cette méthode comme supplément plus visuel aux étiquettes et puces électroniques réglementaires d'identification d'Agritracabilité du Québec (ATQ). Elle visait également à examiner la capacité de rétention des étiquettes.

Après dix-sept mois d'utilisation, soit un hiver et deux printemps, le taux de rétention de ces nouvelles étiquettes a été de 96 %, ce qui est excellent. Un total de 50 étiquettes de poitrail ont été installées en mars 2005, 31 sur des vaches adultes et dix-neuf sur des jeunes femelles de remplacement. Les animaux ont été nourris avec des balles rondes en ensilage ou en foin sec avec enlèvement de toutes les

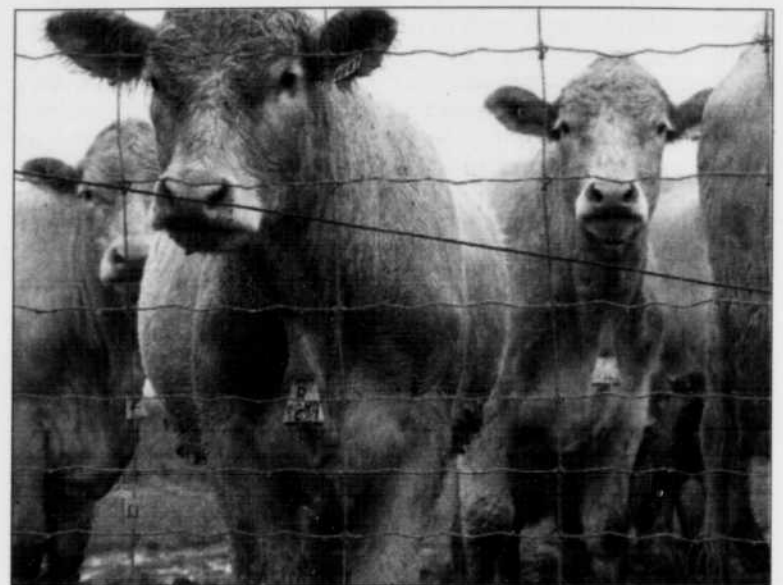
cordes. Des mangeoires mobiles conventionnelles de type circulaire ont été utilisées à cet effet. Quant aux vélages, ils sont répartis tout au long de l'année.

Facilité de lecture

Tel que prévu, les étiquettes de régie sur poitrail permettent de lire beaucoup plus facilement l'identification de l'animal à distance que les étiquettes de l'ATQ. L'expérience a démontré qu'il serait toutefois préférable de commander des étiquettes préimprimées, car celles identifiées avec un crayon marqueur, même de bonne qualité, deviennent moins lisibles avec le temps. Contrairement aux oreilles de l'animal, qui sont très mobiles et dont les poils internes cachent souvent l'étiquette, le fanon est une partie du corps beaucoup plus stable qui facilite la lecture à distance.

Temps, simplicité de pose et effets sur l'animal

Il faut utiliser un licou et attacher la tête de l'animal bien haut pour avoir accès à la bonne zone de pose. Celle-ci se situe à mi-chemin entre la gorge et le poitrail de l'animal. Deux personnes sont nécessaires pour manipuler les animaux et effectuer la pose efficacement. Une fois l'animal dans la cage de contention, le temps requis est d'environ cinq minutes. La pose s'est avérée assez difficile pour les sujets adultes, car la peau épaisse est très dure à transpercer. Les poignées de la pince pour trouer la peau sont trop courtes, ce qui exige beaucoup de force de la part de l'opérateur. La pince doit être désinfectée avec de l'alcool entre chaque animal. Une pince ordinaire est nécessaire ensuite pour recourber les deux extrémités de la broche



Étiquette de régie sur poitrail.

flexible de chaque côté de l'étiquette.

Par contre, la pose sur les veaux de moins de sept mois n'a pas été essayée. À trois mois d'âge, elle serait peut-être plus facile, car la peau est plus mince. Cependant, étant donné que les vélages ne sont pas regroupés et que les étiquettes seront plus utiles pour les sujets de remplacement femelles, l'opération devrait être effectuée à quelques reprises pendant l'année.

Selon les producteurs, les animaux ne semblent pas souffrir lors de la pose.

Du liquide clair et un peu de sang s'échappent des orifices de perçage. Certains animaux saignent un peu plus que d'autres, sans que l'on sache pourquoi. Pour la majorité des animaux, une petite bosse de chair indurée se forme autour du trou où passe la broche qui retient l'étiquette. On ne sait pas si cette bosse peut affecter l'animal à long terme ou avoir des effets sur son abattage, notamment sur la qualité de la peau à cet endroit.

Les coûts

Le coût des étiquettes est de 2,08\$/l'unité. Les pinces servant à la pose se vendent 83\$. Le coût total de l'expérience revient à 3,74\$/par tête; le prix des pinces sera toutefois amorti au fil des années.

En conclusion, les propriétaires ne sont pas certains de répéter l'expérience. Selon leurs dires, la pose prend du temps et elle a le désavantage de devoir être faite par deux personnes. De plus, la pose de ce type d'étiquette exige de bonnes installations de contention et de la surveillance : on doit s'assurer qu'il n'y a pas d'infection. Par contre, la lecture à distance est facilitée parce que les inscriptions sont plus grosses que sur les étiquettes de l'ATQ et que le fanon est moins mobile que les oreilles de l'animal.

Propur
De la terre... à votre table!
Découvrez et demandez
la toute nouvelle
boîte
de pommes de terre

15 pommes de terre
sélectionnées et de
formats identiques.

Pratique!
Solide!
Peu encombrante!
Attrayante!
Et surtout RÉGIONALE!

Propur
plus... que des patates!

1424, rang des Chutes, St-Ambroise • (418) 672-4717

**Quand la performance
rencontre la qualité**

TOROMONT **CIMCO**

Aima (418) 662-2324
Québec (418) 872-4025
Montréal (514) 331-5360
Gaspé (418) 269-5392

LA TABLE
Agroalimentaire

EST SOUTENUE FINANCIÈREMENT
PAR LE MINISTÈRE DE
L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES
ET DE L'ALIMENTATION.

REPRÉSENTANTS:

- Blackburn Gervais
- Bouchard Guy
- Bouchard Lina
- Côté Bruno
- Fortin Hélène
- Jomphe Alain
- Lessard Carolle
- Martel Pierre
- Paquet Louise
- Perreault Alain
- Tremblay Christian
- Tremblay Sarah

**L'AGROALIMENTAIRE
EST PUBLIÉ
EN COLLABORATION
AVEC LA TABLE
AGROALIMENTAIRE
DU SAGUENAY-LAC
SAINT-JEAN PAR**

progrès-dimanche

Prochaine parution
10 juin 2007

Programme d'appui aux initiatives de formation en agriculture

Au mois d'octobre 2003, le Québec a ratifié l'Accord de mise en œuvre Canada-Québec relatif au Cadre stratégique agricole cana-



JEAN-PIERRE POTVIN
AGRONOME

Conseiller en communication
Ministère de l'Agriculture
des Pêcheries et
de l'Alimentation

dien qui comporte cinq volets, dont le « Renouveau ».

Parmi les programmes faisant partie du volet « Renouveau », on trouve le Programme d'appui aux initiatives de formation en agriculture créé et administré par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Ce programme a pour objet le perfectionnement des compétences et la formation à la ferme. Il vise à apporter un soutien au participant ou à la participante en vue d'améliorer la rentabilité de l'entreprise agricole et d'accroître le revenu familial en révisant certaines façons de faire ou en créant de nouvelles occasions d'affaires ou des possibilités d'emploi. Ce programme s'adresse à une clientèle cible et l'aide

financière accordée est établie en fonction du revenu familial net.

Les moyens mis en place pour atteindre les objectifs du Programme se présentent en deux volets :

- Le volet A vise à soutenir l'acquisition d'une formation d'importance rattachée au domaine de l'agriculture, formation qu'il ne serait pas possible d'obtenir selon les formules habituelles. Celui ou celle qui suit la formation profite d'un encadrement assuré par un animateur pédagogique.

- Le volet B vise à donner accès à une formation qui n'est pas liée au domaine de l'agriculture. Une telle formation a un caractère d'exception et ne peut être suivie que dans certaines conditions.

Le Programme d'appui aux initiatives de formation en agriculture s'adresse à l'agriculteur ou à l'agricultrice dont l'entreprise est enregistrée au MAPAQ. Cette personne doit posséder au moins 20 % des parts de l'entreprise et participer activement aux activités quotidiennes de l'entreprise. En outre, le revenu net familial moyen des trois dernières années ne doit pas dépasser 45 000 \$. Le participant ou la participante se verra rembourser 100 % des dépenses admissibles au regard du Programme et les

sommes maximales versées sont les suivantes :

- Revenu personnel ou familial net n'excédant pas 35 000 \$. Maximum de 16 000 \$ par participant.

- Revenu personnel ou familial net de 35 001 \$ à 40 000 \$. Maximum de 12 000 \$ par participant.

- Revenu personnel ou familial net de 40 001 \$ à 45 000 \$. Maximum de 16 000 \$ par participant.

- Revenu personnel ou familial net supérieur à 45 000 \$. Aucune aide accordée.

Les dépenses admissibles sont celles qui s'insèrent dans le cadre d'un plan de formation défini par l'animateur pédagogique en collaboration avec l'agriculteur ou l'agricultrice et qu'imposent les éléments suivants : la formation comme telle, le matériel scolaire, la main-d'œuvre (embauchée pour maintenir les activités de l'entreprise), la garde d'enfants, les déplacements et la subsistance (soutenue par une allocation) et la reconnaissance des acquis (dans le domaine agricole seulement). Soulignons que, pour ce qui est des agriculteurs et des agricultrices qui prennent part au programme Options, les dernières règles d'ordre financier ne s'appliquent pas, puisqu'ils ont droit à l'aide maximale de 16 000 \$.

La personne qui désire participer au Programme peut déposer sa demande en tout temps, jusqu'au 1er décembre 2007; il est à noter que le Programme se termine le 31 mars 2008. Par contre, si elle participe déjà au program-

me Options, elle a jusqu'au 31 mars 2009 pour soumettre sa demande et, dans ce cas, le Programme prend fin le 30 juin 2009. Signalons cependant que le Programme reste en vigueur sous réserve des disponibilités budgétaires, sans égard au mode de participation.

Pour obtenir plus d'information ou pour présenter une demande, on doit s'adresser à la direction régionale du Saguenay-Lac-Saint-Jean, en communiquant avec M. Jean-Pierre Potvin (418 662-6457, poste 251), ou consulter le site Internet du MAPAQ.

NOMINATION

Madame Stéphanie Jean, directrice générale de la Table de concertation agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, est heureuse d'annoncer la nomination de Mme Marie-Josée Duchesne à titre de conseillère en développement et communications.

Madame Duchesne est entrée en poste le 5 mars dernier et aura pour principales tâches l'organisation et la réalisation des activités et des projets spéciaux, la rédaction de documents divers reliés aux projets spéciaux et sera responsable des communications.

Diplômée de l'Université de Sherbrooke en rédaction-communications, Madame Duchesne a acquis une vaste expérience de travail en communication et possède de l'expérience et des connaissances en agroalimentaire.

Celle-ci est heureuse d'œuvrer au sein de l'équipe de la Table de concertation agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean et désire contribuer activement au développement et à l'essor de l'organisation.

Nous lui souhaitons la bienvenue dans notre équipe!



Marie-Josée Duchesne



Depuis 80 ans...

Votre arrêt gourmand au cœur du Saguenay-Lac-Saint-Jean



Fromage frais du jour



Sélection de fromages fins



Vaste choix de produits régionaux



La Fromagerie St-Laurent • 735, rang 6 Nord, St-Bruno

Des bleuets à saveur d'agroenvironnement

La Bleuetière Coopérative de Girardville a été fondée en 1977 par un regroupement de citoyens de Girardville. À l'époque, les membres fonda-



**ÉMILIE
FORTIN**

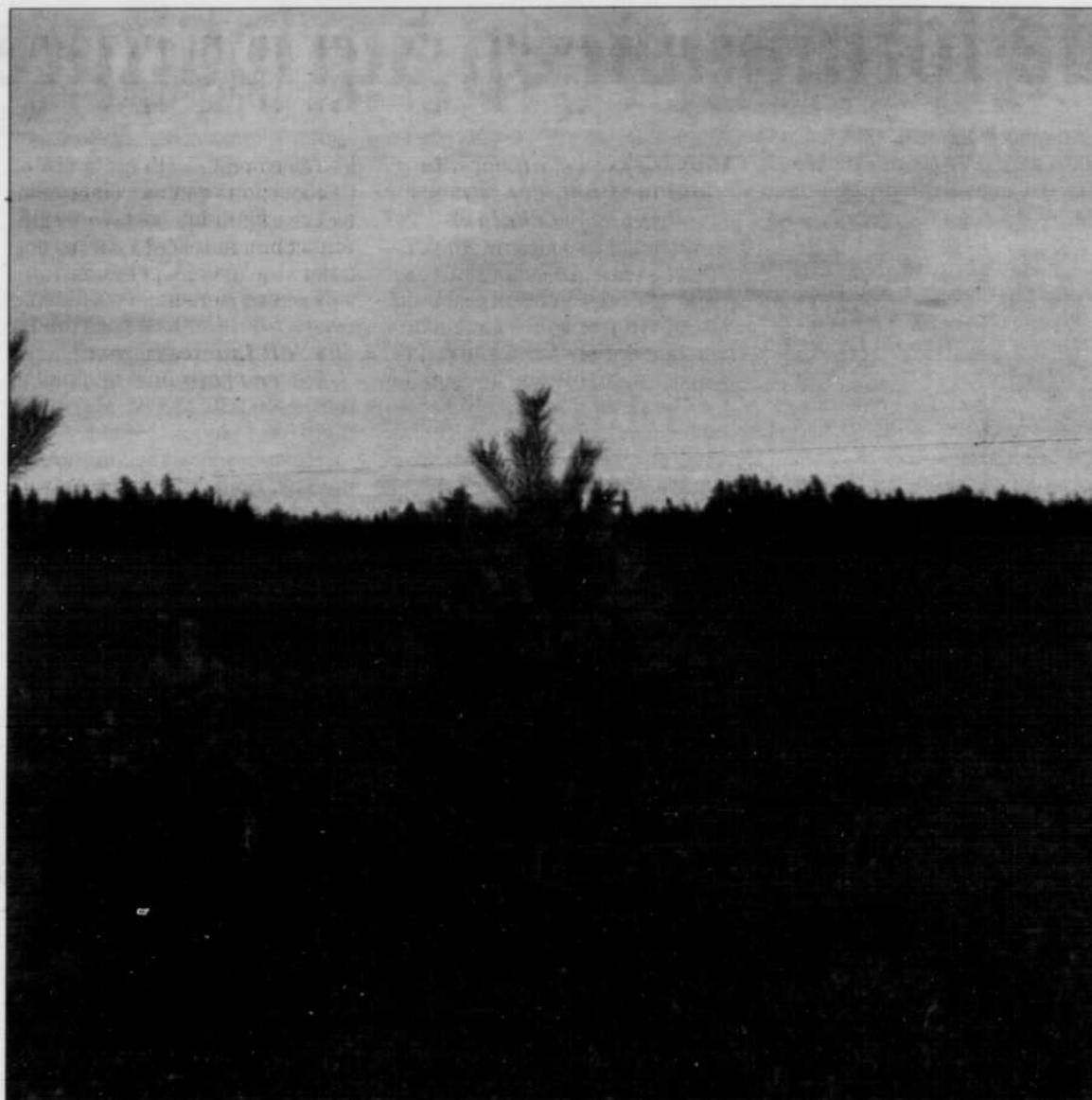
Technicienne en
agroenvironnement
Club conseil bleuet

teurs accompagnés du gérant de la bleuetière, M. Armand Doré, prenaient les moyens mis à leur disposition afin d'effectuer les travaux nécessaires à la production du bleuet. C'est en 1998 que M^{me} Lina Lapointe entre en fonction d'abord secrétaire-trésorière, ensuite en 2002, elle sera nommée directrice générale. Sa formation universitaire en administration, son expérience en comptabilité,

ses aptitudes pour la gestion ainsi que son intérêt pour la production de bleuets l'ont amenée à relever ce défi.

Le défi était entre autres de moderniser les pratiques au niveau administratif et au niveau des opérations afin de prendre le virage en agroenvironnement. La bleuetière compte actuellement plus de 475 ha de bleuets et va résolument de l'avant en agroenvironnement. En font foi ses nombreuses actions sur le terrain dont entre autres, l'adhésion à des normes de qualité, la mise en place de haies brise-vent, l'application localisée d'herbicide ainsi que la protection des bandes riveraines.

La coopérative se démarque par la certification bleuet sauvage boréal qui est un gage de contrôle de qualité pour les consommateurs. En effet, elle doit tenir et rendre compte d'un registre où chaque intervention est rigoureusement



notée. Le fauchage en passant par l'application de fertilisant ou d'herbicide, les méthodes de cueillette ainsi que la manipulation et le transport du bleuet jusqu'à l'usine sont étroitement surveillés.

Depuis plusieurs années, on procède à l'implantation de haies brise-vent et au regarni des bandes boisées. Selon M^{me} Lapointe, les haies brise-vent ont de nombreux effets bénéfiques, à condition qu'elles soient bien entretenues. En effet, elles favorisent une accumulation de neige accrue et mieux répartie en comparai-

son avec des champs où il n'y en a pas. De plus, les haies brise-vent contribuent à diminuer la force du vent, à réduire les risques de gel hivernal et à favoriser les pollinisateurs.

C'est dans l'optique « moins et mieux » que M^{me} Lina Lapointe nous parle de l'acquisition, faite par le conseil d'administration en juillet dernier, d'un équipement pour l'application localisée d'herbicide. Le concept est assez simple : à l'automne, lors du fauchage, le tracteur est muni d'un GPS et l'opérateur enregistre sur un écran les endroits

au champ où il y a des mauvaises herbes ainsi que différentes données. Cela nous donne une multitude d'informations qui est ensuite acheminée vers un logiciel spécialisé qui à son tour est transmis à un ordinateur relié au pulvérisateur. Lors de l'arrosage, le pulvérisateur s'ouvre uniquement sur les points inscrits dans l'ordinateur pour cibler les mauvaises herbes et non le champ au complet.

De cette façon, il y a économie énorme d'argent et d'herbicide. Il y a systématiquement moins de produits qui se retrouvent aux champs, ce qui est excellent pour l'environnement!

Depuis quelques années, la Bleuetière Coopérative de Girardville a fait des « pas de géant » en matière d'acquisition d'équipements mieux adaptés et plus performants qui répondent de plus en plus aux normes environnementales. On peut dire mission accomplie puisque cette entreprise a su, au fil du temps, s'adapter aux nouvelles technologies et réussir à être efficace tout en respectant l'environnement. C'est une preuve que les producteurs vont de l'avant en agroenvironnement!

En terminant, bravo à toute l'équipe, à M^{me} Lina Lapointe pour son bon travail, aux administrateurs qui prennent les décisions en ce sens, sans oublier les membres de la coopérative ainsi qu'aux employés pour leur implication environnementale.



Complexe Jacques-Gagnon
ALMA, SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

PLUS QU'UN HÔTEL...

Un vaste complexe en plein centre-ville!
Des salles pour tous vos événements!
Informez-vous sur les services d'affaires.
Réservations de salles via internet



13 salles pouvant accueillir de 6 à 600 personnes
Équipements audiovisuels complets
71 chambres modernes, spacieuses et entièrement rénovées
Salle de conditionnement physique
Salon Internet
Salles de cinéma
À deux pas des bars, restaurants et boutiques
Centre de santé



Reconnu pour sa fine cuisine à saveur régionale et la qualité de cave à vin, notre restaurant vous fera vivre une expérience culinaire inoubliable!

Buffet du midi en semaine.

Maintenant
3 diamants



1000, boul. des Cascades, Alma QC G8B 3G4
www.hoteluniversel.com / Tél.: 668-5261 Sans frais: 1-800-263-5261

**C'est avec un grand
plaisir que nous voulons
remercier notre clientèle
toujours aussi fidèle à
notre produits!**

Merci pour votre encouragement!



100, route
des Trappistes
Dolbeau-Mistassini
(Qc) G8L 5E5
Tél.: (418) 276-1122
Téléc.: (418) 276-5082
Sans frais:
1-800-461-3699
Courriel:
trappistes@sympatico.ca

Visiter une foire agroalimentaire... une mission à accomplir!

La mondialisation des marchés a ouvert le monde sur une panoplie de nouveaux pro-



ÉMILIE
ST-LAURENT

Coordonnatrice d'activités
SERDEX International
(418) 668-5500
estlaurent@serdex.com

duits. Les tendances agroalimentaires rattrapent notre région à une vitesse éclair. Mais, comment trouver le moyen de garder la cadence et d'être à l'affût de ce que le consommateur recherche? Et bien c'est là que la visite de foires commerciales prend tout son sens.

Mais qu'est-ce qui est « in » aujourd'hui, demain et l'année prochaine?

Pour quelques jours, multinationales, PME et producteurs artisanaux venus des différents coins du monde se retrouvent pour démontrer leur savoir-faire. C'est une occasion unique pour le visiteur d'analyser les tendances du marché dans le domaine agroalimentaire.

**Réseautage :
Développez des contacts
d'affaires**

Ces mots sont bien à la mode ces derniers temps. Et pour cause car leur application est utile à tous les entrepreneurs. Prendre le temps de développer des relations d'affaires solides et d'élargir son réseau permet de faire avancer les succès de son entreprise. À l'aire

des télécommunications, la visite d'expositions commerciales est une occasion unique de favoriser le contact humain et ce tant à l'international qu'avec les personnes qui nous accompagnent.

**Du lait fouetté au radis...
Est-ce vraiment ce que
mon client désire?**

C'est décidé vous lancez un nouveau produit... mais mieux vaut valider votre éclaircissement. Grâce aux foires agroalimentaires vous retrouverez sous un même toit une grande part de l'offre alimentaire mondiale. C'est donc le moment de vous assurer de la pertinence de votre nouveau produit.

**Où trouver de la poudre
de perlimpinpin?**

Dénichez l'ingrédient secret qui fera la différence dans

vos produits n'est pas toujours facile. La plupart des salons agroalimentaires présentent une section « Ingrédients et Additifs ». Les discussions que vous aurez avec vos homologues d'autres pays peuvent également vous apporter de bons tuyaux quant à l'approvisionnement.

**Une avance sur
la concurrence**

L'innovation est sur toutes les lèvres. Mais, en attendant de trouver le produit révolutionnaire auquel personne n'a encore pensé il est important d'étudier et d'analyser ce que votre concurrence internationale offre à ses consommateurs. Pour un professionnel de l'agroalimentaire, prendre le temps de visiter une foire

commerciale c'est prendre de l'avance sur ses concurrents.

À vos marques...

Prêts?... Partez!

Tout près de vous, du 28 au 30 mars, aura lieu le Salon International de l'Alimentation de Montréal. La préparation est un élément essentiel au succès de votre visite. Dans le cadre de cette mission organisée en collaboration avec la Table agroalimentaire du Lac-St-Jean et la Société des fabricants régionaux, SERDEX International offrira une formation de préparation à une mission commerciale. Celle-ci aura lieu le 15 mars à 9 heures au bureau de la Table agroalimentaire. Contactez-nous pour vous inscrire ou pour obtenir plus d'information à ce sujet.

DES PRODUITS FABRIQUÉS AU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Découvrez nos produits
100 % régionaux!

Fabriqués ici par des gens de
chez nous, soyons fiers de nos
produits 100 % régionaux.
Ceux-ci contribuent à l'essor
économique de la région
partout au Québec.

De la qualité et de l'originalité!

**BOULANGERIE
DU ROYAUME**

Disponible dans tous les
marchés d'alimentation
et au comptoir de la
Boulangerie au 2315,
rue Alexis-le-Trotteur,
Jonquière,
(418)-695-7246
(pain)

Produits régionaux Penser globalement, agir localement

L'expression « penser globalement, agir localement » ne s'applique pas seulement à nos actions écologiques. En fait, l'activité économique locale et les habitudes de consommation de la population ont aussi des répercussions directement sur le développement et l'économie des régions; puisque derrière chaque produit que nous achetons se cachent des coûts écologiques, sociaux et économiques.

Appuyer les producteurs et fabricants de la région représente une façon simple de « penser globalement, en agissant localement ». En posant ce geste, le consommateur contribue au soutien du développement régional et valorise une forme d'activité économique de dimensions plus humaines qui tient compte de la qualité de vie des travailleurs ainsi que de la protection de l'environnement.

Les avantages à s'approvisionner localement et régionalement sont nombreux: réduction du kilométrage parcouru par les produits et donc moins d'émissions de gaz à effet de serre, protection du tissu économique et social des communautés rurales et périurbaines, maintien des fermes et entreprises familiales, fraîcheurs des aliments, etc.

De la conception de meubles aux produits alimentaires raffinés, en passant par la confection de vêtements, la fabrication de produits corporels et de marchandises manufacturées destinées à la construction; la liste des produits régionaux regroupe une centaine d'entreprises œuvrant dans tous les domaines de l'industrie.

Lors de vos prochaines emplettes, pensez local...
Choisissez des produits 100 % régionaux.

Plus qu'une
boulangerie



Boulangerie artisanale
Charcuteries Fromages Mets cuisinés
Faubourg Sagamie Jonquière 548-6198

Les Produits

Camelus
Santé et
antiquité.
Huile d'autruche 100% pure.

APPLICATIONS

MIGRAINES
ET MAUX DE TÊTE

FEUX SAUVAGES

Pour les cas suivants:
acouphène, arthrite, arthrose,
acné, atténuer les rides,
brûlures, coups de soleil,
couperose, démangeaisons

Produits Camelus

101, rue 169
St-Henri-de-Taillon
(Québec) G0V 2X0

Tél.: (418) 347-3544

Téléc.: (418) 347-1783

1-888-647-3544

www.produitscamelus.com

Boulangerie
Chicoutimi-Nord
543-9153

Pain
Pâtisserie
Chocolat

Et si votre luzerne ne passe pas l'hiver?

La neige a tardé à couvrir les champs à l'automne 2006 et certains secteurs n'étaient pas cou-



**SYLVIE
DENIS**
agronome
Conseillère
en grandes cultures
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de
l'Alimentation
du Québec

verts à la fin de janvier. Difficile de savoir si la survie de la luzerne en sera compromise.

Si au printemps vous constatez des dommages importants, voici une solution de rechange pour obtenir un fourrage appétent et de qualité pour vos animaux : le pois fourrager.

Le pois, ensilé au début du jaunissement des plants, constitue un fourrage d'appoint intéressant. Cette légumineuse peut être semée tôt au printemps, car elle tolère très bien un gel tardif.

Elle laissera 20 kg d'azote au champ pour la culture suivante. Le pois fourrager demande environ 90 jours de croissance entre le semis et la récolte. Il vous permettra de planifier des travaux de chaulage ou de nivelage dans des conditions appropriées puisque la récolte se termine généralement vers le 20 août.

Pour la récolte en ensilage de balles rondes, il faut récolter le pois plus jeune. La valeur alimentaire du pois fourrager se compare avantageusement à celle de la luzerne. Des analyses ont démontré que la protéine brute se situait autour de 17 % et que l'énergie nette de lactation variait entre 1,4 et 1,7 Mcal/kg. Le rendement moyen pour notre région s'établit à 5 tonnes de matière sèche par hectare.

Il est essentiel d'effectuer la récolte au bon moment sous peine de perdre beaucoup de pois au sol et ainsi de diminuer l'énergie et la protéine de ce fourrage. Le pois avance très



vite en maturité quand il est prêt à être récolté comme fourrage. Il vaut mieux récolter un peu plus tôt que tardivement.

Le pois fourrager comporte tout de même quelques inconvénients. Cette culture est une plante annuelle et constitue donc une solution temporaire à une rareté de fourrage. En 2006, quelques producteurs ont établi avec succès, une prairie en utilisant le pois fourrager comme plante-abri, mais il

reste à valider cette technique dans des conditions de sécheresse. De plus, le volume de semis élevé, soit 250 kg par hectare, en fait une culture plus dispendieuse à implanter qu'une céréale. L'utilisation de semence non certifiée, mais ayant fait l'objet d'un bon test de germination, diminue le coût du semis. Il faut aussi savoir que le pois est peu apte à s'imposer contre les mauvaises herbes. Si le champ est relative-

ment propre, il ne sera pas nécessaire d'arroser; en outre, la récolte est tellement hâtive que la plupart des mauvaises herbes n'auront pas eu le temps de se reproduire au moment de la fauche. Toutefois, en cas de forte infestation, il vaut mieux consulter son conseiller en grandes cultures.

Espérons tout de même que vos luzernières survivront à cet hiver aux températures en dents de scie!



**Communiquez avec les experts du
Réseau des services de comptabilité
et de fiscalité (SCF) de l'UPA**

Nous sommes là pour répondre à vos besoins :

- Planification fiscale
- Transferts de fermes
- Déclarations d'impôt
- États financiers
- Financement
- PCSRA
- Déclarations de TPS-TVQ
- Remboursement des taxes foncières

**Ferez-vous
les bons choix
pour réduire
vos impôts?**



**Des spécialistes en agriculture,
des partenaires pour vos affaires.**

Présent partout au Saguenay-Lac-Saint-Jean
Pour nous rejoindre, contactez la
Fédération de l'UPA du Saguenay-Lac-Saint-Jean
Composez le 418-542-5666



**Prenez le chemin des
MÉDARD**
La Fromagerie a déjà
2 ANS et vous présente
ses produits



Le Gédéon



Le Couventine



Les Petits Vieux



Le Rang des Îles



Le 14 Arpents

**FROMAGE
CHEDDAR
EN GRAINS
ET EN MEULE
SUR PLACE**

**FROMAGERIE
MÉDARD**

10, chemin Dequen, St-Gédéon / 345-2407

HEURES D'OUVERTURE: Tous les jours de 10 à 17 h.

0068942

Rencontre avec la relève agricole Saguenay-Lac-Saint-Jean

Collaboration de La
Financière agricole
et du CRJA

Pour répondre à plusieurs interrogations de la relève agricole, le Centre de services d'Alma de La Financière agri-



SYLVIE

BOUCHARD
agronome

Financière agricole
du Québec

cole du Québec (FADQ), en collaboration avec le Centre régional des jeunes agriculteurs (CRJA), a organisé en janvier trois journées d'échanges à Normandin, Saguenay et Alma qui s'adressaient spécialement aux jeunes de la relève et à leurs parents. Tous les membres du CRJA de la région, les étudiants en GEEA du Collège d'Alma ainsi que les productrices et producteurs nouvellement établis y ont été invités. En tout, 104 personnes ont pu profiter de l'expertise des conseillers de La Financière agricole lors d'une de ces rencontres. Le programme de la journée était basé en grande partie sur des sujets proposés par le CRJA et les réponses aux questions qu'il avait identifiées.

Quatre thèmes précis y ont été abordés : La mission et le fonctionnement de La Financière agricole, les services-conseils en assurances et en financement, le programme d'appui financier à la relève agricole et le Programme canadien de stabilisation du revenu agricole (PCSR), administré au Québec par la FADQ. En début de journée, le président du CRJA, M. Jérôme-Jean Bergeron, a lancé à l'auditoire « On est ici pour apprendre et connaître les outils disponibles à La Financière agricole. » Un transfert de ferme est complexe et beaucoup de personnes sont appelées à intervenir dans ce processus : des comptables, des fiscalistes, des notaires, des conseillers en gestion ainsi qu'en agroenvironnement et en financement.

Entreprise invitée : Ferme Magi

Les propriétaires de l'entreprise invitée, Ferme Magi d'Hébertville, soit M^{me} Louise Maltais, M^{me} Émilie Girard (relève) et M. Gervais Girard, ont présenté le processus de transfert de leur ferme. « La relève a besoin d'un coup de main », a constaté M. Girard. « On a pris de l'expansion petit à petit et quand Émilie a signifié son désir de prendre la relève, l'entreprise était prête », a-t-il poursuivi. Voilà le secret de la réussite de cette entreprise et de son transfert.

En s'établissant, Émilie a permis à la Ferme Magi de profiter de l'ensemble des mesures d'aide de La Financière agricole : des conditions de financement avantageuses, une subvention à l'établissement, une protection contre la hausse des taux d'intérêt, une réduction de cotisation à l'assurance-stabilisation des revenus agricoles et des frais administratifs réduits. La Ferme Magi cultive 300 ha de céréales et élève 1 700 veaux de grain par année. Une production peu courante au Lac-Saint-Jean.

Les filles prennent la relève

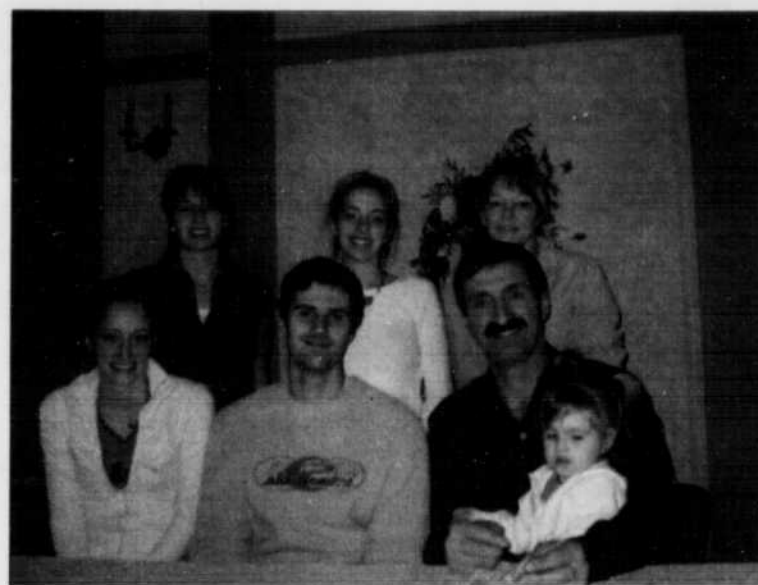
Dans la salle, il y avait autant de filles que de garçons. L'agriculture québécoise serait-elle en train de se féminiser davan-

tage ? « On voit de plus en plus de filles prendre la relève, et la Ferme Magi en est un bel exemple », a remarqué le directeur régional du Centre de services d'Alma de la FADQ, M. Yves Lefebvre.

La journée s'est terminée par une présentation sur les étapes de mise en œuvre de la nouvelle approche par dérivés climatiques pour la détermination des pertes dans la protection foin à compter de 2007 dans le cadre du programme d'assurance récolte.

Toutes les personnes présentes furent très satisfaites de leur journée.

Merci aux membres du CRJA Saguenay-Lac-Saint-Jean pour leur grande implication lors de ces journées d'échan-



Debout, de gauche à droite: M^{mes} Marilyn Girard, Émilie Girard et Louise Maltais. Assis, de gauche à droite: M^{me} Isabelle Girard, M. Patrice Delaunière, Gervais Girard et la petite Virginie.

JOURNÉE D'APPRÉCIATION DU CLIENT LE VENDREDI 20 AVRIL DE 10 H À 15 H JOURNÉE DES CRÊPES



NOUVELLE SÉRIE PUMA

POUR CEUX QUI EXIGENT PLUS !

4 modèles de 135 à 210 hp (pts)



[Plein la vue]

Vous obtiendrez une visibilité incomparable avec 2 portes vitrées pleines grandeur, un toit ouvrant transparent en plus du niveau sonore le plus bas en Amérique du Nord avec seulement 70 décibels. Vous bénéficiez d'un confort ultime avec la suspension aux quatre coins de la cabine ainsi que celle sur l'essieu avant du tracteur.



[Puissance écologique]

Les quatre modèles sont équipés avec les nouveaux moteurs CNH (8,75 l) à injection de carburant, destinés en collaboration avec Heco et Cummins, conformes à la norme Tier 3 et très économes au point de vue consommation de carburant. Combinés à la gestion électronique de la puissance «Power Boost», l'augmentation de couple peut atteindre jusqu'à 50%.



[Technologie]

La nouvelle transmission 1800 «Full Powershift» est dotée d'une 19^e vitesse de route (40 km/h). Avec l'option vitesse rampe, vous obtiendrez jusqu'à 29 vitesses avant et 12 vitesses arrière. L'option «Auto Shift» facilite vos opérations selon la charge en accélérant et décélérant automatiquement.



[Innovations]

Vous profiterez du tracteur avec le plus court rayon de braquage dans sa catégorie. Le nouveau système hydraulique permet un débit jusqu'à 50,6 gallons/moulin (191 l/min). Vous pourrez maintenant activer ou désactiver la prise de force à partir de l'extérieur du tracteur de façon très sécuritaire.

**RABAIS EXCEPTIONNELS
SUR PIÈCES
VENDUES PENDANT
CETTE JOURNÉE**

CASE IH

TAUX DE FINANCEMENT AVANTAGEUX DISPONIBLES - INFORMEZ-VOUS À NOS REPRÉSENTANTS

**CENTRE AGRICOLE
SAGUENAY-LAC-ST-JEAN**

800, rue Melançon, St-Bruno
Visitez notre site Internet:
www.centreagricole.ca
Courriel: casl@centreagricole.ca

343-2469

1999 CASE CORPORATION
Visit Case's Web Site at
<http://www.casecorp.com>
Case IH and CNH Capital
are registered trademarks
of Case Corporation

Visitez notre site internet <http://www.caseih.com>
Case IH et CNH Capital sont des marques déposées de Case LLC.

CNH Capital

La Route des fromages au Saguenay-Lac-Saint-Jean sur Internet : un outil d'information, de promotion et de prise de décision en agrotourisme

Enfin, la voilà cette fameuse Route des fromages : belle, colorée, intéressante et interactive. En effet, depuis ces dernières



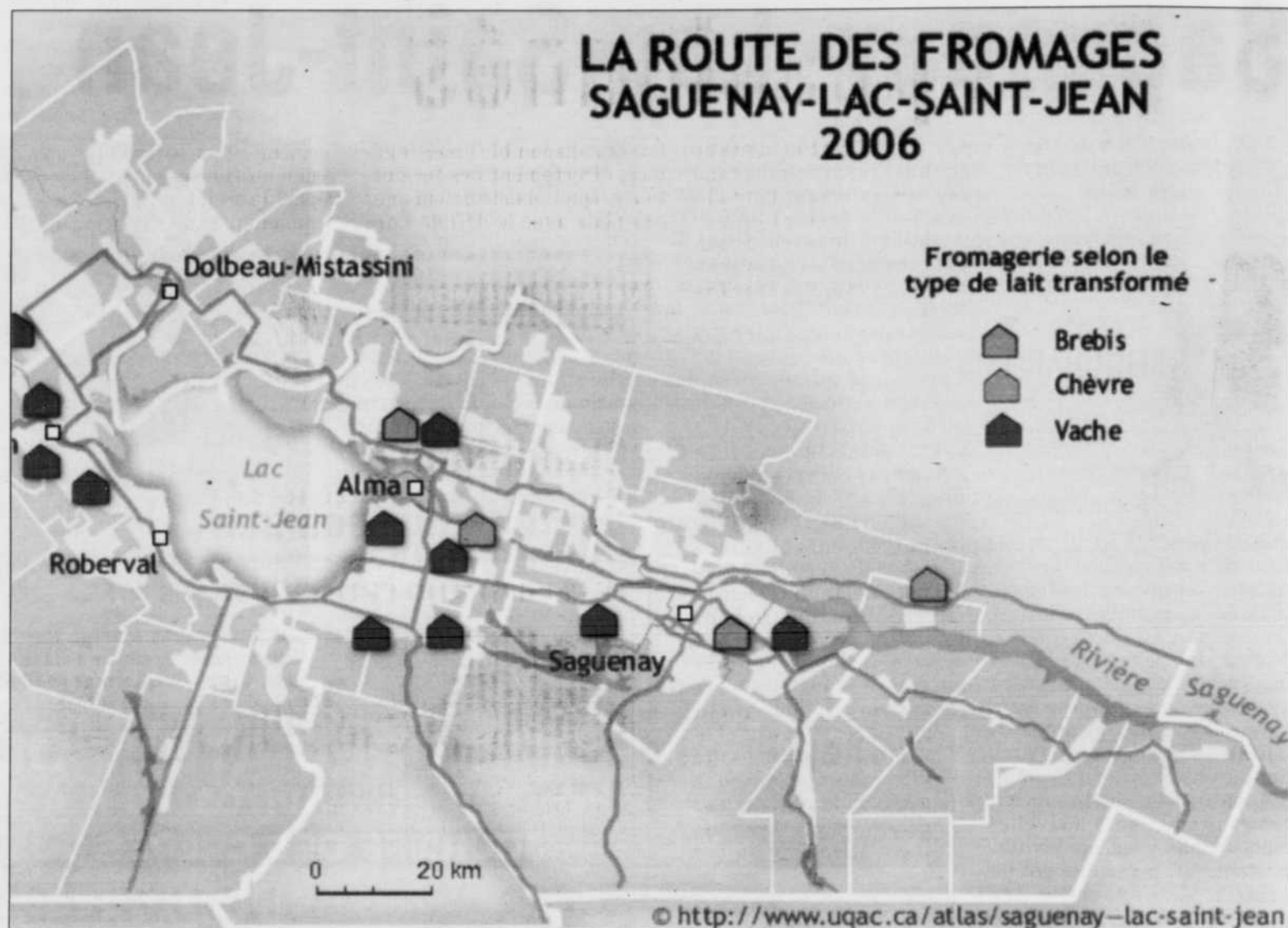
MAJELLA-J. GAUTHIER

Géographe et professeur
Université du Québec
à Chicoutimi

années, on a vu apparaître au Québec et aussi au Saguenay-Lac-Saint-Jean une prolifération de nouveaux établissements qui s'adonnent à la fabrication de fromage. Qui sont-ils? Où sont-ils? Que fabriquent-ils? Comment s'intègrent-ils à la tradition « Cheddar »? Autant de questions dont les réponses sont attendues.

Actuellement en 2007, il y a quinze fromageries, soit trois fois plus qu'en 1995. Elles sont agréablement réparties dans le territoire et la plupart d'entre elles sont encore dans leur jeune âge puisque plusieurs sont nées surtout depuis 2004. Elles fabriquent une plus grande variété de fromages et, fait nouveau, quelques-unes produisent et transforment du lait de brebis et de chèvre. Au total, plus de 80 différentes étiquettes de fromages sont mises en marché dans la région.

La Route des fromages est donc un outil d'information sur la filière agro-alimentaire de la région. On y intègre des détails non seulement sur les établissements mais aussi sur les modes de production (par exemple fermière ou industrielle). En cliquant sur la carte d'entrée, on a accès à une fiche qui



fournit notamment un historique de l'établissement, le nombre d'employés, des notes sur le troupeau, sur le terroir, le nombre de litres de lait transformé.

C'est aussi un outil de promotion des produits. En effet, pour chaque établissement, il y a des fiches (cliquables) décrivant chacun des

fromages comme la catégorie, la période d'affinage (s'il y a lieu), caractéristiques particulières, traitement du lait, saveur, contenu en matière grasse et en humidité, etc. Des photographies des produits avec leur étiquette accompagnent cette description.

C'est un instrument pour la prise

de décision en matière d'agrotourisme. La Route des fromages fait partie de la volonté d'offrir aux visiteurs la possibilité de pénétrer à la fois dans l'univers agricole de la région et dans celui des fromagers. Elle s'intègre au Circuit agroalimentaire de la région puisque l'on peut se procurer les produits à l'établissement même. Ainsi, le visiteur ou le touriste, par l'entremise du site Internet, a accès à une carte de localisation précise de l'établissement avec son adresse, il peut compter sur la position GPS de chacun (avec un fichier numérique pouvant être versé dans un appareil de positionnement). On y trouve également

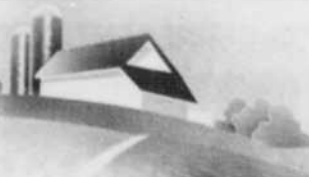
un tableau des distances entre chacun des établissements et aussi une charte des heures d'ouverture. Le tout est accessible sur les sites suivants : www.uqac.ca/atlas; <http://www.tableagro.com/>; www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Regions/saguenaylacsaintjean. C'est téléchargeable et imprimable. La Route des fromages a été réalisée par l'équipe de l'Atlas électronique du Saguenay-Lac-Saint-Jean (Mélie Bruneau, Carl Brisson, Denis Girard et Stéphanie Bissonnette) avec la participation financière de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean et du Bureau régional du MAPAQ à Alma.



SERVICES CONSEILS
Harvey Larouche s.a.
COMPTABLES AGRÉÉS

VOTRE COMPTABILITÉ AGRICOLE
VOUS PRÉOCCUPE?

NOTRE SAVOIR-FAIRE
À VOTRE SERVICE!



20 ans d'expérience
auprès des entreprises agricoles

Jocelyne
Larouche c.a.

Sylvie
Harvey c.a.

541, Saint-Alphonse, Bureau 100, Saint-Bruno, G0W 2L0 / Tél.: 343-3553

LES ÉQUIPEMENTS
AGRI-LAIT

PARTENAIRE
AVEC

La Coop
des deux rives



- Robot VMS
- Salon de traite et automation
- Système d'alimentation
- Système Alpro et Germania

Contactez
Langis Boudreault
580, av. du Château, St-Bruno
Bur.: **343-2250**
Cell.: **818-0188**

L'expérience à votre service

Découverte d'un milieu rempli de gens passionnés

La géographie est une discipline tellement diversifiée qu'elle permet l'atteinte des



MÉLISSA BRUNEAU

Étudiante finissante au baccalauréat en géographie et aménagement à l'Université du Québec à Chicoutimi.

objectifs du programme par le biais de projets originaux comme celui de la Route des fromages au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

L'été 2006 signifie donc pour moi bien plus que la réalisation d'un simple projet de fin d'études sur les fromageries régionales. Il représente plutôt la découverte d'un milieu rempli de gens passionnés, toujours prêts à nous accueillir malgré la lourdeur des tâches quotidiennes qu'ils doivent accomplir.

Cette escapade entre les quinze fromageries de la région m'a aussi permis de découvrir les différentes facettes du monde agricole qui étaient alors pour moi, totalement inconnues. Comme mon expérience de travail se situe dans le domaine de la construction et que je viens d'une région où l'agriculture n'est pas représentée (Chapais), j'ai été très impressionnée de me retrouver dans le champ face à une immense vache Holstein et ce, sans qu'il n'y ait aucune clôture pour nous séparer. J'ai aussi très vite compris, lorsqu'une superbe chèvre Saanen s'est emparée en douce de mon chandail, pourquoi les éleveurs caprins le rentrent dans leur pantalon.

J'ai non seulement été comblée par le produit fini qu'est le fromage mais aussi par la découverte de tous les éléments

qui entrent en ligne de compte dans ce procédé notamment: les animaux, leur alimentation, le concept du terroir, ainsi que le parcours unique de chacun d'eux, les amenant à l'ouverture de leur fromagerie.

Les fromageries sont bien réparties sur le territoire. Leur localisation m'a permis de traverser les divers paysages agricoles du Saguenay-Lac-Saint-Jean et ainsi découvrir des endroits magnifiques.

Tout au long de l'été, j'ai pu partager mes découvertes avec mes collègues de travail ce qui agrémentait nos heures de dîner... Bien que tous ne soient pas autant amateurs de fromage que moi, ils ont tous appréciés les petits trésors régionaux que je leur ai fait déguster. Chacun prenait plaisir à me raconter leur aventure lorsqu'ils avaient visité une fromagerie de la région dans leur fin de semaine. C'est lors d'un dîner où l'on a commencé à s'amuser à nommer les familles des animaux de la ferme, qu'on a bien réalisé qu'on ne connaissait pas vraiment les rudiments de l'agriculture. Heureusement, les connaissances que j'ai acquises au cours de l'été m'ont permis d'informer mes collègues, que l'agneau n'est pas le petit de la chèvre, que le bouc n'est pas un mouton et bien sûr... que le lait de brebis est aussi utilisé pour faire du fromage.

Lors de mon périple, j'ai aussi découvert les nombreux endroits où l'on peut se procurer des produits directement de la ferme. J'ai même commencé à boire du lait!

En plus des fromages, j'achète désormais mon agneau, mon porc, mon bœuf, mes poulets et

lorsque disponibles mes légumes, directement des producteurs. Quel plaisir de cuisiner des plats avec le défi de faire

honneur à tout le travail ayant rendu possible ces merveilleux repas! Je prends un plaisir fou à communiquer mes succès culi-

naires, ou ceux de mon mari, avec les producteurs. Je vous encourage fortement à prendre la même route que moi.

VEDETTE DU MOIS



JD 8120 2003
170 HP, 4X4, CAB
SUPERBE TRACTEUR!



www.maltaisouellet.com

1315, du Pont Sud, Alma
668-5254



Vous pouvez nous rejoindre sans frais: 1-888-401-7707

VEDETTE DU MOIS



JD 4410 2002
35 HP MOTEUR, 4X4, TRANS.
HYDROSTATIQUE, CAB, 1815 H
TRACTEUR COMPACT À VOIR!

LE PLUS GRAND CHOIX D'USAGÉS AU SAGUENAY-LAC-ST-JEAN



JD 6403 2006
85 HP, TRANSMISSION
9AV/3REC, 4X4, CAB, 270 H.



JD 7220 2005
95 HP, TRANS. 40 KM,
4X4, CAB, 2130 H.



JD 6420 2003 90 HP, 4X4,
CAB, TRANS. IVT AVEC
INVERSEUR, 2900 H.



JD 6420 2005
90 HP, 4X4, CAB, TRANS.
24/24, 1300 H.



JD 4010 2005
18 HP MOTEUR, 4X4, PNEUS IND
R4, TRANS. HYDROSTATIQUE,
CHARGEUR, 200 H.



JD 7320 2003
105 HP, TRANSMISSION
IVT, 4X4, SUSPENSION
SURCAB, 2900 H.



JD 7210 2001
95 HP, 4X4, TRACTEUR
AVEC CHARGEUR JD 740,
TRANS. 40 KM, 3925 H.



JD 7400 1995
100 HP, 4X4, CAB,
CHARGEUR, 4680 H.



JD 6400 1994
85 HP, 4X4, CAB,
CHARGEUR, 7620 H.



JD 4440 1982
130 HP, 2X4, CABINE
SGB, 9600 H.



CASE-IH 5130 1991
86 HP, 4X4, CAB, INVERSEUR
AU VOLANT, 7400 H.



CASE 7110 1989
132 HP, TRANS. POWER-
SHIFT, 4X4, CAB, 5523 H.



ZETOR 6340 1993
72 HP, 4X4, CAB.



ZETOR 7711 1987
65 HP, 2X4, CABINE AVEC
CHARGEUR.



CASE 4200 CULTIVATEUR
COMBO 16", 22 DISQUES À
L'AVANT, 29 ÉLANÇONS,
RÂTEAU ARRIÈRE.



HERSE À DISQUES
(36 DISQUES), 10'.



TERRANOVA 2500
HERSE ROTATIVE SUR 3^e
POINT, 9 DENTS, ROULEAU
ARRIÈRE, LARGEUR 8'.



JD 7000
PLANTEUR 6 RANGS AVEC
MONITEUR.



CLAAS 250 2000 PRESSE
BALLE RONDE 4X4, CHAMBRE
FIXE (À ROULEAU), ROTOCUT,
PICK-UP LARGE, GROS PNEUS.



JD 456 PRESSE BALLE
RONDE 1997 4X5, CHAMBRE
VARIABLE (À COURROIES),
PICK-UP LARGE.



PRESSE BALLE RONDE
NEW HOLLAND 640 1995,
4X5, PANIER LARGE,
RAMPE À BALLE.



Martin Tremblay
Représentants agricoles



Pierre Poitras
Représentants agricoles



Karine Turgeon
Représentante commerciale

Pour la liste complète de nos usagés: www.maltaisouellet.com

L'agriculture, notre passion depuis trois générations!



distributeur alimentaire

- Fruits et légumes
- Produits transformés
- Oeufs
- Yogourt Danone

La santé
par les fruits

1770, route 169, Métabetchouan-Lac-à-la-Croix G8G 1B1
349-2871 • 1-800-463-9601

Foie gras, nectar charmeur au palais des gourmets

par Mélissa Bradette

D'oie ou de canard, la production de foie gras est une tradition synonyme de plaisir gastronomique. Ce produit de luxe est l'un des mets les plus choyés par les gastronomes.

Toutefois, les techniques de gavage industriel et la diffusion de « vidéos chocs » présentant des producteurs aux façons de faire douteuses sont venues ternir l'image du foie gras. Aujourd'hui, le gavage de palmipèdes est illégal dans de nombreux pays, soit en vertu des lois générales de protection animale, soit du fait d'interdictions spécifiques. Parmi les pays interdisant ce type de production, on retrouve l'Allemagne, l'Argentine, le Danemark, la Finlande, l'Irlande, Israël, l'Italie, la Norvège, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, la Suède et la Suisse.

À l'heure où certains pays

remettent en question le bien-fondé de la production de foie gras, les Québécois marquent leur dissidence et leurs affinités avec les Français en affichant plutôt un engouement croissant pour ce mets de luxe.

Une entreprise de gavage artisanal unique en région

Suite à un voyage en France - où il eut la chance de se familiariser avec les produits de gavage artisanal - Yan Gobeil a décidé de se lancer dans la production de canards gavés et de produits dérivés.

« Je recherchais une production qui me permettrait de combler mes temps libres entre les productions maraîchères afin d'étaler ma période de travail sur toute l'année. Le gavage m'a intéressé parce qu'il s'agit d'un type d'élevage qu'on ne retrouve pas dans la région. Je trouvais également intéressant de

pouvoir créer un produit fermier en complémentarité avec les autres productions de la ferme familiale », raconte le jeune actionnaire de la Ferme Gobeil.

« La formation pour le gavage artisanal et la production de produits dérivés est offerte en France et est d'une durée d'un mois. Toutefois, étant père de deux jeunes filles et devant veiller sur les serres, j'ai plutôt suivi une formation privée chez un éleveur de Charlevoix. Les propriétaires de la ferme La Gourmande de Cap à l'Aigle m'ont enseigné les rudiments et l'art du gavage, jusqu'à la transformation en foie gras et sous-produits du canard. »

Le canard de barbarie

Tous les génotypes de palmipèdes ne peuvent être utilisés pour la production de foie gras, car selon leur origine génétique, les graisses vont préférentiellement rester stockées dans le foie, le site de synthèse chez les oiseaux ou être exportées vers les tissus périphériques. Trois « génotypes » sont principalement utilisés pour la production de foie gras : l'oie landaise, les canards mulards et de barbarie.

Yan Gobeil a choisi d'utiliser le canard de barbarie pour son élevage. Originaire d'Amérique du Sud, le canard de Barbarie, appelé aussi canard muet ou canard musqué, est issu d'une espèce sauvage différente de celle dont descendent les canards communs qui, eux descendent pratiquement tous du colvert. Il est reconnu pour s'adapter facilement aux conditions climatiques.

Au départ, Yan Gobeil souhaitait élever ses canards à l'extérieur, mais dû aux normes strictes mises en application pour prévenir la propagation de la grippe aviaire, l'élevage doit être effectué à l'intérieur. Pour loger ses oiseaux, le jeune éleveur a transformé une serre de la ferme familiale.

Une technique remontant aux Égyptiens

Le gavage artisanal consiste à



FOIE GRAS - Le gavage est une pratique qui a pris naissance en Égypte, il y a plus de 4500 ans. En France, cette pratique remonterait à l'époque romaine. Le foie ainsi produit s'appelait Jecur ficatum, littéralement foie aux figues (les palmipèdes étant gavés aux figues séchées).

recopier la tendance naturelle des palmipèdes à se suralimenter pour supporter l'hiver ou accomplir une migration. Dès l'Antiquité, les Égyptiens connaissaient la chair savoureuse du foie des oies venues sur les bords du Nil et qui se gavaient avant les migrations. Mais ce sont les Romains, dès le premier siècle avant Jésus-Christ, qui ont su révéler les qualités gustatives du foie des oies qu'ils nourrissaient de figues (figus : foie en latin).

Contrairement au gavage industriel qui utilise des gavageuses pneumatiques - dont la cadence peut aller jusqu'à 300 oies ou canards à l'heure en leur faisant ingurgiter une purée de maïs - le gavage artisanal est beaucoup plus rituel et s'effectue manuellement. De quatre à six oiseaux sont gavés à l'heure.

« Lorsque je reçois les poussins en provenance du couvoir de Chicoutimi, ils n'ont qu'un jour. Je les élève ensuite de façon naturelle jusqu'à la treizième semaine, tout en préparant le jabot en vue du gavage », explique Yan Gobeil.

« Le gavage s'effectue seulement pendant les quinze der-

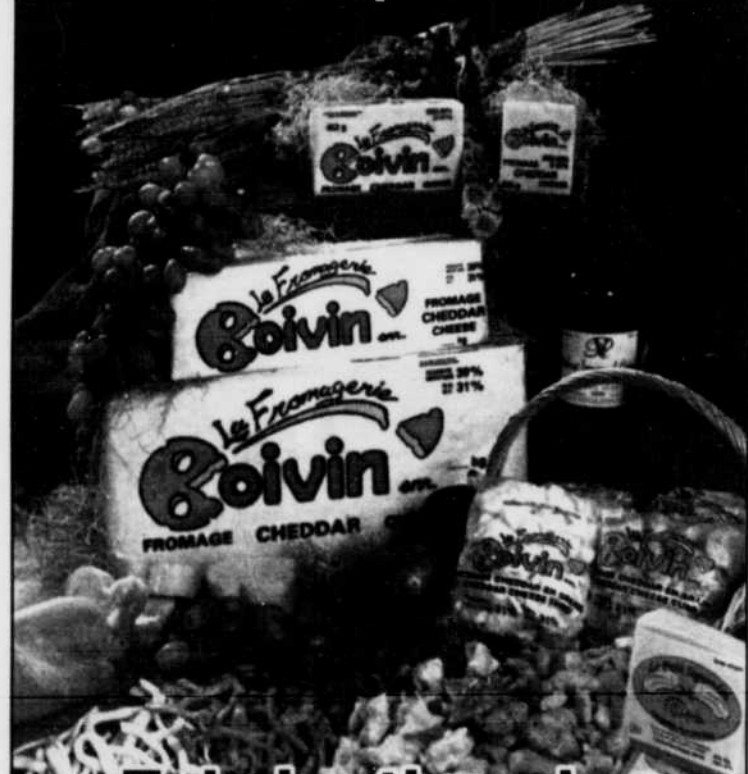
niers jours et sa durée sera de quatorze à dix-sept jours. Deux fois par jour, les canards sont nourris avec du maïs entier que l'on fait bouillir pour l'attendrir. Je nourris les canards un à un. Seuls les mâles sont gavés. Une fois prêts, les canards sont amenés à l'abattoir fédéral de Saint-Apollinaire, qui est sous inspection vétérinaire. »

La transformation du canard

Après une année d'activité, Yan Gobeil a transformé près de 400 canards. Foie gras aux morilles (la truffe du Québec), au torchon ou en terrine, rillettes, cuisses confites, magrets, cœurs et gésiers confits, le jeune éleveur a développé une vaste gamme de produits, tous plus délicieux les uns que les autres. À découvrir, la terrine élaborée à partir du porto de framboise de l'entreprise jonquiéroise Le Cageot. Un mets tout simplement savoureux!

Les produits de l'entreprise Les Canards du Fjord sont disponibles directement à la Ferme Gobeil et quelques restaurateurs proposent ces produits à leur menu.

Laissez-vous tenter par
notre comptoir laitier



Fabrication de
fromage cheddar
7 jours sur 7

Fière de participer avec
nos producteurs laitiers
au succès de notre industrie

La Fromagerie
Boivin

2152, ch. St-Joseph
Ville de La Baie
544-2622



CANARDS DU FJORD - L'entreprise saguenéenne Canards du Fjord offre une vaste gamme de produits allant du foie gras en passant par le magret.

Colloque sur la valorisation agronomique des matières résiduelles fertilisantes

Agrinova travaille à l'organisation d'un colloque d'envergure provinciale qui portera sur la valorisation agronomique des



RENÉE ROBERT

Agente de projet
d'Agrinova

matières résiduelles fertilisantes (MRF). Cette activité aura lieu les 19 et 20 avril 2007 à Saint-Félicien, où plus de 200 participants sont attendus. L'objectif de ce colloque est de faire connaître le potentiel agronomique des MRF en milieu agricole et d'offrir aux participants une occasion d'échange et de concertation sur ce sujet.

Ce colloque consistera à la présentation de conférences répar-

ties sur deux journées et s'adressera tant aux intervenants du secteur industriel qu'aux producteurs et intervenants des secteurs agricole et municipal.

La première journée, sous la présidence d'honneur du sous-ministre du MDDEP M. Pierre Baril, est dédiée à l'industrie et aux intervenants agricoles de première ligne. Elle traitera de la nouvelle génération des MRF ainsi que d'exemples d'innovation et de transfert technologique dans le domaine. La seconde journée, sous la présidence de M. André Fortin président de la Fédération de l'UPA du Saguenay-Lac-St-Jean, est axée davantage vers le milieu agricole, traitera des problématiques actuelles et présentera des témoignages.

Finalement, un salon d'exposants et une visite industrielle viendront compléter l'information transmise de façon à concier

lier la théorie à la pratique.

Nul doute que ce colloque tracera un portrait juste du domaine et saura stimuler les interac-

tions entre les participants.

Pour obtenir la programmation complète et pour vous inscrire en ligne consultez le site

du CRAAQ au www.craaq.qc.ca ou communiquez avec M^{me} Renée Robert au 418 480-3300, poste 235.

CALENDRIER DES ÉVÉNEMENTS MARS 2007

14 MARS 2007

Déjeuner-conférence en agroenvironnement
Fédération de l'UPA du Saguenay-Lac-St-Jean
Endroit : Hôtel Universel à Alma
Resp.: Lise Tremblay
Tél.: 418 542-2032, poste 230

14 ET 15 MARS 2007

Formation des producteurs de pommes de terre « Gestion intégrée des ennemis de la pomme de terre, phase 2 »
Fédération de l'UPA du Saguenay-Lac-St-Jean
Endroit : Collège d'Alma
Resp.: Gilles Lajoie, poste 225
Tél.: 418 542-2032

15 MARS 2007

Assemblée générale annuelle
Syndicat des producteurs de lait du Saguenay-Lac-Saint-Jean
Endroit : Hôtel Château à Roberval
Resp.: Réjean Maltais
Tél.: 418 542-2032, poste 231
Courriel : rmaltais@upa.qc.ca

15 MARS 2007

Colloque sur l'établissement et le retrait en agriculture
Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ)
Endroit : Hôtel Universel Best Western à Drummondville
Resp.: Service à la clientèle
Tél.: 418 523-5411
1 888 535-2537

15 MARS 2007

Journée d'information en production bovine
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Endroit : Salle multifonctionnelle à Saint-Bruno
Resp.: André Gagnon
Tél.: 418 662-6457, poste 249

22 MARS 2007

Journée d'information en agriculture biologique
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Endroit : Hôtel Universel à Alma

Resp.: André Gagnon
Tél.: 418 662-6457, poste 249

22 MARS 2007

Colloque provincial sur la main-d'œuvre agricole
Fédération de l'UPA du Saguenay-Lac-St-Jean
Endroit : Hôtel Best Western à Drummondville
Resp.: Gilles Lajoie
Tél.: 418 542-2032, poste 225

23 MARS 2007

Formation « Régie des pâturages et impacts sur la qualité du lait et du fromage »
Les producteurs bios
Endroit : à déterminer
Resp.: Gilles Lajoie
Tél.: 418 542-2032, poste 225

24 MARS 2007

Gala de l'excellence
Table de concertation agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean
Endroit : Hôtel Holiday Inn à Jonquière
Resp.: Stéphanie Jean
Tél.: 418 668-3592, poste 232
Courriel : info@tableagro.com

28 MARS 2007

Journée d'information sur les petits fruits
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Endroit : Boîte à Bleuets à Alma
Resp.: André Gagnon
Tél.: 418 662-6457, poste 249

28 AU 30 MARS 2007

SIAL Montréal 2007
Table de concertation agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean
SERDEX International
Société des fabricants régionaux
Endroit : Palais des congrès à Montréal
Resp.: Stéphanie Jean
Tél.: 418 668-3592, poste 232
Courriel : info@tableagro.com

29 MARS 2007

Journée sur la relève et le transfert de ferme
Réseau Agriconseils
Endroit : Hôtel Universel à Alma
Resp.: Christine Dugas
Tél.: 418 542-2032, poste 216

AVANT DE FAIRE L'ACHAT D'UN TRACTEUR COMPACT, PASSEZ VOIR VOTRE CONCESSIONNAIRE MASSEY FERGUSON DU SAGUENAY-LAC-ST-JEAN,

FINANCEMENT 0% 3 ans ÉQUIPEMENT GMD

REMISE EN ARGENT DU FABRICANT DE 350\$ À 900\$

GARANTIE DE 3 ans



Série 1500



Série 1500 avec cabine

NOUS AVONS LES TRACTEURS LES MIEUX CONSTRUITS DE L'INDUSTRIE.

VENEZ NOUS RENCONTRER À L'EXPO COMMERCE ET HABITATION 2007 À ALMA DU 29 MARS AU 1^{er} AVRIL 2007

Semaine d'escompte de pièces du 2 au 6 avril 2007.

DEMANDEZ-NOUS TOUS LES DÉTAILS



ÉQUIPEMENT GMD enr

775, Melançon, St-Bruno • 343-2033 • 1-877-343-2033



MASSEY FERGUSON®

Un nouveau certificat en gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs voit le jour

En complémentarité avec les programmes de formations en hôtellerie et restauration offerts par la Commission scolaire De La Jonquière (D.E.P.) et le Cégep de Saint-Félicien (A.E.C.), le Service de Formation Continue de l'UQAC (S.F.C.) a mis sur pied un tout nouveau programme en Gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs. Ce certificat, offert sur une base de cohorte, peut être suivi à temps complet ou partiel, selon le rythme entendu par le groupe d'étudiants. Le programme comprend 10 cours de 3 crédits, pour un total de 30 crédits.

À qui s'adresse cette formation?

Cette formation s'adresse aux étudiants du collégial ayant suivi une formation technique en administration, marketing, communication, tourisme ou tous autres domaines connexes et qui ont un intérêt particulier pour l'hôtellerie et la restauration. Les professionnels déjà actifs dans ces domaines peuvent aussi parfaire leurs connaissances et formations via ce certificat.

Département des sciences de l'administration

Le programme en Gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs a pour objectif de mener les participants dans un processus d'acquisition de compétence basé sur l'approche dite «de terrain». La formation relève du Module des sciences de l'administration à l'UQAC, dont le directeur, M. Alain Bouchard, a pris en charge le programme.

M. Bouchard et le professeur André Briand sont parmi les principaux acteurs de la mise en place de ce

certificat développé en partenariat avec le Service de Formation Continue ainsi que différents spécialistes du domaine de l'hôtellerie et de la restauration. Un processus de consultation du milieu, notamment auprès de chefs reconnus et de spécialistes externes, a également contribué à l'élaboration du programme. Ce travail de longue haleine s'est échelonné sur une période de près de 3 ans.

Produits du terroir et réseautage

Le programme, diffusé au niveau provincial, se démarque de l'ensemble des programmes en hôtellerie et restauration offerts en province du fait qu'il se base sur les produits du terroir et est principalement destiné aux petits établissements. «Nous voulons accroître les compétences des gestionnaires qui souhaitent démarrer leur propre restaurant ou service d'hébergement. Cette formation étant rattachée à des produits du terroir local, nous comptons aussi développer le réseautage entre les producteurs, les transformateurs et les restaurateurs, dans un concept de développement socio-économique local. Ce concept est applicable sur le plan régional, mais aussi dans les grands centres, que ce soit au niveau du quartier ou de l'arrondissement par exemple, pour donner une couleur locale à ces secteurs», explique M. Ferland.

Inscriptions

Le lancement officiel du certificat en Gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs aura lieu au cours du mois de mars et la première cohorte devrait débiter à l'automne 2007. Pour en savoir

davantage sur le programme, visitez le site Internet de l'UQAC (www.uqac.ca/administration_services/dsea) ou contactez le Service de Formation Continue au 545-5011 poste 5374 (sans frais: 1-877-815-1212).

FORMATION -
M. Damien Ferland, directeur du Service de Formation Continue de l'UQAC, est fier de présenter le nouveau certificat en Gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs.



Dès l'automne 2007
**Nouveau et
unique au Québec!**

Le programme de
certificat en gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs de l'UQAC

Entreprendre • Développer • Créer
Maîtriser • Se distinguer



*Fins connaisseurs et passionnés des produits du terroir
et de l'hôtellerie, l'UQAC vous invite à vous inscrire
à son certificat universitaire sur mesure en gestion
de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs.*

Pour plus de renseignements, nous vous invitons
à consulter le site Web de l'UQAC:

www.uqac.ca/administration_services/dsea

ou contacter le Service de formation continue (SFC)

de l'UQAC au 545-5011 poste 5374

ou sans frais : 1-877-815-1212

SFC

Service de Formation Continue

Université du Québec à Chicoutimi

UQAC

Libre de
voir plus loin