



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

De leurs terres à votre assiette

Aussi dans cette édition :

- Comment cultiver le blé d'automne?p. 8
- Tout savoir sur la fidélisation de ses employés.....p.14
- Une bourse pour les jeunes entrepreneursp.18

ROBERT BERNARD 70 ans

L'IMPORTANCE DE CHOISIR LE BON PNEU POUR VOS RÉCOLTES!
ROBERTBERNARD.COM

Maux de dos chez les agriculteurs

400 % plus touchés

Enfin une solution différente!

St-Hyacinthe – Les douleurs au bas du dos sont la principale cause d'incapacité – et d'invalidité – dans le monde. Les agriculteurs sont **4 fois plus indisposés** que les autres travailleurs. Heureusement, il existe de nouveaux traitements qui viennent en aide aux producteurs agricoles et qui pourraient leur éviter des souffrances invalidantes

UNE HISTOIRE COMME CELLE DE TROP D'ENTRE VOUS

Jacques ne pensait pas qu'il serait possible de travailler à nouveau sans douleur. Chaque jour, quoi qu'il fasse, il ressentait des douleurs au bas du dos, souvent jusqu'au point où son nerf sciatique le freinait dans ses tâches. Son quotidien était un calvaire et son seul répit était lorsqu'il se couchait le soir venu.

En plus de ses douleurs au dos, Jacques avait développé des douleurs importantes au cou. Les longues journées sur son tracteur représentaient un billet assuré à des souffrances en soirée. Aussi, il ressentait une perte de force dans un bras et des engourdissements aux mains, surtout au lever.

Les seules solutions qu'on lui avait proposées se résumaient à trois choses : travailler moins (impossible sur une ferme, vous le savez bien), prendre des médicaments pour engourdir le mal ou encore, endurer !

En plus d'être frustré et découragé, Jacques était inquiet. « *Et si mes problèmes s'aggravent, comment je vais pouvoir continuer à travailler* » se disait-il. Il fallait qu'il trouve une solution.

LES CAUSES ET LES SÉQUELLES

Plusieurs études suggèrent que les stress continus à la colonne provoqueront de l'usure prématurée qui pourrait accélérer la dégénérescence des disques. Parmi les séquelles à long terme, notons l'arthrose vertébrale, les pincements ou bombements discaux et la hernie discale. Ces dommages pourraient affecter autant le bas du dos que le cou et



Les agriculteurs font un travail physiquement exigeant qui pourrait provoquer de l'usure prématurée de la colonne vertébrale.

provoquer des douleurs sciatiques et des problèmes aux bras.

ENFIN, UNE CLINIQUE PROPOSE UNE SOLUTION DIFFÉRENTE

Un jour, Jacques voit un reportage sur les cliniques *Solutions Discales*, des cliniques ayant comme champs d'intervention primaire, le traitement des problèmes chroniques au dos et au cou à l'aide de technologies de pointe.

LES SÉQUELLES À LONG TERME
Arthrose vertébrale,
Pincement discal
Bombement discal
Hernie discale
Sciatique
Douleurs aux bras

Suite à un examen exhaustif comprenant des radiographies, le diagnostic est plus que clair : la colonne de Jacques est en état de dégénérescence. Il ne peut laisser la situation se détériorer davantage, on doit intervenir.

Le chiropraticien qu'il rencontre lui propose donc une solution non chirurgicale et de hautes technologies. Inventée par un médecin canadien, la décompression neurovertébrale est une procédure non invasive, sans douleur, développée pour décompresser les disques qui ont cédé sous le poids de l'usure et des blessures répétitives.

La procédure favorise la réhydratation des disques, améliore la mobilité des vertèbres et surtout, réduit l'irritation sur les nerfs, contribuant à soulager les douleurs.

DES CHANGEMENTS MAJEURS (ET POSITIFS) POUR JACQUES

Avec le degré d'usure que sa colonne présentait, les améliorations sont plus que satisfaisantes. Maintenant, Jacques ressent des douleurs mineures uniquement lorsqu'il fait de grosses journées de travail physique. Son nerf sciatique est dorénavant silencieux. Pour ce qui est de son cou, il bouge avec plus de souplesse, moins de douleur et ses engourdissements aux bras sont complètement disparus.

Avec le degré d'usure que sa colonne présentait, les améliorations sont plus que satisfaisantes.

EST-CE AUSSI POUR VOUS?

Si votre vie est affectée par des douleurs chroniques au dos ou au cou, sachez que les cliniques *Solutions Discales* ont mis sur pied un programme qui vous permet d'obtenir une **seconde opinion professionnelle, et ce, sans frais**. Seuls les honoraires pour des radiographies pourraient devoir être défrayés si elles étaient nécessaires évidemment. Cette rencontre vous permettra de savoir si un protocole de décompression neurovertébrale pourrait être bénéfique dans votre cas.

Qui sait, peut-être pourriez-vous être libéré de vos souffrances comme Jacques !

Pour information ou pour prendre rendez-vous à la clinique de St-Hyacinthe : 450 250-2550 et pour la clinique de Bromont : 450 534-4454

SOLUTIONS DISCALES ST-HYACINTHE

750, boul. Casavant Ouest, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 7S3
450 250-2550

SOLUTIONS DISCALES BROMONT

103, boul. de Bromont, Bromont (Québec) J2L 2K7
450 534-4454

Les cliniques *Solutions Discales* sont dirigées par les D^r Louis-Pierre Brunel et D^r Yves Bélanger, chiropraticiens.

SOLUTIONSDISCALES

TRAITEMENT DE HAUTE TECHNOLOGIE
POUR ARTHROSE ET BLESSURE DISCALE
solutionsdiscales.ca



DOMAINE LE GRAND SAINT-CHARLES - SAINT-PAUL-D'ABBOTSFORD

Un rêve qui se concrétise



Eliane
TREMBLAY-MOREAU
GTA

Grande Réserve, La Dérive, La Brute, Fusion Spartan Pinot et Fusion Spartan Chardo). Elle produit 15 000 bouteilles de vin et 10 000 bouteilles de cidre par an. Ses produits sont disponibles partout à travers le Québec autant dans des épicerie fines que dans les restaurants.

Les valeurs

L'entreprise a misé sur l'environnement, la vinification naturelle ainsi que le désir de la transmission. « Pour respecter nos valeurs, nous avons converti le vignoble pour qu'il soit biologique. Nous avons aussi construit l'endroit où se déroule la vinification, le chai, de manière écologique », mentionne Martin Laroche.

Les vins nature sont de plus en plus courants sur le marché. Les vins nature sont issus pour la plupart de raisins biologiques, avec peu ou pas d'additifs ni intervention dans la production. « Les gens préfèrent davantage consommer des aliments naturels. Le vin nature goûte différent de ce à quoi on est habitué. Les gens aiment la nouveauté et ce qui sort du commun. Montréal est une plaque tournante pour le vin nature! Nous avons quatre vins qui ne possèdent aucun intrant », poursuit M. Laroche. Le couple transmet sa passion à ses amis et à ses trois enfants qui prennent goût à l'entreprise.

Les défis d'un vigneron

La culture du raisin n'est pas facile. Les changements de température imprévisibles peuvent grandement influencer le rendement des vignes. « C'est extrêmement important l'emplacement d'un vignoble. Il faut éviter les grands gels. Plus les vignes sont hautes en altitude et plus les vignerons sont privilégiés. Notre domaine bénéficie de la protection naturelle de la montagne contre les grands vents venant de l'ouest. Les champs de loam sableux et graveleux de la base des Montérégiennes favorisent un drainage naturel qui est propice à la culture des vignes et des pommes », souligne Martin

Laroche. Le village de Saint-Paul-d'Abbotsford est l'un des plus chauds du Québec, selon les statistiques d'AgriRéseau.

« Les gels tardifs comme ceux que nous avons eus en juin sont critiques parce que les feuilles sont essentielles pour la maturité phénolique des raisins. Nous recouvrons les variétés les plus fragiles à l'aide de toiles géotextiles, l'hiver. L'été a été particulièrement chaud. Les raisins seront plus sucrés. Ce sera peut-être une année exceptionnelle! Nous le saurons bientôt », conclut-il.

www.domainelegrandssaintcharles.com

Martin Laroche et Mylène Gaudette avaient le rêve d'avoir leur propre vignoble. C'est en 1999 que les deux amoureux ont découvert leur passion commune alors qu'ils s'initient au travail de la vigne chez Kaz Winery en Californie.

L'année suivante, Martin Laroche expérimente les quatre saisons au vignoble Clos de la Montagne à Saint-Grégoire. En 2008, Cidrerie Côteau Saint-Jacques située à Saint-Paul-d'Abbotsford, met en vente ses installations ainsi que sa terre de 23 hectares. Le couple d'enseignants en fait l'acquisition et c'est ainsi que son rêve se concrétise. Le Domaine le Grand Saint-Charles a vu le jour en 2013. L'entreprise propose neuf vins (*Le Chardonnay, Le Saint-Pépin, Laroche Vidal, La Petite Perle, Le Pinot Noir, Laroche Vidal Macération, Farniente, Farniente Noir de Noir et Tantôt*) et six cidres différents (*Le Brise Glace, La*



Martin Laroche et Mylène Gaudette comptent ajouter deux hectares à leur vignoble en 2023. Photos François Larivière | Le Courrier ©



Le vignobles contient sept variétés de raisins. Les vendanges se font généralement à la mi-septembre.

ÉDITEUR :
Benoit Chartier

RÉDACTEUR EN CHEF :
Martin Bourassa

ADJOINTE À LA RÉDACTION :
Annie Blanchette

TEXTES ET COORDINATION :
Eliane Tremblay-Moreau

CONTRÔLEUR :
Monique Laliberté

DIRECTEUR DU TIRAGE :
Pierre Charbonneau

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
ET PRODUCTION :
Guillaume Bédard

PUBLICITAIRES :
Louise Beauregard
Michel Bienvenue
Manon Brasseur
Candy Corriveau
Luc Desrosiers
Isabelle St-Sauveur

GTA GESTION
ET TECHNOLOGIE
AGRICILES
journalgta.ca

PUBLIÉ PAR:

DBC COMMUNICATIONS INC.

TÉL. : 450 773-6028
TÉLÉCOPIEUR : 450 773-3115
SITE WEB : www.dbc.ca
COURRIEL : admin@dbc.ca

Publié 12 fois par année par DBC Communications inc.
655, avenue Sainte-Anne, Saint-Hyacinthe, Québec J2S 5G4
Imprimé par Imprimerie
Transcontinental SENC division Transmag,
10807, rue Mirabeau, Ville d'Anjou Québec H1J 1T7.
Dépôt légal Bibliothèque nationale du Canada
Copyright © Tous droits réservés sur les textes et les photos.
Les articles sont la responsabilité exclusive des auteurs.
Prix d'abonnement : 1 an (taxes incluses).....35\$005
Poste publication - convention : PP40051633

Canada
Nous reconnaissons l'appui financier du
gouvernement du Canada par l'entremise
du Fonds du Canada pour les périodiques,
qui relève de Patrimoine canadien.



Merci de recycler ce journal.

26 500 exemplaires
distribués dans Le Courrier
de Saint-Hyacinthe
et par la poste
aux producteurs agricoles
dans les régions suivantes :

Montérégie-Est
Montérégie-Ouest
Centre-du-Québec

Prochaine édition 21 octobre

La 4^e génération de pomiculteur

Eliane TREMBLAY-MOREAU
GTA

Justin Gould vient tout juste de terminer sa technique en production horticole agroenvironnementale à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. Il est passionné et s'implique dans le verger familial où il a grandi, Le Verger de la Famille Gould.

Située sur le flanc ouest du mont Yamaska à Saint-Paul-d'Abbotsford, l'entreprise se trouve sur un lieu historique. Il s'agit de la maison du premier révérend anglican du village, Joseph Abbott,



L'aspect rustique du verger fait son charme.

Photo Robert Gosselin | Le Courrier

ainsi que celle du troisième premier ministre du Canada, John J. C. Abbott.

L'histoire du Verger de la famille Gould a débuté en 1926, lorsque Percy Gould a été embauché par Maplehurst Farms, qu'il a achetée par la suite. L'entreprise se consacrait à l'acériculture et à la pomiculture. Aujourd'hui, la troisième génération est propriétaire du verger et la quatrième génération s'investit de plus en plus.

Le Verger de la Famille Gould offre à sa clientèle des pommes, des poires et des prunes fraîches et de qualité supérieure. Il offre aussi des produits de l'éclaircie dans le temps des sucres. La famille Gould entaille plus de 900 érables par an depuis 1985.

Les pommes

Le Verger de la Famille Gould possède une quinzaine de variétés de pomme. Certaines variétés comme la Golden Russet, la Fameuse ou encore la Blue Pairemain, sont plus rares.

« Cette année nous avons construit un bâtiment multiusage. Il y a un garage pour les tracteurs, une salle réfrigérée où nous pourrions faire du jus de pomme et d'autres produits transformés ainsi que la boutique qui sera ouverte au public », mentionne Justin Gould. La boutique servira à vendre notamment les produits du verger et aussi des produits d'autres entreprises de la région.

Bien que l'infrastructure soit récente, la famille Gould tient à préserver une ambiance rustique au verger. « Nous

avons décoré la boutique avec des antiquités et nos tracteurs sont aussi antiques. Nous ne voulons pas être modernes. Nous souhaitons garder le tout le plus simple possible et je pense que notre clientèle aime cela », affirme-t-il.

Le verger compte plus de 1000 pommiers et il peut accueillir plus de 40 familles simultanément sur le site. Il est ouvert sept jours par semaine de 8 h à 17 h.

sites.google.com/view/vergerfamillegould.



La 3^e et la 4^e génération de pomiculteurs. De gauche à droite en haut : Barbra Gould, Murray Gould et Brenda Gould. De gauche à droite en bas : Justin Gould et Jonathan Gould. Photo gracieuseté

PRIX SPÉCIAL



SCIE À CHAÎNE À ESSENCE MS 170
30,1 CM³ - 1,3 KW - 3,9 KG/8,6 LB ①

ÉCONOMISEZ 40%*
249⁹⁵ \$

PDSM 289,95 \$ avec guide-chaîne de 16 po.

① Poids partie moteur seulement. ② Prix avec chaîne 63PPI45.

POUR UN TEMPS LIMITÉ, ÉCONOMISEZ 50%* SUR UNE TROUSSE WOOD-PRO™ OFFERTE À SEULEMENT 39,95 \$ À L'ACHAT D'UNE SCIE À CHAÎNE STIHL SÉLECTIONNÉE.®

La trousses inclut : Coffre Woodman™ - Chaîne OILOMATIC™ - Casquette STIHL.

Les détaillants peuvent vendre à prix moindres. Les prix des scies à chaîne, des outils motorisés et des accessoires sont en vigueur jusqu'au 20 novembre 2021. Les descriptions et les illustrations sont exactes au moment de notre connaissance au moment de la publication et sont modifiables sans préavis. STIHL Limited n'est pas responsable des erreurs d'impression et le détaillant STIHL local détermine le pouvoir final de décision des prix des produits. Les prix sont valables chez les détaillants participants uniquement jusqu'à épuisement des stocks.

③ Ne manquez pas votre chance de vous procurer une trousses Wood-Pro™. Achetez une scie à chaîne sélectionnée dès aujourd'hui, et ce, jusqu'au 20 novembre 2021 et obtenez une trousses Wood-Pro™ à seulement 39,95 \$. La trousses inclut : un coffre Woodman™, une casquette STIHL et une chaîne de rechange OILOMATIC™ - une valeur de 90 \$! Le modèle de casquette peut varier. Offre valide jusqu'au 20 novembre 2021. Modèles sélectionnés avec guide-chaîne jusqu'à 20 po : MS 170, MS 171, MS 180 C-BE, MS 181 C-BE, MS 184 C-BE, MS 210, MS 210 C-BE, MS 211, MS 211 C-BE, MS 211 HS, MS 211 HS C-BE, MSA 100 C-BQ, MSA 140 C-BQ, MSA 160 C-BQ, MSA 200 C-BQ, MSA 220 C-BQ. Jusqu'à épuisement des stocks chez les détaillants participants.



STIHL



Vente • Réparation • Service

NOUS RÉPARONS TOUTES LES MARQUES.

17 360, Saint-Louis, Saint-Hyacinthe
450 773-3708 • www.ateliertanguay.com

PUISSANCE ET CONFORT SUR LA FERME.



SIÈGE DE MARQUE HAUT DE GAMME
RADIO



PHARES À DEL

L'été tire à sa fin, mais pas vos travaux. En fait, ils commencent à peine. Il faut se préparer pour l'hiver et penser aux projets de construction avec des échéances qui vont au gré de la météo. Kubota comprend tout ça. C'est pour ça que l'automne est la meilleure saison pour investir dans de l'équipement et des accessoires neufs, des tracteurs aux tondeuses en passant par les chargeurs et bien plus encore. De l'est à l'ouest du Canada, comptez sur Kubota pour vous aider à bien faire le travail.



monkubota.ca
350 rue Raygo
La Présentation, QC J0H 1B0
(450) 796-2966



Découvrez le potentiel des courges et citrouilles!

Eliane TREMBLAY-MOREAU
GTA

La ferme La Fille du Roy amorce sa 13^e saison avec quelques nouveautés. La ferme agrotouristique située à Sainte-Marie-Madeleine offre une diversité de fruits et de légumes en autocueillette ainsi que plusieurs produits préparés dans sa cuisine.

Elle a vu le jour en 2007 alors que la propriétaire Josée Roy a repris la terre de ses ancêtres avec son conjoint, Antoine Beaugard. Après la culture de pois, de haricots, de betterave à sucre, de maïs et de soya, ils forment la sixième généra-

tion d'agriculteurs. Ils apportent un vent de fraîcheur à la ferme ancestrale avec des produits hors du commun. « Aujourd'hui, nous avons 70 variétés de courges et de citrouilles. Nous avons aussi des fraises, des cerises de terre, des artichauts et des tomatillos », mentionne Josée Roy.

Activités à faire sur le site

Comme chaque année, le labyrinthe sera ouvert à tous. Il comporte une vingtaine de sentiers décorés à travers un champ de maïs. Un jeu-questionnaire est aussi disponible pour mettre au défi le sens de l'observation des visiteurs. La pizza au four à bois est offerte les samedis et les

dimanches à partir de 11 h ou jusqu'à épuisement de l'inventaire.

La ferme La Fille du Roy offre une variété de produits transformés : cœurs d'artichauts marinés, tapenade d'artichauts, tartinade aux fraises, tartinade aux cerises de terre, confit de cerises de terre et d'oignons, salsa, vinaigre, courgettes marinées, potage et bien d'autres. Des muffins et galettes aux courges se trouvent aussi sur les tablettes de la boutique.

Des nouveautés

Josée Roy a apporté quelques nouveautés à sa gamme de produits du terroir confectionnés avec ses cultures. « Cette année, le confit de fraise, oignon et poivre se retrouve à la boutique. C'est une bonne alternative au populaire confit de cerises de terre! Le beurre de fraise ainsi que le vinaigre de mûre sont aussi des ajouts. La tarte aux mûres et au chocolat fera son grand retour », affirme-t-elle. Des pots de mélanges à biscuits, muffins et galettes secs sont aussi disponibles. Il suffit de suivre les instructions et d'ajouter les ingrédients liquides au mélange. Pour proposer tous ces produits à sa clientèle, Josée Roy a dû agrandir sa cuisine.

« Nous avons agrandi pour permettre une meilleure circulation sans entraver le travail des autres. Nous avons aussi ajouté un four. Cela pourra augmenter

l'offre de produits à notre clientèle qui est grandissante », indique-t-elle.

La ferme La Fille du Roy a accueilli plus de 30 000 visiteurs au cours de sa saison 2020. C'est une activité automnale incontournable qui saura plaire aux petits et aux grands.

www.lafilleduroy.ca



Plus de 20 produits transformés sont disponibles à la boutique.



Josée Roy tenant une fleur d'artichaut. Photos Robert Gosselin | Le Courrier ©

Un savoir-faire unique basé sur 50 ans d'expérience en drainage de terres agricoles allié aux meilleures technologies garantit un drainage optimal de vos champs et une augmentation de votre rendement dès la première année. Tirez naturellement tout le potentiel de vos terres.

Découvrez notre nouveau site Web!
drainageeplazure.com
1 866 666-4144

EPL LAZURE 50ans 1968-2018
DRAINAGE AGRICOLE

Gestion et Technologie Agricoles - Jeudi 16 septembre 2021 - 5

Un champ de renouveau à la ferme Équinoxe

Eliane TREMBLAY-MOREAU
GTA

officière de l'Ordre national du mérite agricole du Québec.

Jeannine Messier est une femme engagée dans l'agriculture. En 2012, après avoir été 28 ans productrice de porcs et de grandes cultures, elle a acheté une ferme à Saint-Pie dans le but d'avoir une table champêtre.

Son entreprise offre des asperges fraîches en mai et juin, des bleuets en juillet et août, du sirop d'érable ainsi qu'un festin champêtre. Par ailleurs, Mme Messier est la présidente provinciale de la Fédération des agricultrices du Québec. Elle détient de nombreuses reconnaissances, notamment celle de l'agricultrice de l'année en 2004 ainsi que chevalière et

Le bleuët

Ses 14 variétés de bleuets répartis sur 3000 plants sont disponibles en autocueillette ainsi qu'au kiosque. Ayant goûté à de la crème glacée aux bleuets dans une autre ferme, Mme Messier a eu l'idée de confectionner son propre dessert laitier au bleuët.

« Je voulais créer une crème molle qui n'avait pas de saveur artificielle contrairement à celles sur le marché. J'ai essayé plusieurs méthodes avant de trouver la bonne recette. Le défi était que la crème molle ne soit pas trop liquide », indique-t-elle. La crème glacée est confectionnée

uniquement d'ingrédients naturels provenant de sa ferme. Une crème glacée à saveur d'érable est aussi disponible à la boutique. Le fameux *twist* des deux parfums est un incontournable!

La passion pour la cuisine

En compagnie de sa fille, Mme Messier prépare une foule de repas confectionnés avec des produits de la région. Pâté au poulet, lasagne, sauce à spaghetti, côtes levées à l'érable, feuilleté aux asperges ou tarte, elles cuisinent tout elles-mêmes dans la cuisine de leur tout nouveau bâtiment qui a été construit en mai 2021.

« J'ai décidé de faire construire la bâtisse pour transformer des aliments. J'adore tellement cuisiner! Je cuisine toute la journée et ça me passionne. Les gens aiment beaucoup les repas pour emporter. Les commentaires sont tous positifs », mentionne Jeannine Messier. Les repas traditionnels québécois seront aussi offerts dans le temps des fêtes.

Achat local

Jeannine Messier est d'avis qu'avec la pandémie, les gens achètent davantage de produits locaux. « Je ne suis pas d'accord avec le terme "encourager" les producteurs locaux. Selon moi, il s'agit plus d'investir dans les producteurs locaux. Lorsqu'on investit, tout le monde en profite et ça a des répercussions positives », explique-t-elle.

La boutique est ouverte à l'année du mercredi au dimanche.

fermeequinoxe.ca



Les bleuets sont prêts pour l'autocueillette les deux premières semaines d'août.



Jeannine Messier entourée de ses produits cultivés.

Photos François Larivière | Le Courrier ©

ÉQUIPEMENTS DE MISE BAS

Pour élevage porcin

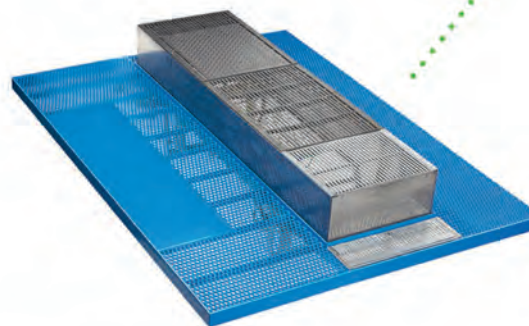


SYSTÈME D'ALIMENTATION CONTRÔLÉ

► aucun gaspillage d'eau et de moulée

PLANCHER ASCENSEUR

► protège les porcelets



Besoin de moderniser vos équipements ?

1 800 361-1003 | jolco.ca |   

Membres du groupe Jolco





MAXXUM
100 CENTRE
AGENCE IMMOBILIÈRE

www.GroupeTrepanier.com

Sylvain Trépanier 514 239-7520
Mélodie Trépanier 514 974-6416
Jean-Philippe Trépanier 819 239-6195

COVID-19 : On respecte les consignes

Courtier immobilier agréé DA et Ctr. imm. rés. | comm.



ÉRABLIÈRE

STE-ANNE-de-la-ROCHELLE
ÉRABLIÈRE avec CONTINGENT
Érablière, 73 005 lb, 21 000 entailles,
3 st. pompage, fine pointe, terre agr.,
dr. de constr., 582 acres 4,2 M\$,
375,39 acres 3,45 M\$



ST-JUDE, CUL-DE-SAC

Maison de campagne à rénover,
propriété traversée par une rivière,
terre à bois avec sentiers,
rareté sur le marché!
30,44 acres 549 000 \$



ST-PIERRE-de-L'ÎLE-d'ORLÉANS

Unique, entreprise agrotouristique,
emplacement stratégique,
possibilité d'expansion,
pomiculture, bleuëtière et vue
58,66 acres 3 790 000 \$



VOTRE DOMAINE «ROUTE DES VINS»
STANBRIDGE EAST

Terre de grande culture avec forêt,
érablière non exploitée, 2 maisons,
garage, atelier, hangar, cabane à sucre
251,68 acres 2 995 000 \$



MONTÉRÉGIE

Carrière à vendre
énorme potentiel

BAISSE de PRIX

TERRE NOIRE BIO, MONTÉRÉGIE
Acton Vale

Terre maraîchère noire à vendre,
certification BIO Écocert, partie
drainée, lac privé, forêt

173 arp. 1 295 000 \$



STE-ANGÈLE-de-MONNOIR

Cidrie | Verger Léo Boutin,
kiosque, restaurant,
plusieurs bâtiments,
pommes, cidre et prod. dérivés
18 acres 795 000 \$



BROSSARD, à 5 min du DIX30

Centre équestre, manèges,
écurie, paddocks, école
Plusieurs possibilités!
1 995 000 \$

(sans incl. 1 795 000 \$)



MASCOCHE

Terre maraîchère à vendre, en
production de carottes et grande
culture, plusieurs bâtiments,
présentement louée
207,63 arp. 2 500 000 \$



TROIS-RIVIÈRES (St-Louis-de-France)

Domaine avec forêt, possibilité
d'une petite érablière (non exploitée),
piste d'atterrissage et hangar d'avion.
Revenus de location poss. pour avion
60 arp. 475 000 \$



ST-CAMILLE

Fermette | maison de campagne,
avec garage, rivière et
sentiers, magnifique refuge
pour se ressourcer
184,5 acres 475 000 \$



SHAWINIGAN

St-Gérard-des-Laurentides
Terre à bois avec partie en culture,
érablière sur tubulure, droit
de construction et vue sur le lac
767,32 arp. 1 395 000 \$



ST-PIE-de-GUIRE

Très belle terre agricole d'environ
108 arp. en culture | drainée | nivelée,
partie boisée mature, grange, garage
Excellente opportunité!
212,86 arp. 1 295 000 \$



ST-MATHIEU-de-BELOEIL

Ferme | entreprise, producteur de
porcs et boeufs rustiques, érablière,
cabane à sucre, écurie, boutique,
beaucoup de potentiel
65,2 acres 1 695 000 \$



ST-LOUIS-de-BLANDFORD

Poss. de 6 terrains avec droit de
construction, aucun voisin à
l'arrière, boisés, près des sentiers
motoneige et à 15 min de Victoriaville
19 766,40 m² 235 000 \$



CHESTERVILLE

À 10 min de Victoriaville, centre
équestre à vendre entre rivière et
vallées. Maison 2 log., écurie, chalet,
manège intérieur et bien plus
128 arp. 995 000 \$

Plusieurs autres propriétés sur : www.GroupeTrepanier.com



Mélodie

Sylvain

Jean-Philippe

Le Groupe Trépanier

3 courtiers travaillant en équipe
pour vous offrir le meilleur service

Experts en immobilier agricole

Fermes Fermettes Domaines
Terres agricoles Terres à bois Érablières

DEPUIS + DE 38 ANS

RECHERCHE PROPRIÉTÉS AGRICOLES
POUR ACHETEURS SÉRIEUX, QUALIFIÉS

Cinq stratégies pour réussir un blé d'automne



ANDRÉ BEAUDET
Agronome

La survie à l'hiver du blé d'automne sera toujours le point critique pour cette culture. Un blé qui résiste à l'hiver aura un rendement supérieur de 25 % à 40 % à comparer au blé de printemps. Autre que de prier pour avoir une bonne couverture de neige durant tout l'hiver pour protéger le blé, y a-t-il autre chose à faire ?

Voici quelques stratégies qui, à mon humble avis, peuvent aider à réussir la culture du blé :

- 1. Semer après une récolte de soya, canola, luzerne ou légumes de conserveries.** Ces cultures font partie de familles différentes du blé, ce qui diminue les risques de transmission de maladies.
- 2. Semer en semis direct.** Le blé se prête très bien au semis direct. Dans mon cas, en Montérégie, je sème un soya hâtif afin de le récolter vers la fin de septembre et ainsi faire un semis direct de blé par la suite. Il est important que les résidus de la culture soient bien dispersés par la moissonneuse-batteuse. Les résidus de soya, ainsi que les bases de tiges, permettront

d'aider à mettre une barrière isolante, de faciliter l'accumulation de neige et de percer la glace qui pourrait se former.

- 3. Semer à une profondeur de 1,5 cm à 2,5 cm.** Le semis est critique à la réussite de la survie du blé. À cette profondeur, la germination du blé se fera plus rapidement, car la semence sera dans de meilleures conditions d'humidité. Un ajout de phosphore en bande au côté ou même mélangé avec la semence à un taux de 50 kg/ha de P2O5 est bénéfique (réf. Peter Johnson, Rendez-vous Végétal 2021).

- 4. Le pH du sol et le pourcentage de saturation en calcium.** La réussite d'une survie à l'hiver du blé passe par le développement de ses racines. Un sol doit bien s'égoutter en surface et bien percoler. Pour ce faire, la chaux est très importante, car elle permet d'apporter le calcium nécessaire et aide à améliorer la structure du sol. Sans un bon taux de calcium, le sol aura tendance à s'affaisser et se compacter plus facilement. Une éponge peut retenir beaucoup d'eau, mais si on l'écrase, elle n'en retiendra pas beaucoup, et le surplus d'eau restera en surface au lieu de passer au travers ! C'est le même phénomène avec le sol. Le pH doit aussi se situer entre 6,5 et 7 pour optimiser la disponibilité des éléments, la minéralisation de la matière organique et la vie dans le sol.

- 5. Fertilisation.** Le sol a généralement assez d'azote résiduel à l'automne, il ne faut pas trop stimuler le blé. Votre conseiller (ère) est votre meilleure ressource pour vous guider.

Le blé permet d'augmenter le rendement de l'ordre de 8 % dans le maïs et

de 5% dans le soya l'année suivante. Il ne faut pas négliger cet aspect lorsqu'on pense à la rentabilité de cette culture. De plus, la période idéale pour faire des travaux de nivellement et chaulage restera toujours après la récolte de céréales.



Semis direct de blé suivant la récolte de soya, le 29 septembre 2020.
Photo gracieuseté

PROMENADES DE SOREL
450, BOUL. POLIQUIN,
SOREL-TRACY
450 746-0832

COMPLEXE « M »
1390, BOUL. CASAVANT E,
SAINT-HYACINTHE
450 253-4828 EXT. 3221

DRUMMONDVILLE
85, RUE ROBERT BERNARD,
DRUMMONDVILLE
819 479-7388

antoniomoreau.com

COLLECTIF EN FORMATION AGRICOLE CENTRE-DU-QUÉBEC

Alcool et petites crèmes



GYLAINE MARTIN
AGR.
Répondante en formation agricole

La transformation agroalimentaire peut être une avenue pour diversifier les revenus de l'entreprise agricole ou pour intégrer une relève. Une offre de formation en transformation agroalimentaire est en préparation à Saint-Hyacinthe, au Centre-du-Québec et en ligne.

La nouvelle ITAQ, Institut de technologie agroalimentaire du Québec, a dévoilé son offre. Plus de 40 formations seront offertes en classe ou à distance. L'offre couvre les secteurs des produits laitiers, des produits végétaux, des produits carnés et de la salubrité.

La formation « Contrôle de la fabrication de produits laitiers » est mainte-

nant disponible à distance. Cette formation est exigée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour la demande d'un permis d'exploitation d'une usine laitière.

Les formations sur la production de boissons alcooliques, de bières, de vinaigre, de jus et de kombucha sont offertes à distance. Une nouveauté apparaît sur le site web, la fabrication artisanale de cidre de pommes.

Au Centre-du-Québec, trois formations inédites s'ajoutent : fabrication de biocosmétiques, les huiles essentielles du Québec : un vrai trésor! et fabriquer des savons pour minimiser les déchets.

Pour connaître l'offre en ligne et en salle, consultez uplus.upa.qc.ca ou contactez votre répondante en formation agricole, pour le Centre-du-Québec, Guylaine Martin, tél. : 819 758-6401, poste 2702 ou gmartin@formationagricole.com, pour la Montérégie, Édith Lussier, tél. : 450 774-9154, poste 5210 ou elussier@upa.qc.ca.

COLLECTIF EN FORMATION AGRICOLE MONTÉRÉGIE

Formations à petits prix



ÉDITH LUSSIER
Répondante en formation agricole

visiter les sites web des services aux entreprises ou contacter sa répondante en formation agricole.

Ces formations à petits prix sont souvent offertes le soir. La répondante en formation agricole peut aider les intéressés à former un groupe à un meilleur moment.

L'offre de formation en agriculture et en foresterie est installée sur U+. Là aussi, des cours s'organisent au début de l'automne.

Pour connaître les offres de formation, consultez uplus.upa.qc.ca ou contactez votre répondante en formation agricole, pour le Centre-du-Québec, Guylaine Martin, tél. : 819 758-6401 poste 2702 ou gmartin@formationagricole.com, pour la Montérégie, Édith Lussier, tél. : 450 774-9154, poste 5210, elussier@upa.qc.ca.



Pour les producteurs et les productrices agricoles qui ne sont pas dans une batteuse, des formations en foresterie, en informatique et en mécanique sont disponibles dès septembre et octobre.

Des formations à 1 \$ ou 2 \$ de l'heure sont offertes à tous les secteurs économiques. Il faut surveiller son journal local,



LAVAGE HAUTE PRESSION

• POULAILLER • ÉTABLE • PORCHERIE • ÉCURIE
• ÉQUIPEMENT • MACHINERIE ET PLUS ENCORE!

 Lavage à pression HappyHouse
 happyhouse.pression@gmail.com



450-502-7553
Saint-Hyacinthe, Qc



La référence en immobilier agricole au Québec



DAVID COUTURE

Ctr. imm., ing. agricole
450 525-0052

SARA DE GRADY

Ctr. imm., B.A.A.
450 521-8811

Groupe Sutton-Actuel inc.
Agence immobilière

SUTTON
québec

PRÈS DE
700 PROPRIÉTÉS
AGRICOLES VENDUES
DEPUIS 2010

**BANQUE
D'ACHETEURS IMMÉDIATS**

Pour tous genres
de fermes

-SAVOIR-FAIRE
-EXPÉRIENCE
-COMPÉTENCE

Visitez notre site web

WWW.IMMOBILIER-AGRICOLE.COM

NOUVEAUTÉS



GRAND-REMOUS, près de Mont-Laurier, érablière en exploitation de +/- 18 000 entailles avec bon quota, permis pour production d'alcool, fond de commerce et tous les équipements inclus et beaucoup +, 2 250 000\$



RACINE, Fermette de 150 acres dont +/- 60 acres cultivables, érablière toute équipée +/- 1 200 entailles, maison rénovée et spacieuse, grange, garages, vue à couper le souffle et plus, 1 195 000\$



COOKSHIRE-EATON, Fermette de 95 acres dont +/- 60 acres cultivables, le reste boisé mixte, 2 maisons habitables, grange/écurie, garage triple et autre grand garage à machinerie, 995 000\$



LA PÊCHE, à 45 minutes d'Ottawa, près du centre de ski Edelweiss, terre boisée de 56 acres, zonage résidentiel, possibilité pour développement immobilier, droits de bâtir immédiats, érablière et +, 167 000\$



LAVALTRIE, Terre agricole de 87 arp. dont +/- 30 arp. cultivables, le reste boisé, garage, 850 000\$



LEFEBVRE, Magnifique et luxueux domaine sur 50 acres boisés, splendide maison ayant une finition impeccable, 2 grands garages, lac privé et plus, 1 200 000\$

FERMES À VENDRE



ST-FRANÇOIS-XAVIER-DE-BROMPTON, Ferme porcine en maternité, bon emplacement, excellent statut sanitaire, actuellement +/- 330 truies, poss. d'augmenter à +/- 625 truies, bonne maison, garage et plus, 695 000\$



ST-GERMAIN-DE-GRANTHAM, Terre de 135 arp. dont +/- 130 arp. cultivables et drainés, plan de séchage, remise à machinerie, étable et bonne maison, 2 195 000\$



STE-MARIE-MADELEINE, Ferme de 104 arp. presque tous cultivables, jolie et spacieuse maison, plusieurs bâtiments agricoles, porcherie +/- 1 000 porcs à l'engraissement, serres, garages et plus, 2 650 000\$



CHAMBLY, Centre équestre, installations d'envergure, 40 box, plusieurs manèges intérieurs et extérieurs, terre de 50 acres, piste de course 2 écuries, garage et bien plus, 2 195 000\$



GRANBY, Centre équestre moderne et en excellente condition, écurie 42 box, plusieurs manèges, maison, terre de 43 acres et plus, 1 795 000\$



ST-GERMAIN-DE-GRANTHAM, Ferme porcine, maternité de +/- 550 truies incluses dans la vente, 2 grands poulaillers totalisant +/- 36 000 pi. ca. en opération à forfait, terre de 15 arp., 825 000\$



ST-ALPHONSE-DE-GRANBY, Ferme porcine et avicole, 2 porcheries totalisant +/- 1 850 places en engraissement, 2 poulaillers en location totalisant 1 800 m.c. de poulets à griller, terre 105 arp. presque tous en culture, maison et +, 2 895 000\$



ST-MARC-SUR-RICHELIEU, Verger sur 14 acres +/- 2 400 pommiers, jolie maison rénovée, grand garage et entrepôt réfrigéré, kiosque pour vente au détail, piscine intérieure et beaucoup plus, 975 000\$



VAL-JOLI, Ferme de 142 arp. dont +/- 60 arp. cultivables, production de +/- 225 veaux en pouponnière et 120 à 140 veaux de finition, grande maison ancestrale rénovée, 2 garages, entrepôts et +, 875 000\$



ST-ALPHONSE-DE-GRANBY, Ferme avicole, quota transférable de dindons légers 3 787 m.c. et quota de poulets à griller de 178 m.c., terre +/- 74 arp. cultivables, 4 poulaillers, bonne maison rénovée, garages, 4 850 000\$



ST-LIBOIRE, Ferme porcine, 3 porcheries totalisant +/- 1 500 places à l'engraissement, terre de 282 arp. principalement cultivables, grand garage, bureau et plan de séchage, 4 295 000\$



STE-CROIX, Ferme d'envergure, grandes cultures, terre de 392 arp. presque tous cultivables, plan de séchage, capacité de +/- 11 500 tonnes, balance et plus, située près de l'A20, 5 125 000\$



ST-HUGUES, Ferme porcine, site naisseur/finisseur de +/- 1 100 places pouponnière et +/- 1 080 places engraissement, terre de 101 arp. cultivables et drainés, maison, garages et plus, 2 395 000\$



FREIGHTSBURG, Ferme de grande culture, terre de 245 arp. dont +/- 96 arp. cultivables, jolie maison, grange-étable, silos et garage à machinerie, 1 395 000\$



ST-THÉODORE-D'ACTON, Grande terre agricole de 295 arp. dont +/- 215 arp. sont cultivables, 2 belles parcelles indépendantes, grande étable, plusieurs garages et entrepôts, maison, plan de séchage, 3 795 000\$



ST-GABRIEL-DE-BRANDON, Ferme avicole avec quota de 700 m.c. pour poulets à griller, terre de 63 arp. presque tous cultivables, bon poulailler et bons équipements, fosse à fumier couverte, 2 095 000\$ **Nouveau prix!**



HEMMINGFORD, Terre agricole de 125 arp. dont +/- 9 acres en verger, bonne maison et grande usine servant à l'emballage et au classement des pommes, garage, 2 300 000\$



BÉCANCOUR, Ferme laitière avec quota de 64,81 kg/j, terre de 80 arp. et maison, étable en location sur terre de 17 arp., bail de 60 ans, plusieurs garages et plus, 3 000 000\$

FERMETTES ET DOMAINES À VENDRE



SHEFFORD, Fermette de 38 acres, maison coquette, écurie avec loft, manège couvert, plusieurs enclos extérieurs, piscine creusée et +, 995 000\$



ROXTON POND, Magnifique fermette de 47 acres dont +/- 18 acres cultivables, plantation de vignes, pommiers et bleuets, jolie maison, petite écurie, plusieurs garages, étang privé et plus, 1 395 000\$



ST-LOUIS-DE-BLANDFORD, Jolie fermette de près de 60 acres principalement en prairie et culture, bordée par une magnifique rivière, étable, maison, garage et +, 850 000\$



DUDSWELL, Gigantesque domaine de chasse, terre de 427 acres entièrement boisés, maison spacieuse, confortable et récente, petit étang privé et plus, 1 095 000\$



SHERBROOKE, Domaine de 11 acres, dont +/- 5 acres en prairie, spacieuse maison, grand garage, érablière de +/- 400 entailles, remises, petit lac privé, et beaucoup plus, 899 000\$



ACTON VALE, Magnifique domaine de 280 acres avec lac privé, jolie maison spacieuse, garage double, site très privé, loin de la route, terre principalement boisée et plus, 995 000\$

La référence en immobilier agricole au Québec

ENTREPRISES AGRICOLES - FERMES - TERRES AGRICOLES - TERRES À BOIS - ÉRABLIÈRES

TERRES À VENDRE



ACTON VALE, Terre de plus de 150 arp. majoritairement cultivables, ancienne grange/étable, 1 275 000\$



KINGSEY FALLS, Terre de 144 arp. principalement cultivables, actuellement en foin, maison ancestrale nécessitant des rénovations et vieille grange-étable, garage, 825 000\$



DRUMMONDVILLE, Terre de 121 arp. presque tous en culture, sans bâtiment, 1 225 000\$



ST-FRANÇOIS-DU-LAC, Terre de 91 acres dont +/- 30 acres cultivables, 2 maisons, petite grange, garages, bordée par la rivière et plus, 599 000\$



STE-CÉCILE-DE-MILTON, Terre de 73 arp. dont +/- 63 arp. sont cultivables, principalement drainés et nivelés, sans bâtiment, 859 000\$



CARIGNAN, Terre de près de 200 arp. dont +/- 128 arp. cultivables en partie drainés, certification bio, garage, 1 795 000\$



VERCHÈRES, Terre de 54 arp. tous en culture, écurie et 2 garages/entrepôts, 775 000\$



ST-DAVID, Terre de 168 arp. presque tous cultivables et drainés, aucun bâtiment, 2 840 000\$
Autre terre de 100 arp. cultivables aussi disponible, 1 750 000\$



ST-MAJORIQUE, Terre de 108 arp. dont +/- 92 arp. cultivables, grand garage +/- 28 X 220 pi, isolé et chauffé, avec ou sans la maison, 1 395 000\$ ou plus



ST-PIE, Terre de 115 arp. dont +/- 60 arp. cultivables bio, beau boisé mature avec érablière et cabane à sucre aménagée, 875 000\$
Nouveau prix!



ST-CHRYSOSTOME, Domaine agricole de plus de 100 arp. dont +/- 70 arp. cultivables drainés et nivelés, érablière, 2 maisons, bâtiments agricoles, loin de la route site très privé et intime, et plus, 1 150 000\$



ST-LUCIEN aux limites de St-Félix-de-Kingsey, Terre agricole de plus de 400 acres dont +/- 42 acres cultivables, beau boisé avec sentiers, bordé par la rivière St-François, droit de bâtir une maison et +, 835 000\$



DANVILLE, Grand terrain de près de 400 000 pi.ca. offrant la possibilité de subdiviser en 3 lots, usage résidentiel, commercial et agricole, 195 000\$



ST-MATHIEU-DE-BELOIL, Terre agricole de 55 arp. tous cultivables, sans bâtiment, adjacente à un quartier résidentiel luxueux, 1 295 000\$



ST-BARTHÉLEMY, Terre de 60 arp. dont +/- 45 arp. cultivables, sans bâtiment, 560 000\$

AVIS DE RECHERCHE
FERMES LAITIÈRES EN OPÉRATION
NOTRE INVENTAIRE EST À SON PLUS BAS!
BANQUE D'ACHETEURS SÉRIEUX

RÉCEMMENT VENDUS



STORNOWAY, Ferme laitière de 63 kg/j, terre de 560 arp., érablière avec quota, maison, garages et plus, **VENDU**



FRELIGHTSBURG, Verger de 34 acres, plusieurs variétés dont les plus populaires, sans bâtiment, **VENDU**



ST-DAMASE, Ferme laitière en exploitation, terre de 195 arp. presque tous cultivables, étable spacieuse et moderne, garages, maison et +, **VENDU**



ST-BLAISE-SUR-RICHELIEU, Terre agricole de 238 arp. dont +/- 155 arp. cultivables, plusieurs bâtiments agricoles, **VENDU**



ST-EUGÈNE, Terre de 133 arp. presque tous cultivables, sans bâtiment, **VENDU**



HATLEY, Fermette de 2 acres, jolie maison ancestrale rénovée, écurie 6 boxes, prairie, piscine et plus, **VENDU**



HATLEY, Terre boisée de 225 acres, petite prairie, potentiel pour érablière, autorisation de la CPTAQ pour y construire une maison, **VENDU**



ST-THÉODORE-D'ACTON, Terre boisée de 104 acres, petit lac privé, camp de chasse, **VENDU**



GRANBY, Terre de 26 acres, zonage résidentiel, site idéal pour développement immobilier, **VENDU**



DANVILLE, ferme de 164 arp. dont +/- 114 arp. en culture/foin/pâturage, exploitation de +/- 386 veaux en intégration, étable rénovée, 2 maisons, **VENDU**



STE-JULIE, Terre de 230 arp. principalement cultivables et partiellement drainés, 2 grands garages, érablière équipée et +, **VENDU**



HENRYVILLE, fermette de 19 acres presque tous cultivables, jolie maison ancestrale rénovée, grand garage à machinerie, étable froide et entrepôt, **VENDU**



ROXTON POND, fermette de 54 acres dont environ 1/2 cultivable, le reste boisé, spacieuse maison rénovée avec garage, dôme agricole, **VENDU**



LAC-ÉCHEMIN, Ferme pour production laitière, terre de 254 arp. dont +/- 136 arp. en culture et prairie, étable, garage, maison et plus, **VENDU**



COOKSHIRE-EATON, Ferme de 142 arp. principalement prairie et pacage, maison à rénover, garages, **VENDU**

Près de 700 propriétés vendues depuis 2010!
Pour vendre votre propriété agricole, faites appel aux meilleurs dans le domaine!

DAVID COUTURE
450-525-0052
Courtier immobilier
Ingénieur agricole

WWW.IMMOBILIER-AGRICOLE.COM

SARA DE GRADY
450-521-8811
Courtier immobilier
Bachelière en marketing, B.A.A.

Optimiser la fertilisation azotée pour réduire



ÉMILIE LEMAIRE,
AGR., M. SC.,
Chargée de projets, IQDHO

lisation la plus répandue actuellement consiste à fractionner l'apport annuel en azote en trois applications d'engrais minéral (mai, juin, juillet). La fertilisation azotée automnale est encore peu répandue parce qu'une croyance populaire veut qu'un apport tardif en azote puisse nuire à

l'endurcissement des plantes pour l'hiver. Pourtant, cette approche pourrait être plus avantageuse à divers égards. La tendance veut qu'au début de l'automne la température du sol et l'activité métabolique des arbres soient plus élevées qu'au début du mois de mai. Ces conditions

sont ainsi plus favorables au prélèvement de l'azote par les racines. L'azote prélevé sera mis en réserve pour l'hiver et rapidement disponible au printemps suivant. En effet, pour plusieurs espèces, la remobilisation de l'azote dans l'arbre pour la croissance au printemps survient avant la

L'azote est l'élément nutritif le plus important dans la croissance des plantes. Les besoins des plantes en cet élément peuvent être comblés par le sol seulement en partie, et selon une proportion variable d'un sol à l'autre, en fonction de plusieurs facteurs. Les pépiniéristes qui produisent des arbres feuillus et conifères ornementaux en champ font donc majoritairement usage d'engrais minéraux azotés (EMA) pour combler les besoins de leurs cultures.

L'utilisation des EMA contribue à l'émission de gaz à effet de serre (GES) directement par la dénitrification de l'azote minérale dans le champ (N₂O) et par la consommation de carburant (CO₂) liée à l'application de l'engrais. Une bonne gestion des EMA est essentielle pour réduire les pertes dans l'environnement. Fractionner les apports et les synchroniser avec les besoins de la culture sont des moyens pour maximiser le prélèvement par les plantes et réduire les pertes dans l'environnement.

En production de plantes ligneuses ornementales en champ, la régie de ferti-



Chênes de l'essai de fertilisation d'automne. Photo IQDHO



LES ENTREPRISES
LAFRANCE
DIVISION GRAINS INC.



Leader en commerce de grains et agriculteur tout comme vous !



**Acheteur de maïs avec ou sans OGM,
soya, soya IP avec contrat, blé, orge et seigle.**

Claude LaFrance 514 953-7157
David Michon 450 888-2652

Evens Gosselin (Est du Québec) 418 291-0626
Simon Daviau 450 278-6557
Kathleen Maurice (Rive-Nord) 514 894-5750

Bureau : 6260, boul Laframboise
Saint-Hyacinthe, Québec J2R 1E9
450 653-1384

les émissions de gaz à effet de serre



Mesure du diamètre du tronc avec un pied à coulisse.
Photo IQDHO

reprise de l'activité racinaire et le prélèvement de l'azote dans le sol. L'accumulation de réserves est d'autant plus avantageuse pour les espèces qui n'ont qu'une seule phase de croissance rapide au printemps.

L'IQDHO a réalisé un projet pour déterminer en conditions québécoises l'effet d'une fertilisation minérale azotée, tôt au printemps et à l'automne, sur la croissance, la qualité, le contenu en azote et la survie à l'hiver des végétaux. Ce projet avait également comme objectif d'évaluer

si un meilleur prélèvement de l'azote appliqué à l'automne plutôt qu'au printemps permettait de diminuer la dose annuelle présentement utilisée et ainsi de réduire les émissions de GES. Les traitements de fertilisation ont été testés sur des lilas (*Syringa reticulata* 'Ivory Silk'), des chênes (*Quercus rubra*) et des thuyas (*Thuja occidentalis*) pendant deux ans.

Les données récoltées n'ont pas permis de démontrer que le prélèvement de l'azote et la croissance ont été plus importants à la suite d'une fertilisation azotée

autumnale (septembre et octobre) que printanière (mai). En fait, à la fin du projet, il n'y avait pas de différences significatives visibles entre les arbres des différents traitements, même pour ceux ayant reçu une dose de 50 kg d'azote (N) à l'hectare (ha) de moins annuellement.

Les résultats obtenus suggèrent donc que l'apport en azote pourrait être réduit sur certains sites sans compromettre significativement le rendement et la qualité de certaines espèces de plantes ligneuses ornementales. Avec l'élimina-

tion d'une application de 50 kg N/ha, un pépiniériste pourrait réduire les émissions de GES d'environ 807 kg éq. CO₂/ha. Cependant, la sécheresse de 2020 a grandement nui à la croissance de l'ensemble des arbres et possiblement réduit la réponse des arbres aux différents traitements de fertilisation. Par conséquent, le projet aura soulevé le doute sur l'utilité d'une dose annuelle de 150 kg N/ha et démontré le potentiel de réduction des émissions de GES en réduisant la dose, mais des résultats sur plus de sites, d'espèces et d'années seront nécessaires pour déterminer les besoins en azote des nombreuses plantes ligneuses ornementales produites en champ.

Néanmoins, le projet a permis de répondre à l'une des principales préoccupations des pépiniéristes et conseillers concernant la fertilisation d'automne. Il n'y a pas eu plus de dommages hivernaux chez les arbres fertilisés à l'automne. Ce mode de fertilisation serait donc sécuritaire, du moins pour ces trois espèces.

« Ce projet a été réalisé en vertu du volet 4 du Programme Prime-Vert 2013-2018 et il a bénéficié d'une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) dans le cadre du Plan d'action 2013-2020 sur les changements climatiques (PACC 2013-2020). »

Québec 



Omya Agriculture & Forestry
omya.com

Exigez la Qualité Exceptionnelle

Omya Agrodol - SA
Pierre à chaux naturelle dolomitique

40% en Carbonate de Magnésium (MgCO₃)

100% Naturelle - Certifiée BNQ

Concassage Pelletier - Distributeur au 450 248-7972



THINKING OF TOMORROW

Bonnes pratiques pour le recrutement et la fidélisation de vos employés

CAROLYN O'GRADY
Conseillère en transformation alimentaire, Direction régionale de la Montérégie, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation



SANDRA DAGENAIS
Conseillère en économie et gestion et en relève et établissement, Direction régionale de la Montérégie, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation



La transformation alimentaire se classe au deuxième rang en matière d'emploi parmi les secteurs manufacturiers au Québec, et elle agit comme moteur économique régional. En fait, le secteur a généré environ 100 000 emplois en Montérégie en 2019, ce qui représente 12 % des emplois de la région. Depuis le début de la pandémie, les entreprises alimentaires ont fait face à plusieurs enjeux, notamment en ce qui concerne les ressources humaines. L'implantation de mesures sanitaires et l'intensification de la rareté de la main-d'œuvre ont eu des répercussions importantes. Dans ce contexte, le recrutement et la fidélisation des employés deviennent une préoccupation de premier ordre.

Des stratégies pour attirer des employés et les garder

Au-delà de la perte non négligeable de connaissances et d'expérience liée au roulement de personnel, les coûts de remplacement représentent une dépense importante, allant de la moitié à deux fois le salaire de l'employé à remplacer, selon les postes visés et les experts consultés.

C'est pourquoi il faut assurer un recrutement efficace, impeccable et rigoureux.

De l'évaluation des besoins en main-d'œuvre, en passant par l'offre d'emploi, sa diffusion, la sélection des candidats, l'entrevue d'embauche et l'intégration de l'employé, rien ne doit être laissé au hasard. Toutes les étapes doivent être planifiées, réfléchies et adaptées pour projeter une image positive de l'entreprise. C'est une carte de visite et l'une des premières occasions de faire bonne impression comme employeur de qualité.

D'abord, un bon programme d'accueil et d'intégration permettra aux nouveaux employés d'acquiescer rapidement leur autonomie et de profiter d'un accompagnement, surtout s'ils peuvent bénéficier d'un mentorat par leurs pairs. Cette approche a fait ses preuves.

De plus, une communication bidirectionnelle, ouverte et régulière, s'avère primordiale. Les employés veulent comprendre leur rôle et participer aux enjeux de l'entreprise. Étant dans le feu de l'action, leurs idées et leurs solutions valent la peine d'être écoutées et appliquées.

Miser sur le développement des compétences professionnelles et sur la reconnaissance du travail accompli est également bénéfique. En leur proposant de l'avancement ou de nouveaux défis, les employés envisagent plus facilement un avenir au sein de l'entreprise pour laquelle ils travaillent.

Enfin, rester flexible en tant qu'employeur est essentiel. Que ce soit par l'aménagement du temps de travail, la conciliation travail-famille ou tout autre avantage auquel vous pouvez penser. L'employeur doit se démarquer de ses concurrents en trouvant les éléments clés qui fidélisent ses employés. D'ailleurs, les attentes des nouvelles générations face à leur emploi et à leur employeur sont différentes, il faut donc vous renouveler!

Des ressources pour y arriver

Pour passer à l'action et améliorer ses pratiques, plusieurs organismes offrent

des services en ressources humaines. En voici quelques-uns.

• Réseau Agriconseils

Son programme de services-conseils donne accès à des consultants et à des professionnels pouvant établir des diagnostics sur le climat de travail, le processus de délégation ou l'efficacité de gestion d'une équipe. L'identification des forces et des défis en matière de recrutement, de conditions de travail, d'intégration des employés et de communication dans une équipe permet de trouver des solutions et de développer des outils adaptés à différentes situations. Des suggestions de consultants et un appui financier, allant de 75 % à 85 % des honoraires des consultants, sont également offerts. Pour communiquer avec le réseau Agriconseils Montérégie, appelez au 514 797-3924 ou consultez leur fiche promotionnelle « Gestion des ressources humaines » au www.agriconseils.qc.ca/reseaux-regionaux/monteregie.

• Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

Cet organisme a le mandat d'assister les transformateurs alimentaires dans le développement de leurs pratiques de gestion des ressources humaines. Il propose plusieurs outils, dont un guide pratique de gestion des ressources humaines, des enquêtes sur la rémunération ainsi que de la formation pour les employés, telle que « Le rôle de superviseur au quotidien » ou « Améliorer votre rétention par une meilleure intégration ». Pour plus d'information, consultez le site Web www.csmota.qc.ca.

• Emploi-Québec

Ce service gouvernemental offre un appui en ce qui concerne les ressources humaines, que ce soit par des outils de recrutement, de l'aide financière à l'embauche, des programmes de formation de la main-d'œuvre ou même un

accompagnement en gestion des ressources humaines. Pour plus d'information sur les services d'Emploi-Québec, visitez la page Web www.emploi-quebec.gouv.qc.ca/regions/monteregie ou consultez la page suivante pour trouver le bureau local de Services Québec le plus près de chez vous : www.localisateur.servicesquebec.gouv.qc.ca.

• Réseau RH TransformAction

Cette initiative vise à créer une synergie entre les entreprises participantes et à générer des solutions innovantes afin d'augmenter l'attraction et la fidélisation de la main-d'œuvre. Le Réseau RH participe à l'organisation d'activités, telles que la création d'un réseau LinkedIn privé, des cercles d'échanges, des conférences d'experts et des projets collaboratifs. Pour en savoir plus, rendez-vous au www.transform-action.ca/reseau-transformation.

Un investissement à long terme

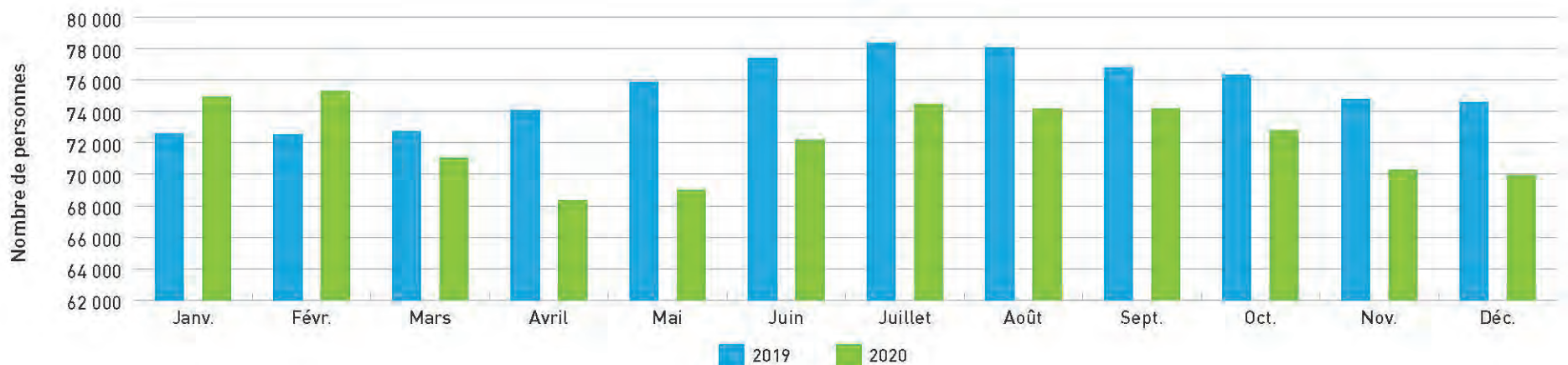
Le processus d'embauche étant long, coûteux et souvent incertain, il est important de travailler sur la fidélisation du personnel. Un employé performant, mobilisé et impliqué dans son milieu de travail vaut son pesant d'or et devient un collaborateur essentiel au succès de l'entreprise.

Mettre en place de bonnes pratiques de gestion de recrutement et de fidélisation peut, à court terme, sembler compliqué et dispendieux, mais les inconvénients et les coûts s'avèrent beaucoup plus élevés en évitant ces bonnes pratiques. Il ne faut pas hésiter à utiliser toute l'aide disponible, car vous méritez les meilleurs employés.

Pour obtenir davantage d'information sur la gestion des ressources humaines, communiquez avec le conseiller en transformation alimentaire du MAPAQ de votre région.

Trouvez ses coordonnées au www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/transformation/soutienentreprises.

TABLEAU 1. ÉVOLUTION DU NOMBRE D'EMPLOIS DANS LA TRANSFORMATION BIOALIMENTAIRE, AU QUÉBEC, EN 2019 ET EN 2020



Source : Statistique Canada, tableau 14-10-0201-01, « Emploi selon l'industrie, données mensuelles non désaisonnalisées »; compilation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

La collaboration au cœur du développement d'entreprise

JULIE PIVIN

Conseillère en transformation alimentaire, Direction régionale de la Montérégie, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation



Plusieurs éléments sont déterminants pour le succès d'un produit alimentaire : l'innovation, la qualité, la primeur, un prix concurrentiel, mais surtout, la nécessité de répondre aux besoins des consommateurs. Au-delà des ressources financières, quelques paramètres se sont complexifiés en ce qui concerne la sortie ou la longévité d'un produit sur le marché. D'abord, les valeurs de la clientèle, les tendances alimentaires et la technologie évoluent à un rythme effréné. Puis, la disponibilité des ingrédients et la rareté de la main-d'œuvre, et de son expertise, sont des enjeux majeurs. Enfin, la diversité des produits offerts et leur facilité d'accès constituent des éléments qui s'ajoutent à la complexification du développement d'entreprise.

Les petites et moyennes entreprises, pour qui les ressources sont souvent plus limitées, peuvent-elles continuer de se développer et d'évoluer tout en jonglant avec ces paramètres? Dans une telle situation, la collaboration sous toutes ses formes devient une avenue intéressante pour ces entreprises qui peuvent bénéficier des connaissances et de l'expertise des acteurs du milieu. Voici quelques approches collaboratives, bien qu'elles ne soient pas récentes, qui valent la peine d'être revisitées.

Quelques mots sur les approches collaboratives

Les approches collaboratives se déclinent sous plusieurs formes. On y retrouve, entre autres, le **développement collaboratif**, qui requiert l'implication de toutes les ressources internes d'une entreprise, incluant la clientèle. Ces ressources sont essentielles à l'obtention d'une vision à 360 degrés d'un service ou d'un produit à élaborer. L'**innovation ouverte**, ou *Open Innovation* en anglais, est également une approche qui ne devrait pas être sous-estimée.

Elle introduit le concept de partage entre entreprises tout en considérant que les experts ne se trouvent pas toujours au sein d'une entreprise et qu'il est plus important de répondre au besoin de la clientèle que d'être le premier sur le marché. Puis, dans le portrait global des approches collaboratives, on peut aussi exploiter le concept de l'**économie collaborative**, qui, selon le ministère de l'Économie et de l'Innovation, « modifie considérablement la façon dont nous produisons, consommons, finançons et apprenons »¹.

Les appréhensions face à la collaboration

Les entreprises en démarrage ont plus de difficulté à mettre en application les prati-

ques collaboratives. Pour faire participer l'équipe, il faut en avoir une! Dans la majorité des cas, les équipes sont restreintes alors que l'expertise, l'énergie ainsi que les réseaux sont limités, que l'émotion est à son maximum et que la clientèle est mal définie ou en développement, donc plus difficile à consulter.

Lors d'une première expérience entrepreneuriale, les incertitudes sont nombreuses et légitimes sur le fait de partager ses idées. Pourquoi faire valider son instinct et ses intuitions? Pourquoi risquer de briser la confidentialité de son projet et d'en perdre l'exclusivité? Pourquoi investir des sommes qu'on ne possède pas encore? Tous ces facteurs sont insécurisants, mais les avantages des approches collaboratives sont non négligeables.

Les bénéfices de la collaboration

Profiter d'un réseau collaboratif, c'est profiter de la force du nombre, d'une expertise professionnelle et complémentaire sur les marchés et les besoins des clients, d'équipements de pointe et d'interprétations neutres de la mesure du succès ou de l'échec de son produit. Cette démarche confidentielle et basée sur l'éthique professionnelle permet de gagner du temps et de l'argent.

Des approches collaboratives qui ont fait leurs preuves

Peu importe le niveau d'innovation d'un projet ou la taille d'une entreprise, les ressources et les organismes suivants peuvent favoriser son développement :

1. Le mentorat

Simple, accessible et généralement gratuit, il se fonde sur le partage d'expériences vécues et sur l'expertise d'un promoteur ou d'un conseiller en entreprise. Le Centre local de développement, la Société d'aide au développement des collectivités et Femmessor sont des exemples d'organismes où trouver du mentorat.

2. Les incubateurs d'entreprises

Ces ressources aident les entreprises en démarrage ou en croissance en leur fournissant des locaux, de l'équipement, des conseils, de la formation et d'autres services dans le but de les mener à l'autonomie, tout en favorisant les échanges avec des entreprises déjà installées. En voici quelques exemples : Saint-Hyacinthe Technopole, Continuums, le Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ) et le Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA) de Saint-Hyacinthe.

3. Les centres collégiaux de transfert de technologie

Ces centres d'innovation ont pour mission le soutien, le développement et la formation d'entreprises en démarrage ou en croissance. Les entreprises peuvent compter sur ces organismes pour développer ou améliorer des procédés, adapter des équipements ou des nouvelles technologies, prendre le pouls du marché et se faire proposer des pistes de solutions prometteuses. En Montérégie, Citech Agroalimentaire, l'Institut de technologie des emballages et du génie alimentaire, Transbiotech et le Centre d'expertise fromagère du Québec en sont des exemples.

4. Les centres de recherche et de développement du Québec

Ils regroupent des chercheurs qui orientent leurs travaux et leurs observations vers un secteur en particulier, dont la transformation alimentaire, dans le but d'appuyer l'innovation et le transfert technologique. Les recherches, les études cliniques, les rapports et les articles scientifiques qu'ils produisent sont utilisés pour développer et promouvoir des produits innovants, pouvant mener vers des allégations certifiées et permettre un avantage concurrentiel sur le marché. L'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, le CDBQ et le CRDA sont des exemples de centres en alimentation.

5. Les symbioses industrielles

Une symbiose est un type de réseau créé une synergie entre les différentes organisations d'un territoire. Par exemple, Symbiose agroalimentaire Montérégie permet d'améliorer la performance économique, environnementale et sociale des entreprises, en établissant un réseau dynamique d'échanges de matières résiduelles et d'autres ressources sous-valorisées. Dans ce cas précis, le principe d'économie circulaire est exploité, c'est-à-dire que l'organisme a apporté des modifications en réutilisant des surplus de production ou des résidus d'une entreprise et en organisant des échanges horizontaux. Renseignez-vous auprès de votre MRC pour connaître les symbioses les plus près de chez vous!

Plusieurs programmes d'aide financière offerts par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation peuvent subventionner une partie des coûts engendrés par ces démarches. Consultez le

www.mapaq.gouv.qc.ca/programmes pour en savoir plus.

En résumé, pour bâtir une entreprise pérenne et développer un produit gagnant, il s'agit de suivre les tendances et d'adapter son offre de produits et de services aux consommateurs. La collaboration d'une équipe interne ou externe est une excellente façon d'explorer, de comprendre et d'apporter les innovations requises au succès d'une entreprise en fonction du budget disponible. Ainsi, la force du nombre et le partage de l'expertise sont des éléments facilitant le développement des marchés québécois.

¹ Économie collaborative – Mieux comprendre les transformations, moderniser et renforcer les politiques publiques, ministère de l'Économie, de la Science et de l'Innovation, 2018, Bibliothèque et Archives nationales du Québec, ISBN (pdf) : 978-2-550-80799-5.



CONCOURS TOURNEZ-VOUS VERS L'EXCELLENCE!

Trois finalistes dans la région de la Montérégie

La Financière agricole du Québec annonce que trois entrepreneurs de la Montérégie sont finalistes de la 16^e édition du concours Tournez-vous vers l'excellence. Leurs candidatures ont été retenues en raison de la haute qualité de leur profil d'entrepreneur, de leurs réalisations et de leurs compétences de gestionnaire. Les candidats sont Edem Amegbo d'Au jardin d'Edem, Olivier Lamoureux de la Coop les Jardins de la Résistance et Sophie Brodeur de la Ferme Réso.

Le président-directeur général de La Financière agricole du Québec, Ernest Desrosiers mentionne que « ce concours fait l'éloge de l'excellence, du leadership et du sens entrepreneurial chez les jeunes agriculteurs. Nos finalistes incarnent toute la diversité et le dynamisme qui soutiennent l'agriculture d'aujourd'hui. C'est un privilège de découvrir leurs parcours pour contribuer à l'agriculture et à la vitalité des régions. » Cinq bourses seront remises parmi 10 finalistes, totalisant 13 000 \$. Les résultats seront connus le 24 novembre prochain, dans le cadre du Colloque Gestion du Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec.

Edem Amegbo d'Au Jardins d'Edem de Granby (production maraîchère biologique)

Edem a démarré son entreprise il y a trois ans, lorsqu'il a fait le pari d'investir dans une grande serre et un système de tunnels pour faire pousser des légumes africains en sol québécois. Aujourd'hui, son entreprise contribue à nourrir 120 familles sur une base hebdomadaire. Sa clientèle

africaine retrouve les saveurs de son pays d'origine. Elle se déplace jusqu'à 200 km pour aller chercher ses produits difficiles à trouver ailleurs! Quant aux Québécois d'origine, ils y découvrent des saveurs d'ailleurs. Dès 2022, l'entrepreneur souhaite accroître de 25 % sa production de légumes africains et nourrir 200 familles.

Olivier Lamoureux de la Coop les Jardins de la Résistance de Ormstown (production maraîchère biologique)

Après des études en communication et en cinéma, Olivier entreprend des cours en environnement et en sciences, ce qui change son plan de carrière. Séduit par le concept d'une agriculture soutenue par la communauté, il fonde une coopérative. Ses objectifs sont vite dépassés. En dix ans, il quintuple le chiffre d'affaires. La croissance de la coopérative s'est d'ailleurs multipliée depuis la construction d'une serre chauffée, d'une chambre froide et d'une salle de conditionnement permettant de distribuer des paniers de légumes sur quatre saisons. Elle est la seule à distribuer des paniers bio en hiver dans toute la MRC du Haut-Saint-Laurent. Aujourd'hui, la coopérative de travail produit une cinquantaine de variétés de légumes.

Sophie Brodeur de la Ferme Réso de Saint-Dominique (production de veaux de grain)

Ayant grandi sur une ferme, Sophie savait que sa vie s'y déroulerait. Après des études en agriculture et en environnement,

elle reprend la ferme de son défunt père, qui avait été pour elle un mentor d'exception. Elle avait comme vision pour son entreprise de produire une viande de la meilleure qualité qui soit, dans des conditions qui respectent le bien-être animal. Après une année, elle délaisse l'élevage à forfait de veaux de lait. Elle s'autofinance, devient indépendante en production de veaux de grain. Depuis, la progression de l'entreprise a été fulgurante, malgré des années imprévisibles avec des variations de valeur marchande. Elle a su tirer son épingle du jeu grâce à sa grande capacité à surveiller les liquidités, à bien analyser les investissements tout en « faisant preuve d'audace lorsque nécessaire ». Récemment, elle s'est lancée dans la vente de veaux de grain directement de la ferme.



Olivier Lamoureux
Photos La Financière agricole



Edem Amegbo



Sophie Brodeur

Du succès avec vos céréales d'automne avec le chaulage



SYLVIE RICHARD, AGR.
Coordonnatrice de
l'Association des producteurs
de pierre à chaux
naturelle du Québec
(APPCQ)



Association des producteurs
de pierre à chaux du Québec inc.

Pourquoi le pH?

Le chaulage permet de :

- Maximiser la disponibilité des éléments nutritifs pour vos cultures ;
- Fournir un apport en calcium et en magnésium à un coût avantageux, deux éléments essentiels à la santé et à la qualité des récoltes ; la chaux permet de compenser les exportations ;
- Augmenter les niveaux de calcium et de magnésium disponibles et assimilables par la culture ; le magnésium stimule la photosynthèse favorisant ainsi la croissance et l'établissement alors que le calcium augmente la formation et le stockage des sucres (peptide) ce qui est important pour la survie hivernale ;
- Favoriser l'activité microbienne qui dégrade la matière organique et les résidus de culture ;
- Améliorer la capacité d'échange cationique (CEC) ;
- Favoriser le développement des racines qui explorent davantage le profil du sol ; les cultures deviennent plus résistantes aux variations climatiques ;
- Renforcer la structure du sol qui devient plus aéré et meuble, particulièrement intéressant dans les terres argileuses, compactes et mal aérées ; la microporosité créée favorise les remontées capillaires.

Un sol en santé et vivant favorise la productivité des cultures et la rentabilité de votre entreprise. Parce que le chaulage améliore les propriétés chimiques, biologiques et physiques du sol, c'est un investissement qui vaut la peine!

Comment chauler?

La période la plus connue et la plus propice pour corriger le pH est après la récolte des céréales à paille. Le sol est portant et risque peu ou pas la compaction. Il est aussi possible de corriger le pH après la récolte de soya qui précède le semis de la

céréale d'automne si les conditions du sol le permettent. Si vous êtes en semis direct, il faudra adapter la dose d'application.

Pour établir le bon diagnostic et obtenir une recommandation adaptée à vos parcelles, une consultation avec un.e agronome est recommandée. Votre conseiller.ère agronomique vous guidera pour déterminer le bon produit selon les critères de qualité (IVA, PN, contenu en Ca et Mg et granulométrie), la dose, le moment et le mode d'application. Pour des produits sûrs et de qualité, demandez un produit normé BNQ.



Il y a plusieurs avantages à intégrer des cultures d'automne dans votre rotation! Parmi les nombreux bénéfices agronomiques, le blé ou le seigle d'automne produisent un rendement intéressant, augmentent le rendement pour la culture qui suit et protègent le sol contre l'érosion. Les cultures d'automne permettent de mieux répartir et planifier vos travaux aux champs en plus de diversifier vos sources de revenus.

Pour réussir les cultures d'automne, on pense évidemment à la survie à l'hiver. Plusieurs stratégies s'additionnent pour la favoriser : un bon égouttement de l'eau de surface, un sol structuré qui laisse l'eau s'infiltrer et un sol équilibré, fertile avec un pH de 6,5 à 6,7.

Terrain de confiance
Membre
AEDAQ
Association des entrepreneurs
en drainage agricole du Québec

Drainage Ostiguy
1975 INC

Plus de 45 ans d'expérience

Continuité de Drainage Ostiguy & Robert inc

450-469-3156
info@drainageostiguy.com
www.drainageostiguy.com

255, route 112, St-Césaire, Qc J0L 1T0

- Drainage agricole au laser et GPS
- Travaux prime vert
- Localisation et réparation de système de drainage
- Installation système de pompage

ESTIMATION GRATUITE

Appel de candidatures pour les jeunes entrepreneurs

Appel de candidatures pour la 14^e bourse agricole offerte par la MRC des Maskoutains. Tous les jeunes entrepreneurs en voie de devenir propriétaire, en partie ou en totalité d'une entreprise agricole ou qui ont un bon projet et beaucoup d'ambition sont invités à poser leur candidature. Cette bourse vise à favoriser l'établissement de la relève agricole maskoutaine par la formation et par l'accompagnement à chaque étape du processus d'établissement ainsi que par le mentorat. Une bourse, d'un montant de 10 000 \$, sera remise à la candidate ou au candidat qui présentera le meilleur projet d'établissement agricole. Elle servira à défrayer les coûts relatifs aux services-conseils, à l'acquisition d'équipements, aux services professionnels ainsi qu'aux activités de formation non couvertes par d'autres programmes.

Pour être admissible

Les candidats doivent être âgés de 18 à 40 ans, résider au Québec et être citoyens canadiens ou avoir le statut de résident permanent. Ils doivent aussi être propriétaires, en partie ou en totalité, de l'exploitation agricole située sur le territoire de la MRC des Maskoutains, en détenant un minimum de 20 % des parts. Être membre ou sur le point d'être membre de la Fédération de la relève agricole du Québec et avoir au moins un an d'expérience en agriculture sont aussi une nécessité.

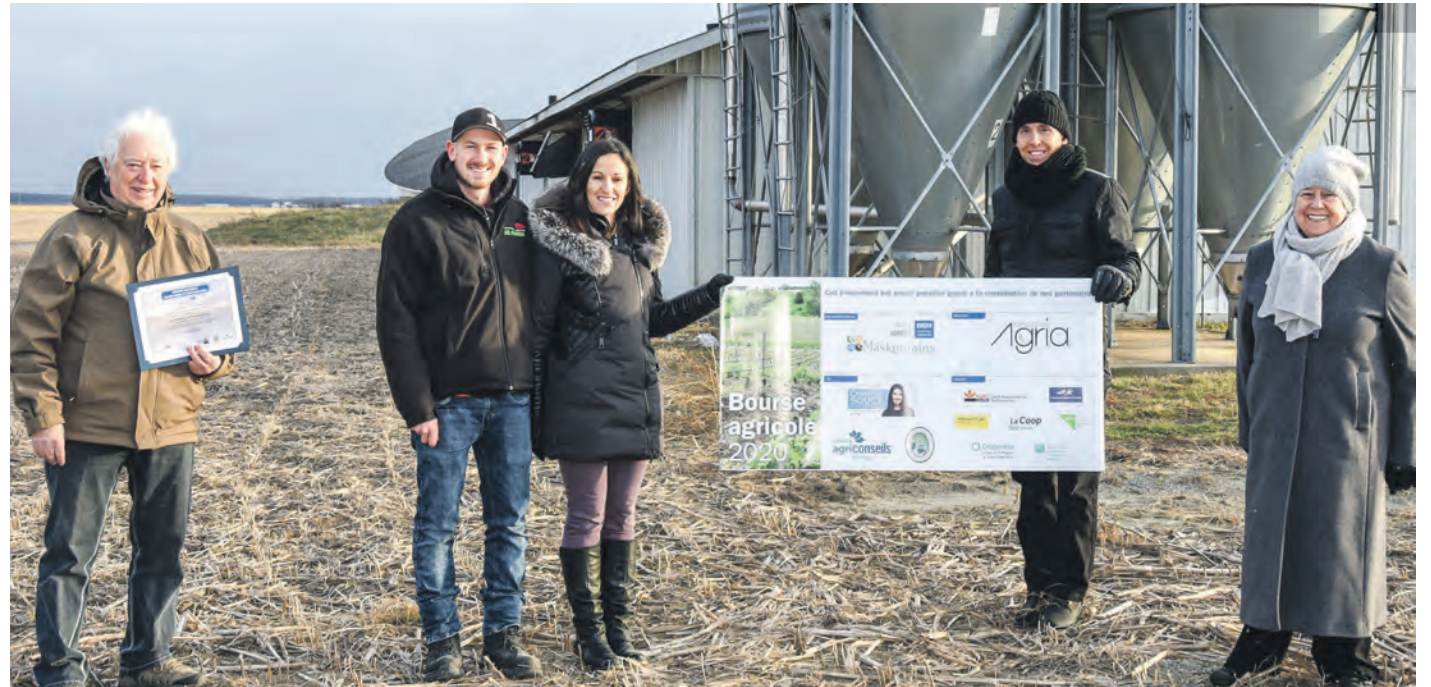
La formation générale sera prise en compte lors de l'analyse du dossier du candidat.

Présenter un projet

Pour participer, il suffit de remplir le formulaire de préinscription et de faire parvenir

un plan d'affaires ou une description complète de son projet, une lettre de motivation ainsi que ses coordonnées. Les candidats admissibles à une Bourse agricole de la grande région de Saint-Hyacinthe ont jusqu'au 5 novembre à midi pour déposer une demande.

Tous les critères d'admissibilité et le formulaire pour déposer sa candidature sont en ligne sur le site de la MRC des Maskoutains au mrcmaskoutains.qc.ca, menu Services, section Agriculture et agroalimentaire.



Gabriel Malo et Annie-Pier Larose, de la Ferme L.M. PORCS, étaient les lauréats 2020 dans la catégorie Multigénérationnelle, production traditionnelle. On les voit ici avec Charles Bachand, vice président de la Fondation Agria, Steve Carrière, commissaire au développement agricole et agroalimentaire et Francine Morin, préfet de la MRC des Maskoutains. Les noms des lauréats sont dévoilés en décembre chaque année. Photo Les Studios François Larivière | MRC des Maskoutains ©

No.7

SPÉCIAL GRANDE CULTURE ET PRODUCTION BOVINE

GTA

GESTION ET TECHNOLOGIE AGRICOLES

DISTRIBUTION

JEUDI 21 OCTOBRE 2021



Date limite pour réservation et matériel
JEUDI 7 OCTOBRE 2021

27 000 exemplaires clientèle ciblée



AVEC UNE COUVERTURE COMPLÈTE DES RÉGIONS SUIVANTES PAR POSTES CANADA GRATUITEMENT ET DIRECTEMENT AUX AGRICULTEURS (LISTE DU MAPAQ) :

GTA GESTION ET TECHNOLOGIE AGRICOLES

Québec
« Avec la collaboration du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation »

- Acton
- Brome-Missisquoi
- Beauharnois - Salaberry
- Drummond
- La Haute-Yamaska
- Lajemmerais
- La Vallée-du-Richelieu
- Le Bas-Richelieu
- Le Haut-Richelieu
- Le Haut-Saint-Laurent
- Vaudreuil-Soulange
- Les Jardins-de-Napierville
- Les Maskoutains
- Longueuil
- Nicolet-Yamaska
- Rousillon
- Rouville

La promotion de l'agriculture depuis 1975

GTA GESTION ET TECHNOLOGIE AGRICOLES

POUR INFORMATIONS:

TÉL.: 450 773-6028

Mtl: 514 875-1948

publicite@courrierclairon.qc.ca

Une réputation consolidée par un meilleur contrôle de la salubrité

JULIE CHABOT

Conseillère en transformation alimentaire, Direction régionale du Centre-du-Québec

KIM DESPRÉS

Conseillère en transformation alimentaire, Direction régionale de la Mauricie

La mise en œuvre d'un plan de contrôle préventif (PCP) dans vos méthodes de fabrication présente plusieurs avantages à court et à long terme. Encadrant vos activités, ce plan permet de maintenir la salubrité des aliments au premier plan et de diminuer les pertes liées aux produits non conformes. L'assurance qualité est un facteur qui s'ajoute à votre réputation dans l'acquisition de nouveaux clients.

Le PCP constitue un élément de poids pour vos acheteurs-revendeurs, pour les consommateurs et pour votre assureur. On note d'ailleurs une tendance grandissante des grands détaillants à sélectionner des fournisseurs ayant instauré des systèmes de gestion de la salubrité. C'est donc dire que plus tôt vous instaurerez ces pratiques, mieux vous vous adapterez aux changements au cours de votre croissance afin d'atteindre ces marchés.

Qu'est-ce qu'un PCP?

Un PCP est un document qui décrit comment cerner, prévenir, éliminer ou réduire les risques et les dangers, aussi bien alimentaires que sanitaires, à un degré acceptable dans une entreprise donnée.

D'abord, lors de l'élaboration de votre PCP, vous devrez déterminer les dangers biologiques, chimiques et physiques qui sont associés à vos activités et à vos aliments.

- Exemples de dangers biologiques pouvant être contrôlés : bactéries, moisissures, virus, etc.
- Exemples de dangers chimiques pouvant être contrôlés : résidus de produits de nettoyage, allergènes alimentaires, pesticides, résidus d'antibiotiques, etc.
- Exemples de dangers physiques pouvant être contrôlés : particules métalliques, éclats de verre, fragments de bois ou de plastique, bouts de gants, cheveux, etc.

Passer vos processus au peigne fin

De la réception des ingrédients jusqu'à l'envoi des produits fabriqués, chaque étape du processus de transformation doit être détaillée. De cette façon, il est plus facile d'analyser les dangers de chacune d'elle. Par exemple, pour une étape de coupe, il faut penser au danger de matière étrangère qui pourrait être introduite dans un aliment si une pièce de l'équipement se brisait.

Pour déterminer les dangers de votre entreprise, un outil visuel tel un diagramme de fabrication peut être utile. Une autre astuce pour faciliter l'identification des dangers serait de faire participer dif-

férents membres du personnel (ex. : mécanicien, employé de production, etc.) afin d'avoir une vue élargie des risques possibles.

Les ingrédients et les emballages sous la loupe

La même réflexion doit être effectuée pour chacun des intrants impliqués dans le procédé. Ainsi, chaque matière première et chaque emballage doivent être évalués pour identifier les dangers qui leur sont associés. Par exemple, un ingrédient comme la farine pourrait contenir des bactéries nocives, telles que la E. coli.

Pour faciliter l'identification des dangers, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a mis sur pied un outil qui se nomme Base de données de référence pour l'identification des dangers. Cet outil répertorie les dangers associés aux :

- Étapes de production;
- Ingrédients et matériaux reçus.

Améliorer vos processus pour diminuer les risques

Lorsque tous les dangers sont identifiés, l'étape suivante consiste à déterminer la façon de contrôler les risques. Plusieurs choix s'offrent à vous. Il peut s'agir de surveillance visuelle, de prise de données, de mesures ou d'ajout d'équipements de contrôle (ex. : détecteur de métal, filtre ou autre). Pour chaque mesure de contrôle sélectionnée, vous devez établir une fréquence et déterminer un responsable. En reprenant l'exemple de l'étape de coupe, une mesure de contrôle pourrait consister à faire une surveillance visuelle de l'équipement au début et à la fin des opérations dans le but de vous assurer de son intégrité. N'oubliez pas que toutes les mesures prises pour respecter les exigences doivent être consignées en vue de démontrer la conformité de l'équipement.

Un Guide pour la préparation d'un plan de contrôle préventif à l'intention des entreprises alimentaires canadiennes a été élaboré par l'ACIA. Celui-ci est disponible en ligne et offre des modèles de plan de contrôle déjà établis pour faciliter l'implantation.

Respecter l'ensemble des normes et éviter les rappels

On note plus de 200 rappels d'aliments par année : un incident qui peut s'avérer coûteux. Par exemple, le rappel de laitue romaine en 2018, causé par l'utilisation d'eau contaminée par la bactérie E. coli, a entraîné une baisse des ventes de 45 % et une diminution de 60 % du prix, en plus d'engendrer du gaspillage alimentaire.

Les normes de constitution des produits, l'étiquetage et les normes microbiologiques sont des exemples d'exigences qui doivent être respectées malgré l'implantation d'un PCP. Il est possible d'intégrer la vigie de ces divers règlements à l'intérieur des procédures du PCP.

Approfondir l'exercice

La démarche réveillera de bons réflexes qui appuieront votre analyse des pratiques de la main-d'œuvre et de l'environnement général de vos activités. Par exemple :

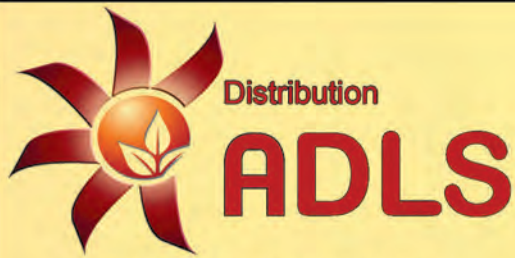
- L'implantation de méthodes de travail respectant le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires;
- L'entretien et le nettoyage des aires de transformation selon une fréquence et des méthodes établies;
- Etc.

Peu importe la structure de votre exploitation, le plan n'aura de succès que si toutes les personnes visées sont conscientes du rôle qu'elles ont à jouer en matière de salubrité des aliments. Vous devez être partie prenante de cette démarche. Des consultants spécialisés peuvent vous aider à établir et à planter votre PCP.

L'Initiative ministérielle Action-prévention agroalimentaire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) peut notamment soutenir des projets visant à adopter de meilleures pratiques de gestion et de contrôle des risques sanitaires ou alimentaires, au moyen de l'achat d'équipements ou de la mise aux normes d'installations déjà existantes. Il est possible de visiter la page Web MAPAQ — Initiative ministérielle Action-prévention agroalimentaire (gouv.qc.ca) pour connaître les clientèles admissibles. À noter qu'une période de dépôt de projets est en cours du 15 septembre au 13 octobre 2021 pour les projets portant sur la salubrité des aliments. Vous pouvez également communiquer avec le conseiller en transformation alimentaire du MAPAQ de votre région pour connaître les autres aides financières potentielles ou pour plus d'information.



Photo © Éric Labonté, MAPAQ.



135, Haut de la Riviere Sud
St-Césaire, Qc

BEDNAR
FARM MACHINERY

MENSCH
MANUFACTURING

Démonstration disponible
Appelez au

Cell August : 450 776 0560

Cell Luc : 438 399 6164

Bureau : 450 469 0778

E-mail: info@distributionadls.com

199312

Semoir OMEGA



ATLAS (Déchaumeur a disque)



Swifterdisc XO (Déchaumeur a disque)



Swifterdisc XN (Déchaumeur a disque)
3 points



Swifterdisc XE (Déchaumeur a disques)



Terraland TO Profi
(Décompacteur à dents)



Terraland TN Profi (3 points)
(Décompacteur à dents)



Terraland (decompacteur à dents)



RB (Remorque benne)



Rollers (Rouleaux niveleurs)



Trasher (Broyeur à couteaux)



Racleur hydraulique

