

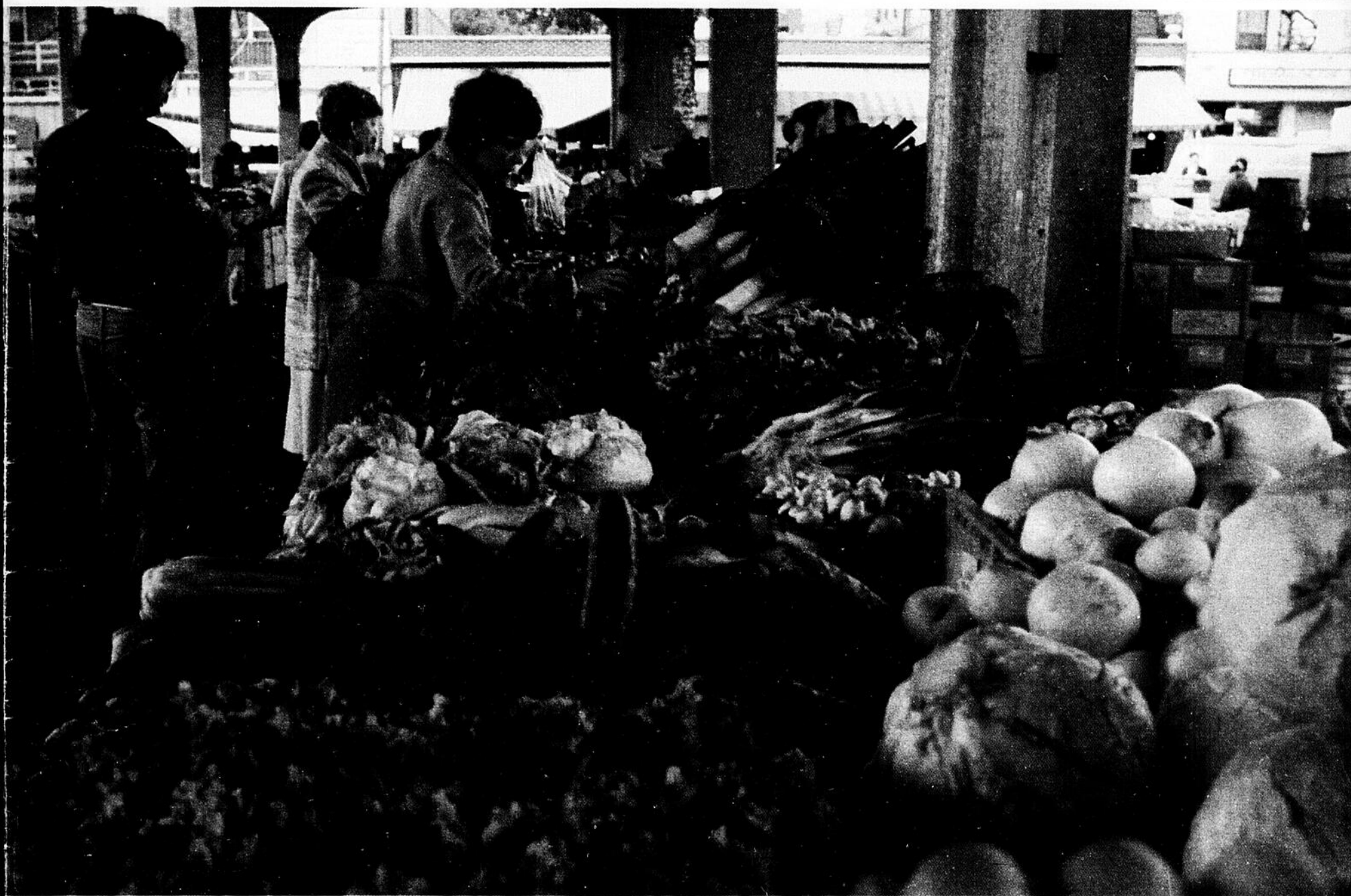
LE SOLEIL

LE MAGAZINE

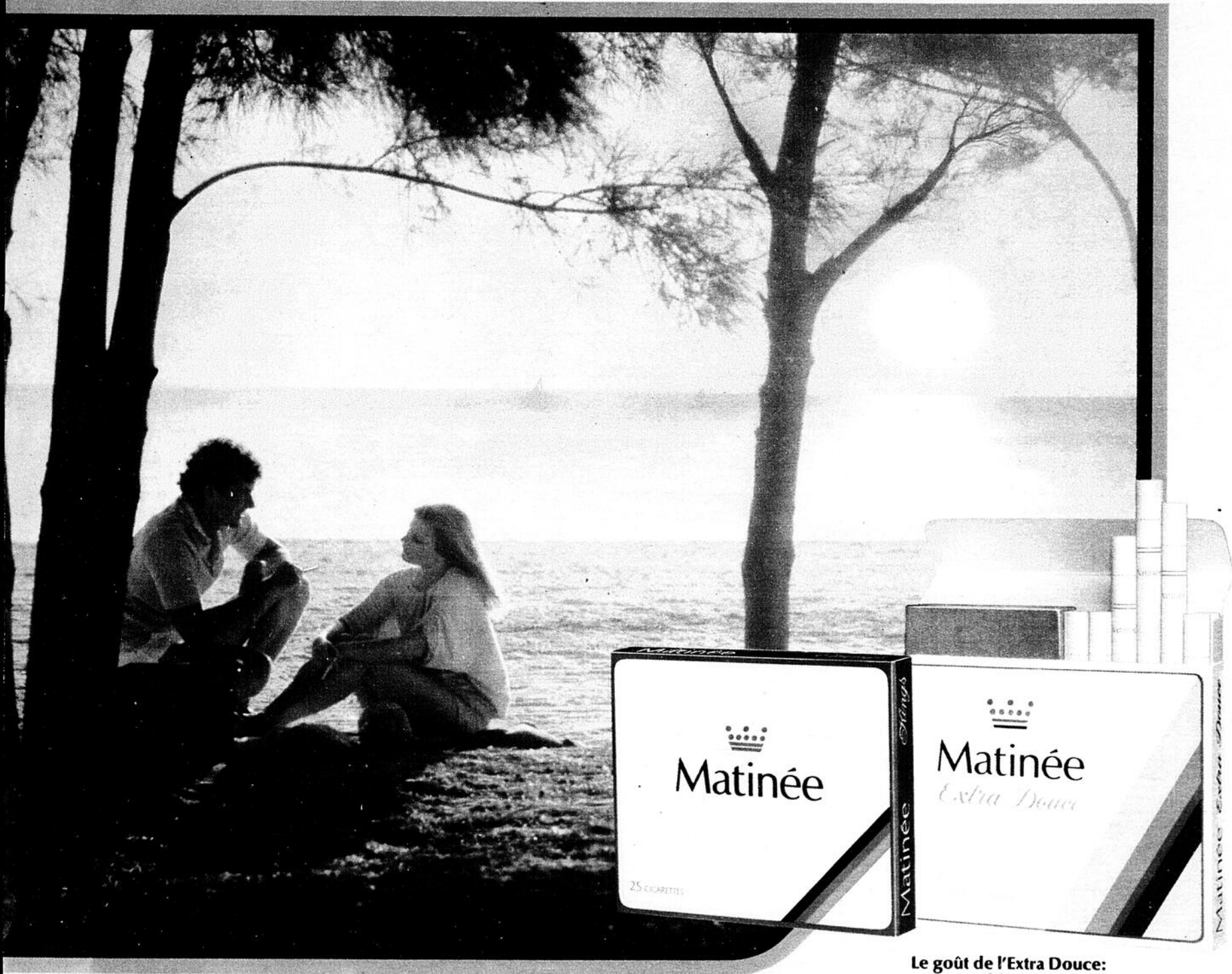
# Perspectives

Semaine du 23 octobre 1982 / Vol. 24 No 43

**numéro spécial:  
L'AGRICULTURE  
QUÉBÉCOISE  
DES ANNÉES 80**



# Matinée



La douceur qui se goûte.

Le goût de l'Extra Douce:  
une agréable surprise.

## Choisissez votre douceur, gardez le goût.

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.  
Moyenne par cigarette: Matinée: Régulier: "goudron" 8 mg — nicotine 0.5 mg. King Size: "goudron" 11 mg — nicotine 0.8 mg.  
Matinée Extra Douce: King Size: "goudron" 4 mg — nicotine 0.4 mg.



JEAN GARON, MINISTRE DE L'AGRICULTURE,  
DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION

## «QU'EST-CE QU'ILS DISENT DE MOI LES GARS?»

■ PAR PIERRE GINGRAS

— Jean Garon, avez-vous abandonné les agriculteurs?

Dégageant sa forte corpulence de la profondeur du fauteuil, il se lève, commence à arpenter la pièce en silence. Visiblement cette question l'agace. Après quelques instants de réflexion, il s'arrête, se plante bien droit devant le magnétophone, les pouces enfoncés dans les poches de sa veste, prêt à répondre. Le commentaire est net, sec:

«Les faits parlent plus que les détracteurs. Ma dynamique en tant que ministre de l'Agriculture c'est de nous comparer au meilleur pays agricole au monde, pas au Nouveau-Brunswick. Nous sommes les meilleurs au Canada et maintenant nous devons acquérir une réputation internationale.»

Dans la bouche de Jean Garon, 44 ans, c'est une affirmation en forme de défi, plus qu'une conviction. Ce bourreau de travail, solide, plein de vitalité et d'ambition, refuse de croire que sa cote de popularité a baissé. «Qu'est-ce qu'ils disent de moi, les gars?» «Quels sont ceux qui parlent en mal?» «De quoi se plaignent-ils?»

Parce qu'on ne lui pose pas assez vite les questions qu'il souhaite, qu'il exige même, il prend les devants. La voix rauque, le débit mitrailleur, les yeux perçants, il attaque, provoque.

«Bien sûr, il y a des agriculteurs qui font faillite comme dans tous les secteurs de l'économie. Bien sûr, j'ai refusé d'intervenir dans la crise du porc au printemps dernier en leur disant: «Réglez vous-mêmes vos chicanes.» Maintenant que le prix du porc a augmenté, plus personne ne se plaint. Bien sûr, l'U.P.A. (Union des producteurs agricoles) chiale. Il y a là 300 fonctionnaires qui doivent à l'occasion justifier leurs salaires. Bien sûr, l'endettement des cultivateurs a



augmenté, mais leur actif est plus élevé que jamais. Bien sûr, je m'occupe plus ces temps-ci du domaine des pêcheries où tout est à faire. Pourtant je n'ai jamais délaissé l'agriculture.»

Jean Garon tient à garder sa réputation d'homme à poigne serrée. Il n'aime guère être critiqué, encore moins contesté. Le printemps dernier, il a surpris tout le monde en se rendant au Colisée de Québec à une assemblée à laquelle assistaient 8 000 agriculteurs venus protester contre les politiques du ministre de l'Agriculture. Quelle ne fut pas la surprise des dirigeants de l'U.P.A. de voir apparaître dans l'allée centrale la silhouette trapue de Jean Garon. Il n'en fallait pas plus pour semer la confusion dans la foule où les huées se transformèrent rapidement en de chauds applaudissements. Sans y être invité, le ministre a même été jusqu'à prendre la parole durant plusieurs minutes.

Jean Garon est très fier de son coup. «Avez-vous vu la photo que *le Soleil* a publiée après l'événement? C'est l'une des meilleures que l'on ait faites de moi.»

Pourtant dans le milieu agricole on demeure inquiet. Après avoir occupé la sellette durant le premier mandat du gouvernement actuel, lancé une foule de programmes, rodé la loi sur le zonage agricole et finalement embarqué les 40 000 agriculteurs du Québec dans son bateau, le capitaine Jean Garon s'est retiré dans sa cabine. Et voilà que l'on craint qu'il ne quitte le navire.

Pierre Gaudet, ancien président de l'U.P.A., céréalier qui a connu sa part de difficultés financières l'an dernier, se montre très sévère à l'endroit du ministre de l'Agriculture: «C'est un rêveur dans sa conception du développement agricole. Quand il nous a parlé d'autosuffisance, nous avons embarqué «au



## JEAN GARON



coton». A la condition bien entendu que le gouvernement ne nous laisse pas tomber. Le contexte économique est difficile, le Conseil des ministres est devenu inflexible. Ça va mal mais Garon est parti s'occuper des poissons...»

Pour le député libéral de Brome-Missisquoi, Pierre Paradis, ancien procureur des producteurs de porc opposés aux plans conjoints, Jean Garon est allé trop vite. «Il a endetté les agriculteurs au-delà de leur capacité de payer, mis sur pied de nouvelles productions sans posséder l'expertise technique, lancé des programmes d'aide sans tenir compte de la mise en marché. Dans l'érable, nous avons connu une surproduction importante.»

Jean-Pierre Charbonneau, député péquiste du comté de Verchères, est loin d'être de cet avis: «Une des

plus grandes batailles menées par Jean Garon et les députés des comtés ruraux au Conseil des ministres est d'avoir réussi à maintenir les taux d'intérêt du crédit agricole au niveau où ils sont actuellement.»

Les subventions d'intérêt payés par le Trésor public aux agriculteurs atteindront les 124 millions de dollars cette année, soit tout près de 6 000 \$ pour chacun des 21 000 clients de l'Office du crédit agricole du Québec. Ce qui est beaucoup trop aux yeux de certains ministres.

Jean Garon affirme, lui, que l'agriculture québécoise est en bonne santé. «Ce n'est pas moi qui le dis, ce sont les chiffres de Statistique Canada. L'an dernier, le revenu net des agriculteurs du Québec a connu une hausse de 25%. En 1982, l'augmentation prévue est de l'ordre de 19%. Pourtant, en Ontario, on prévoit une baisse de 22% et une diminution de près de 17% pour l'ensemble du Canada. Ça ne va sûrement pas si mal qu'on le laisse entendre puisqu'en 1981 on a compté 1 598 nouveaux agriculteurs dans la province.» Le budget réservé à l'agriculture est passé de 368 à 480 millions de dollars.

Avec une volonté redoutable qui lui vaut une réputation d'ogre et

même de dictateur, Jean Garon est parvenu — tout le monde le concède — à donner à l'agriculture sa véritable importance économique, celle d'une industrie dont le chiffre d'affaires dépasse les 3 milliards de dollars.

Journaliste au *Soleil*, ex-chroniqueur à l'agriculture, Marc Lestage, qui a connu quatre ministres différents, dit de Jean Garon: «Son plus grand mérite est d'avoir rendu les agriculteurs sympathiques aux citadins. Il a réussi à faire comprendre que l'industrie du porc est aussi importante pour le Québec que la compagnie Bombardier. Il s'est attiré des votes des populations urbaines avec certaines politiques, notamment le zonage agricole. Un tour de force.»

### «QUAND JE N'AURAI PLUS D'IDÉES, QUAND JE NE SAURAI PLUS PARLER AUX AGRICULTEURS, JE PARTIRAI»

D'ailleurs, pour Me Jean-Marc Audet, porte-parole de la Chambre des notaires du Québec en matière de zonage agricole, «la loi 90 de Jean Garon a développé pour la première fois une conscience du territoire. Le zonage constitue une aussi grande réforme que la loi sur le cadastre de 1860.»

A l'intérieur de son ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Jean Garon demeure le travailleur acharné qui rend souvent la vie insupportable à ses fonctionnaires. Il écoute mais délègue peu, veille aux moindres détails. «Personne ne me mènera par le bout du nez. Les gens sympathiques me trouvent étourdissant. Mais je puis vous garantir que ça «marche full pin». J'ai une «maudite» bonne équipe.»

On raconte que le ministre a demandé cette année à ses fonctionnaires affectés aux pêcheries de passer quelques jours en mer avec un pêcheur. Evidemment, ils étaient prêts à faire l'expérience durant la belle saison. Mais voilà que leur patron en a décidé autrement pour éviter que le voyage ne tourne en partie de plaisir. La pêche a lieu en octobre ou novembre. «Les fonctionnaires connaîtront la vraie misère des pêcheurs», aurait laissé échapper Jean Garon.

Ceux qui reprochent au ministre de l'Agriculture de s'occuper davantage des Pêcheries n'ont pas complètement tort. Pour Jean Garon, il s'agit-là d'un nouveau défi. Il aimerait bien réaliser autant de choses dans ce domaine qu'en agricul-

ture. «Le travail à accomplir est énorme, explique-t-il. Le territoire est vaste et le potentiel immense. Il faudra multiplier les expériences auprès des consommateurs comme nous l'avons fait avec le crabe des neiges. Dans ce cas-là, j'ai forcé les compagnies à embarquer dans la campagne de promotion. Le résultat: 250 000 livres de crabe ont été vendues en septembre et octobre 80.»

En plus de ces nombreuses tâches, en plus d'avoir fait adopter de nombreuses lois, Jean Garon a aussi trouvé le temps de s'occuper avec succès des Florales. C'était son idée et il l'a bien défendue devant les autorités de Montréal.

Après des débuts spectaculaires, Jean Garon parle de son second mandat comme étant celui de la consolidation. «Ce sera moins fulgurant», une des expressions qui revient constamment dans sa bouche. Il précise: «Si une production passe de 80 000 à 1 million de livres au cours d'une année comme dans le cas de la truite d'élevage, c'est un résultat spectaculaire. Mais si l'année suivante la production double on n'en parlera pas.»

Le ministre de l'Agriculture continue de voir grand. Le Québec doit viser l'excellence atteinte par le Danemark en agriculture et celle de l'Islande dans les pêcheries. «En voyage, la première chose que je fais en arrivant dans un endroit nouveau c'est de visiter le centre commercial et les charcuteries pour examiner les étalages.» Car pour Jean Garon, il y a une nouvelle préoccupation: le consommateur. «Nous en sommes à réviser toutes nos normes d'inspection des aliments au Québec. Ça aussi ce n'est pas spectaculaire. Il faut admettre aujourd'hui que le système fédéral d'inspection c'est de la *bull shit*. Le public veut savoir tout ce qu'il y a dans sa bouteille de Ketchup.»

Même ses plus proches collaborateurs le disent: Jean Garon est un homme secret. On le connaît peu dans l'intimité. D'un naturel réservé, timide souvent, il se livre très peu. Sa solidarité ministérielle est bien connue et jamais on ne l'entendra parler contre un de ses collègues.

Considéré comme l'un des hommes les plus forts du gouvernement actuel, celui qui n'a pas été touché par les remaniements ministériels se plaît à dire: «Quand je n'aurai plus d'idées, quand je ne serai plus capable de faire marcher la machine, quand je ne saurai plus parler aux agriculteurs, je partirai. Mais j'ai encore des tas de choses à réaliser. ●

Un service de 1<sup>re</sup> classe

### Cours par correspondance en agriculture

Apprenez chez vous, à votre rythme, à:

- payer moins d'impôts;
- rentabiliser davantage votre entreprise;
- emprunter de l'argent;
- organiser la relève;
- obtenir une foule d'autres renseignements importants.

#### SERVICES OFFERTS:

- une inscription en tout temps de l'année;
- pour vous aider, un professeur avec qui vous pouvez communiquer sans frais;
- la possibilité d'obtenir des crédits ou une attestation d'études du ministère de l'Éducation;
- pour recevoir le prospectus et le dépliant des cours en agriculture, téléphonez

- à Montréal: 873-2210
- ailleurs au Québec, sans frais: 1-800-361-4886

ou écrivez à:

Ministère de l'Éducation  
Direction des cours  
par correspondance  
C.P. 1000, Succ. C  
Montréal (Québec)  
H2L 4K6



## PASSEZ DONC AU SALON

Parce qu'il s'adresse avant tout à des experts de l'agriculture et de l'alimentation du monde entier (agriculteurs, agronomes, vétérinaires, fabricants d'aliments, restaurateurs, cuisiniers, épiciers, économistes, professeurs, etc.), le Salon international de l'agriculture et de l'alimentation offre au public l'occasion de découvrir les dernières nouveautés du secteur agro-alimentaire et la fine pointe de son évolution. M. et Mme Tout-le-Monde, ainsi que leurs enfants, peuvent ainsi pendant quelques jours se mêler aux connaisseurs pour découvrir des milliers de spécimens appartenant à plus de vingt espèces animales, pour déguster les aliments les plus récents ou les présentations culinaires les plus originales, pour apprendre sans difficulté, grâce aux méthodes audio-visuelles les plus perfectionnées, ce que les spécialistes ont inventé au cours des dernières années.

Depuis Expo 67, le public a découvert que s'instruire peut être aussi une fête. Les organisateurs du salon ont également fait cette découverte et c'est pourquoi cette manifestation s'avère aussi divertissante qu'instructive. Fondé en 1953, le Salon international de l'agriculture et de l'alimentation a considérablement évolué depuis, surtout à partir de 1974, date à laquelle son organisation fut confiée à un comité tripartite formé de l'Union des producteurs agricoles, du Conseil de l'alimentation du Québec et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Maintenant installé au stade Olympique et au Vélodrome, le salon dispose de vastes espaces pour étaler ses kiosques, ses aires d'expositions, ses pistes de démonstration et ses centres de dégustation. ●

Les textes qui composent ce numéro, réalisés à l'occasion de la tenue à Montréal du 1er au 7 novembre du Salon international de l'agriculture et de l'alimentation, ont été rédigés par André Charbonneau.

Vous trouverez le programme détaillé du Salon à la page 20.

## LE LYS D'OR

Symbole  
de l'effort  
des industriels  
laitiers québécois  
et de  
l'excellence  
de leurs produits



Agriculture,  
Pêcheries et  
Alimentation  
Québec



# UNE ENTREPRISE INDUSTRIELLE: LA FERME

Au cours des cinq dernières années, la valeur des fermes québécoises a explosé. Malgré le fait que le dernier recensement réintroduit dans les statistiques agricoles près de 10 000 fermes non répertoriées par celui de 1976, le capital agricole engagé en agriculture est passé de 79 000\$ à 197 000\$ par ferme. On observe évidemment des différences significatives entre les circonscriptions. Par exemple, cette moyenne passe à 374 000\$ dans le cas de la circonscription d'Iberville. L'élimination des fermes marginales, qui forment 20% du total, gonflerait de façon marquée ces données.

C'est dire que les fermes québécoises sont véritablement devenues des entreprises de type industriel. Si elles exigent des capitaux variant entre un quart et un demi-million de dollars dans les cas ordinaires, elles réclament des fonds de roulement qui grimpent en proportion. Par exemple, la valeur des machines disponibles sur les fermes du Québec frise les deux milliards de dollars, soit une somme moyenne par ferme commerciale de 43 000\$. Pour faire fonctionner ces machines et les entretenir, l'agriculteur a dû dépenser 2 400\$ pour la réparation, 2 200\$ pour les carburants et les huiles et 1 200\$ pour l'électricité.

L'entretien des bâtiments exige 1 700\$ alors que les salaires versés par les agriculteurs qui emploient de la main-d'oeuvre dépassent, toujours en moyenne, 7 300\$. Les achats d'engrais, de chaux, de semences et de produits chimiques excèdent 3 500\$ et celui des aliments pour les animaux 2 000\$. Encore là, on observe des variantes régionales importantes. Par exemple, les circonscriptions de la région de Saint-Hyacinthe obtiennent une moyenne par ferme de 10 200\$ pour les salaires versés, de 7 600\$ pour les engrais et les chaux, et de plus de 3 000\$ pour la plupart des autres postes.

En retour, les ventes moyennes



qu'effectuent ces entreprises totalisent 53 000\$ au Québec, et 79 000\$ dans la région de Saint-Hyacinthe. Tous ces chiffres montrent bien la place grandissante que prend la gestion dans les opérations de la ferme. Ils expliquent également les difficultés que rencontrent ceux qui désirent devenir producteurs agricoles. Or, pour près de 13 000 fermes du Québec, ces chiffres demeurent très en deçà de la réalité. Par exemple, 750 fermes vendent pour plus de

250 000\$ de produits agricoles, soit cinq fois plus que la moyenne. Dépenses et investissements sont à l'avenant.

La valeur totale des ventes effectuées a excédé deux milliards de dollars en 1980, celle des dépenses recensées atteignait 1,2 milliard, et les salaires versés 135 millions. Les retombées économiques régionales de cette activité agricole sont donc considérables. Dans bien des comtés, elles constituent l'épine dorsale de l'économie. ●

L'U.P.A. ET LA FÉDÉRÉE

## DES OUTILS SOLIDES

Parmi les plus importantes réussites de la classe agricole québécoise, il convient de signaler le fait qu'elle a su se doter, au cours des années, de pouvoirs d'intervention collectifs qui font maintenant l'envie des autres pays. D'un côté, la Coopérative fédérée du Québec s'est constitué un marché de plus d'un milliard de dollars. De l'autre, l'Union des producteurs agricoles (U.P.A.) regroupe à peu près tous les producteurs au sein d'une association qui est parvenue à réconcilier les intérêts divergents de ses membres, tout en jouant un rôle dominant dans le secteur commercial.

En effet, aucune association syndicale agricole au monde ne peut prétendre avoir obtenu, en cinquante ans, autant de pouvoirs d'intervention que l'U.P.A. Celle-ci dispose d'atouts uniques comme ceux qui consistent à percevoir, à l'instar des syndicats ouvriers, une cotisation obligatoire et à déterminer, dans bien des domaines, les règles du jeu de la mise en marché des produits agricoles, privilège jusque-là réservé à des corporations comme celles des avocats ou des médecins. Pour parvenir à ce résultat, elle a dû relever le défi qui a partout ailleurs contribué à l'affaiblissement de la classe agricole: réconcilier les intérêts de producteurs dont les produits sont concurrentiels.

D'autre part, le mouvement coopératif, dont les principes ont inspiré l'U.P.A. (par exemple, un homme un vote, quelle que soit sa puissance financière), a su relever bien des défis. Il est parvenu à obtenir une force de capitalisation telle qu'il a pu se permettre d'acheter des entreprises privées. Il domine aujourd'hui largement non seulement des domaines où il s'était initialement implanté, comme celui de la transformation du lait, mais également ceux où les principes de la concurrence paraissaient devoir l'écarter. Or ces coopératives continuent d'appartenir à ceux qui recourent à leurs services, à savoir les agriculteurs. Elles disposent de moyens techniques parmi les plus puissants au monde. Par exemple, la fromagerie d'Agropur à Notre-Dame-du-Bon-Conseil, qui est la plus moderne d'Amérique. ●



# VIVRES DU QUÉBEC

85,000 les produisent

65,000 les transforment

225,000 les vendent

6,400,000 en vivent

 Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec

# MOINS DE FERMES PLUS DE PRODUITS



A la fin du siècle dernier, on recensait 175 000 fermes au Québec. En 1981, on en comptait 48 000. Mais de ce nombre, 10 000 peuvent être considérées comme marginales, ne produisant pas 2 500\$ de revenu par année. Malgré cette forte diminution, la production agricole du Québec n'a pas cessé de croître tout en se diversifiant considérablement.

Jadis, la plupart des fermes produisaient un peu de tout. Aujourd'hui, elles sont pratiquement toutes spécialisées. La production laitière continue de dominer. Elle occupe la moitié des producteurs, mais l'accroissement de la productivité dans ce secteur est telle que, depuis 1966, le nombre de producteurs laitiers est passé de 62 000 à 20 000 sans que les quantités produites ne soient réduites. De fait, la diminution de l'ensemble des producteurs agricoles depuis cette

date est entièrement imputable à cette catégorie. Dans les autres secteurs, le nombre de producteurs augmente.

L'accroissement de la productivité tant des vaches laitières que des végétaux a pour conséquence indirecte de libérer depuis cinq ans environ 120 000 acres de terre par année. Soit l'équivalent de la superficie totale consacrée à la production des légumes et des pommes de terre ou du double de la superficie cultivée en moyenne dans chacun des comtés agricoles. Ces terres sont réaffectées à d'autres fins, notamment à la production de céréales et de bovins où le Québec demeure largement déficitaire. C'est dire que le thème de l'autosuffisance s'impose non comme un luxe mais comme nécessité. Sans cette orientation, il faudrait « fermer » l'équivalent de deux comtés agricoles chaque année. ●

## DES CAROTTES CONTRE DES ORANGES

Les ministres de l'Agriculture qui se sont succédé au Québec depuis dix ans ont tous prôné l'objectif d'autosuffisance alimentaire. Ils ont pour cela reçu l'appui des autres agents du secteur agro-alimentaire. Cet objectif a été précisé avec les années, et diverses politiques ont été adoptées pour y arriver. Mais qu'est-ce que l'autosuffisance (que l'on désigne également par le terme auto-approvisionnement)?

C'est d'abord le contraire de l'achat chez nous. En ce sens que l'opération consiste à ajuster la production aux besoins des consommateurs et non à demander à ces derniers de privilégier les produits du Québec à tout prix. L'autosuffisance ne vise donc pas à déplacer la demande, par exemple, pour les oranges ou les tomates en faveur des pommes et des carottes. Elle consiste plutôt à produire suffisamment de pommes et de carottes pour compenser par des ventes à l'extérieur les achats d'oranges et de tomates qu'on y effectue. A la limite, le chiffre d'affaires des agriculteurs devra équivaloir les sommes dépensées par les consommateurs. Cette politique est donc axée sur le développement des productions où le Québec est compétitif. Les surplus exportés couvrent ainsi les dépenses faites à l'extérieur pour les produits importés. ●

## CAILLES, OIES, TRUITES...

Au fur et à mesure que le goût des consommateurs se raffine et se diversifie, la production se développe dans de nouveaux secteurs. C'est ainsi que celle des cailles et des faisans, des oies et des canards a pu doubler au cours des cinq dernières années. Ces spécialités sont généralement concentrées dans quelques circonscriptions où se situent des élevages spécialisés: Brome pour le canard, Chicoutimi pour les oies, Berthier pour les cailles.

Pour les mêmes raisons, on assiste à une expansion rapide des troupeaux de moutons, de chèvres

et de lapins, ainsi que des ruchers. Une nouvelle classe de producteurs agricoles a même vu le jour, avec le développement des élevages de truites qui ont multiplié par dix leur volume de production en cinq ans, en devenant un produit de table recherché. Dans tous ces domaines, on assiste à une spécialisation des producteurs attirés souvent par l'encombrement des productions plus traditionnelles et par les coûts considérables auxquels il faut consentir pour y accéder.

Enfin, le retour à la nature des gens de la ville a non seulement permis le développement de l'agriculture biologique, mais joué un certain rôle dans celui du miel ou des piscicultures qui favorisent la pêche en étang. Au total, ces productions dites nouvelles visent directement l'ouverture de marchés qui jusqu'ici étaient laissés à l'importation. ●

## LE SAVIEZ-VOUS?

- Les Québécois consomment 23% plus de viande bovine que les autres Canadiens, soit 120 livres par année et par habitant.
- Les Québécois achètent bon an mal an 40% de la production de viande bovine produite en Alberta, la principale province productrice.
- Le «boeuf de l'Ouest» vient parfois du Québec et plus particulièrement de l'Outaouais, de l'Abitibi-Témiscamingue ou des environs de Québec (Mégantic ou Beauce).
- Souvent trois producteurs différents assurent l'engraissement des bovins de boucherie: les naisseurs prennent soin des vaches qui les font naître et veillent sur eux jusqu'à la phase du sevrage; les engraisseurs les amènent au poids de 800 livres; et les finisseurs les revendent trois mois plus tard à 1 100 livres, après les avoir alimentés de façon intensive avec des céréales. L'animal a alors environ 21 mois.
- Le prix du boeuf est presque entièrement déterminé par celui qui prévaut à Chicago quelles que soient les quantités produites au Canada (et par conséquent au Québec) et les coûts requis pour le produire.
- Cinq mille producteurs du Québec se consacrent en priorité à l'élevage du boeuf de boucherie.
- Les pommiers ont besoin des abeilles car les fleurs qu'ils portent peuvent difficilement se féconder mutuellement. Il n'est donc pas rare de voir des ruchers dans les vergers pendant la saison de pollinisation.

Il faut plusieurs années avant qu'un pommier donne ses premiers fruits. Voilà pourquoi, les changements dans ce secteur ne sauraient être que graduels.

### Une invention québécoise

L'université du Québec à Montréal, en collaboration avec un laboratoire français, a mis au point une chambre d'entreposage sous «atmosphère contrôlée à stabilisation naturelle» qui permet d'obtenir, après plus de six mois d'entreposage, des pommes presque aussi croquantes qu'au moment de la cueillette. Inaugurée l'année dernière, cette chambre a notamment pour avantages additionnels d'être peu coûteuses à construire et de ne requérir pratiquement aucune dépense énergétique. Elle peut servir à entreposer d'autres produits que la pomme. ●



*Un bon vin s'accueille si bien!*

**Cuvée des Patriotes**  
750 ml  
Vin rouge sec et légèrement fruité, importé de France.  
**Accompagne bien:** charcuteries, plats en sauce et rôtis.

**Nuit de la St-Jean**  
Beaujolais A.C.  
750 ml  
Vin rouge sec à l'arôme fruité, importé de France.  
**Accompagne bien:** veau, volaille, grillades et fromages.

**L'Escale**  
750 ml  
Vin rouge sec qui a du corps, importé de France.  
**Accompagne bien:** viandes rouges, grillades, rôtis et gibier.

**Bordeaux, A.C.**  
750 ml  
Vin rouge sec, souple et léger, importé de France.  
**Accompagne bien:** entrées, viandes et fromages.

**Côtes du Rhône, A.C.**  
750 ml  
Vin rouge sec, souple et corsé, importé de France.  
**Accompagne bien:** boeuf, gibier et plats épicés ou en sauce.



*...Et rappelez-vous:  
la modération  
a bien meilleur goût...*

SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC  
**La cave à vin des Québécois**

Ces vins sont offerts dans les épiceries et dans les succursales de la Société des alcools.

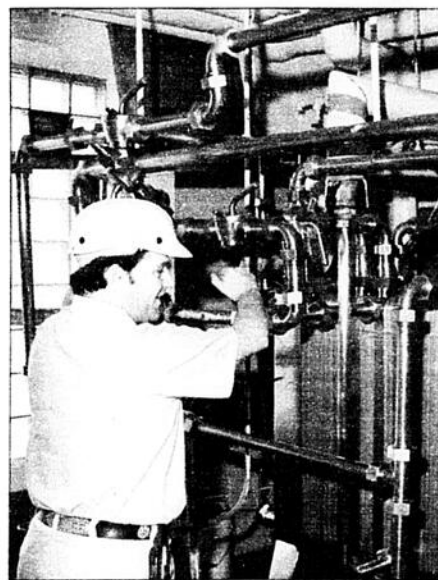
# DU PIS AU LITRE



Entre la vache et le verre dans lequel vous le versez, le lait circule maintenant sans avoir été pratiquement exposé à l'air libre. Il sort de la trayeuse pour emprunter un lactoduc qui le conduit directement à un réservoir réfrigérant. De là il est siphonné pour son transport en camion-citerne jusqu'aux réservoirs d'un laitier qui lui fera subir divers traitements destinés à uniformiser sa composition, assurer sa salubrité et prolonger sa conservation. Il est ainsi tour à tour clarifié dans un centrifugeur qui le débarrasse de toute particule étrangère et ajuste sa teneur en gras selon les normes en vigueur. Il est ensuite homogénéisé: il s'agit de diviser les globules de gras en particules assez fines pour qu'elles restent dispersées de façon homogène et uniforme dans

toute la masse de lait, de façon à ne pas remonter en surface.

La pasteurisation qui suit et qui consiste à le chauffer au moins pendant seize secondes à 163°F (72,8°C) permet de détruire la totalité des bactéries pathogènes et la très grande majorité des autres micro-organismes du lait, en affectant toutefois le moins possible la structure de sa composition et ses caractères organiques comme le goût et la valeur nutritive. Il est enfin automatiquement mis en contenant de carton ou de polyéthylène. Le procédé se fait en continu, en circuit fermé, et sous des contrôles précis. Ainsi, lorsque vous ouvrez votre litre, vous êtes dans la plupart des cas la première personne à lui faire voir la lumière. ●



## DU BOEUF VACHEMENT BON...

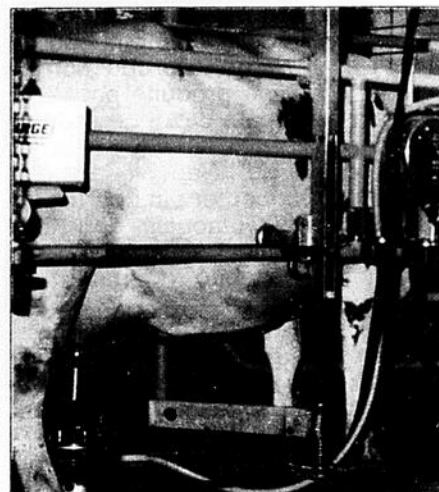
La prochaine fois que vous mangerez un hamburger, dites-vous que vous êtes probablement en train de déguster une bonne vache laitière du Québec. Ne faites pas la moue, car des connaisseurs prétendent que les bovins nourris, comme cette vache, de fourrages ont plus

de goût que ceux qu'on engraisse aux céréales. Du reste, si le boeuf de l'Ouest était alimenté de cette façon, il coûterait plus cher.

Autrefois, les bovins servaient d'abord de tracteurs, ensuite de fournisseurs de lait, et finalement d'aliments. Aujourd'hui, les progrès de la génétique ont permis de fabriquer sur demande des animaux qui répondent précisément à ce qu'on attend d'eux. C'est ainsi que les races à viande se caractérisent par un développement exceptionnel du postérieur où se situent les morceaux les plus recherchés. De même,

l'ensemble des masses musculaires est épais, les muscles sont souvent globuleux et saillants, alors que l'encolure et les membres sont courts et l'ensemble de l'animal près de terre. Des caractères opposés presque trait pour trait se rencontrent chez les meilleurs races laitières qui possèdent une musculature fine, des masses musculaires réduites, un train avant aussi important que l'arrière. Enfin, l'animal est haut sur patte pour faciliter la traite. L'animal primitif quant à lui avait les parties antérieures plus développées que l'arrière. ●

## BIP...BIP MEUH!



Pour traire cent vaches par jour selon la méthode maintenant utilisée dans les étables, le producteur aura à travailler en moyenne 15 heures et demie par jour. S'il veut réduire son travail à une moyenne de 9,6 heures, il songera habituellement à convertir son étable, en éliminant les attaches et le lactoduc, pour adopter le système à logettes qui permet aux vaches de circuler librement. Il complétera par un salon de traite où les vaches défilent tour à tour.

Si ce salon de traite est doté d'un ordinateur, le producteur pourra en outre enregistrer pour chaque vache le volume de lait produit par traite ou par jour, la température du lait (qui peut indiquer si la vache est en chaleur ou malade), la liste des vaches dont la production du jour est inférieure à la moyenne de production des dix derniers jours, etc. Par contre, ce système peut compliquer sa tâche lorsqu'il s'agit de nourrir ses bêtes sur une base individuelle. Il peut alors recourir à un système de distribution alimentaire automatique de concentrés contrôlé par ordinateur.

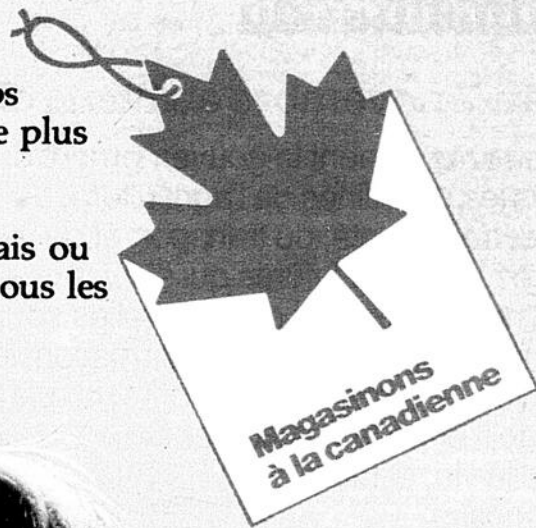
Les stations de distribution alimentaire sont alors localisées à divers endroits de l'étable. Elles sont reliées à un ordinateur. Les animaux portent un collier équipé d'un émetteur électronique dont le signal est particulier à chaque animal. Ainsi, en s'approchant d'une station de distribution, la vache est identifiée par l'ordinateur qui lui fournit des aliments conformes au programme alimentaire défini par l'éleveur. Chaque quantité que consomme l'animal est enregistrée par l'ordinateur qui en tient compte lors des distributions suivantes. ●

# C'est de chez nous

Riche en ressources, le Canada est à la poursuite de l'auto-suffisance en matière d'énergie, objectif qu'il espère atteindre avant la fin du siècle.

Pays fortuné, il l'est déjà, et cela depuis longtemps maintenant, dans un autre domaine peut-être encore plus important: l'alimentation.

Produits laitiers, viandes, volailles, fruits de mer, légumes, fruits, céréales, oléagineux, qu'ils soient frais ou en conserve, nous les avons en abondance et pour tous les goûts.



Gouvernement  
du Canada

Industrie  
et Commerce

Expansion  
Économique  
Régionale

Government  
of Canada

Industry, Trade  
and Commerce

Regional  
Economic  
Expansion

Le Salon - Le gouvernement du Canada y aura de nombreux kiosques. Venez, on veut vous voir.

Canada

# Visitez les kiosques du gouvernement du Canada

## Salon international de l'agriculture et de l'alimentation

Du 1<sup>er</sup> au 7 novembre au Stade olympique

Vous y verrez comment le gouvernement du Canada travaille pour vous dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation, de la recherche, de la santé, du transport et de l'environnement. Vous y découvrirez les voies futures qui s'ouvrent à l'agriculture d'aujourd'hui, son emploi des nouvelles sources d'énergie, l'importance qu'elle attache à l'information, les perspectives de carrière qu'elle offre, la relation qu'elle établit entre la nutrition et la qualité de la vie, et bien d'autres choses intéressantes.



Veuillez me faire parvenir gratuitement la brochure  
intitulée **Le gouvernement du Canada et l'agriculture**

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_

Découpez et envoyez à: **Publications Canada**  
**C.P. 430**  
**Succursale De Lorimier, Montréal**  
**(Québec) H3H 2N7**



 **Gouvernement  
du Canada**

**Government  
of Canada**

23 octobre 1982

**Canada** 

# PORC ET POULET LE TRAVAIL A LA CHAÎNE



Au cours des années soixante, les meuneries et les abattoirs (parfois les couvoirs) ont commencé à prendre en charge les secteurs de la production avicole et porcine, comme cela se pratiquait déjà aux États-Unis. Les meuneries, surtout privées, se montrèrent particulièrement actives. En plus de se lancer eux-mêmes dans la production, ces industriels se sont associés par contrat à des exploitants agricoles. Les meuneries pouvaient ainsi compter sur un débouché pour leur moulée, et les abattoirs sur un approvisionnement mieux contrôlé. Ces entreprises fournissaient à l'exploitant crédit, assistance technique, sujets, aliments et une certaine sécurité de revenu. Elles récupéraient en échange une partie ou la totalité de la gestion et du risque.

Cette intervention a permis la construction des soues et des poulaillers géants qui dominent le pay-

sage dans certaines régions, à l'est de Québec et du Richelieu, ainsi que sur la rive nord de Montréal. Elle a grandement contribué également à la standardisation de la production et à une amélioration notable de la qualité. Ce type d'intégration n'est pas aussi répandu qu'aux États-Unis, mais son influence demeure marquante car elle a modelé même les entreprises agricoles demeurées indépendantes. La mise en place d'un plan conjoint en 1971 dans le secteur de la volaille a freiné cette tendance en apportant aux producteurs un autre pôle de sécurité. Dans le secteur du porc, l'acceptation tardive et récente de cette formule de mise en marché par les producteurs laisse en présence des forces divergentes qui continuent de s'affronter.

Il est vrai que dans ce dernier cas la véritable révolution ne s'est produite qu'au cours des cinq dernières années. Entre le recensement de 1976 et celui de 1981, le nombre de porcs présents dans les fermes du Québec a plus que doublé, même si le nombre de producteurs a diminué. Le Québec qui, au départ, devait importer près de 16 % des porcs qu'il consommait s'est ainsi transformé en exportateur, écoulant jusqu'au Japon, en Amérique latine ainsi que dans le Nord-Est américain près du tiers de sa production.

L'avenir de cette production demeure incertain. Il dépendra largement des grands courants mondiaux déterminés aux États-Unis ou de la mise en place d'un plan conjoint national qui permettrait au Canada de s'immuniser contre les contrecoups de l'évolution américaine. Il est aussi conditionné par les politiques d'environnement que le gouvernement adoptera pour résoudre le problème que soulèvent ces entreprises gigantesques concentrées dans des zones précises.

Du côté de la volaille, la production s'est stabilisée au début des années soixante-dix. Depuis, le Québec occupe le premier rang des provinces productrices. Malgré cela, il n'est pas tout à fait autosuffisant dans ce domaine à cause du fait que les Québécois consomment 15 % plus de chair de volaille que les Canadiens en général. Le développement de la restauration minute, dominée au Québec par les restaurants Scott (poulet frit Kentucky) et les Rôtisseries Saint-Hubert n'est pas étranger à ce phénomène. Déjà en 1978, ces deux institutions écoulaient à elles seules 13 % des poulets abattus dans la province. ●

## LES TOMATES NATURE OU... KETCHUP

Les Québécois adorent les tomates, qu'elles leur soient présentées à l'état frais, en conserve ou en ketchup. Ils en consomment près de 42 kilos par personne par année, soit 54% de plus que les Canadiens en général. Les tomates composent ainsi 41% de leurs achats en volume. Elles sont surtout consommées sous forme transformée.

Moins de 3% de ces tomates viennent du Québec. Ce légume, qui est en fait un fruit, est mal adapté à nos conditions climatiques et il ne donne pas les rendements nécessaires pour soutenir la concurrence extérieure, surtout sur le terrain des produits transformés. Vu l'importance de ce produit dans la consommation des Québécois et le taux particulièrement bas de l'apport québécois au niveau de sa production, le degré d'autosuffisance du Québec pour les légumes n'atteint que 48% de la demande.

Si on exclut ce produit des calculs, ainsi que les légumes périssables qu'il faut importer de toute façon en dehors de la saison de production (laitue, céleri, piment et radis), on remarque que le taux d'approvisionnement au Québec pour l'ensemble des autres légumes est de 107%, c'est-à-dire supérieur de 7% aux besoins des consommateurs québécois.

En raison, les légumes du Québec s'imposent de plus en plus sur le marché de la Nouvelle-Angleterre. Le Québec obtient de meilleurs rendements que les Américains du New-Jersey et de la Pennsylvanie alors que la hausse des frais de transport les place en meilleure position que leurs concurrents plus éloignés. A cause de cela, on prévoit pouvoir accroître de 4,6% par année la production horticole québécoise d'ici 1990. Si cet objectif est atteint, le Québec exportera 50% des légumes qu'il peut produire naturellement. ●

Mais pas n'importe quel appareil. Il faut que ce soit un appareil Frigidaire et, plus précisément, le plus vieil appareil Frigidaire toujours en état de fonctionnement au pays.

Cet appareil se trouve peut-être dans votre sous-sol, votre garage, votre chalet ou même votre cuisine.

Si c'est le cas, vous êtes l'heureux propriétaire que nous cherchons.

Nous vous donnerons un ensemble entièrement neuf de cinq appareils ménagers Frigidaire en échange du plus vieil appareil Frigidaire en état de fonctionnement que nous pouvons trouver.

La valeur au détail de ce prix est d'environ 5 000\$.

Vous recevrez une cuisinière à four autonettoyant, un réfrigérateur/congélateur côte à côte sans givre de 511 litres (18,1 pi cu), un lave-vaisselle ainsi qu'un ensemble laveuse et sècheuse de dimension standard.

De plus, nous offrons cinq seconds prix: un réfrigérateur sans givre de 487 litres (17,2 pi cu) aux propriétaires des cinq appareils ménagers Frigidaire les plus vieux après l'appareil gagnant.

Chez Frigidaire, notre réputation pour la qualité et la fiabilité est inscrite dans la légende. C'est ainsi que nous osons organiser un concours de ce genre.

Même si vous ne pouvez participer au concours, vous pouvez quand même être gagnant. Il vous suffit de choisir le nom Frigidaire la prochaine fois que vous achèterez un appareil ménager. Visitez le détaillant Frigidaire le plus près de chez vous pour voir nos derniers modèles.

Et n'oubliez pas que l'appareil que vous achetez aujourd'hui pourra peut-être se qualifier un jour pour un autre concours de ce genre!

# NOUS CHERCHONS LE PROPRIÉTAIRE D'UN APPAREIL MÉNAGER D'UNE VALEUR DE 5 000\$

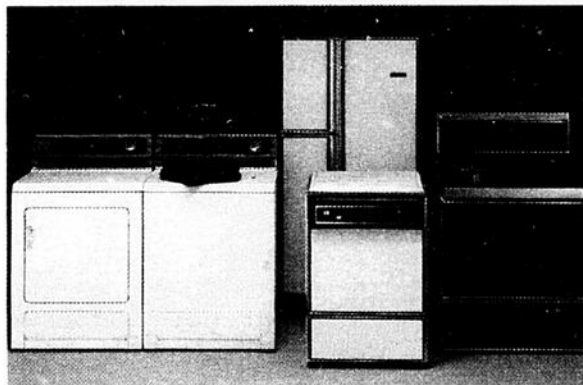
### JE SUIS L'HEUREUX PROPRIÉTAIRE QUE VOUS CHERCHEZ!

Je crois que mon/ma (genre d'appareil ménager) Frigidaire est le plus vieux modèle en état de fonctionnement au pays. Il/elle a dû être acheté(e) vers 19\_\_\_\_. Le numéro de série est \_\_\_\_\_  
Veuillez inscrire mon nom en tant que participant à ce concours.

### RÈGLEMENTS DU CONCOURS

1. Pour participer au concours, inscrivez en lettres moulées votre nom, votre adresse au complet, votre numéro de téléphone, l'année d'achat de votre appareil ménager Frigidaire ainsi que son numéro de série et envoyez le tout à:  
Concours des appareils Frigidaire  
C.P. 1413, Succursale "A"  
Toronto (Ontario) M5W 2E8  
Le concours débutera le 1<sup>er</sup> septembre 1982. Les participations devront être reçues au plus tard le mardi 30 novembre 1982, date de clôture du concours.

2. Six prix seront remis au total. Le premier prix consistera en une cuisinière Frigidaire à four autonettoyant, un réfrigérateur/congélateur côte à côte sans givre de 511 litres (18,1 pi cu), un lave-vaisselle ainsi qu'un ensemble laveuse et sècheuse de dimension standard (valeur approximative au détail: 5 000 \$). Les cinq (5) seconds prix se composeront chacun d'un réfrigérateur sans givre de 487 litres (17,2 pi cu) (valeur approximative au détail: 1 200 \$ chacun). Tous les prix devront être acceptés tels que décernés.



NOM \_\_\_\_\_  
ADRESSE \_\_\_\_\_  
VILLE \_\_\_\_\_ PROV \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL \_\_\_\_\_ TEL \_\_\_\_\_

Aucune substitution ne sera permise. Limite d'un prix par personne, groupe ou organisme.

3. Toutes les participations seront jugées vers le 14 janvier 1983 par un groupe de cadres de Frigidaire qui vérifieront chaque participation et le numéro de série respectif des appareils en vue de déterminer l'année d'achat et l'âge de l'appareil Frigidaire inscrit au concours.

4. Une fois que les gagnants éventuels auront été déterminés, on communiquera avec eux. Pour être déclarés gagnants, ils devront répondre correctement, en un temps limité, à une question mettant à l'épreuve leurs connaissances; ils devront aussi permettre la vérification de l'appareil Frigidaire en question.

5. En participant au concours, chaque concurrent s'engage à respecter ces règlements et les décisions du jury et de l'organisme indépendant chargé de juger le concours; les décisions seront sans appel. Toutes les inscriptions deviennent la propriété de Frigidaire, qui se réserve le droit de publier le nom, l'adresse et la photographie des gagnants. En acceptant les prix, les gagnants devront signer les formulaires d'exonération d'usage.

6. Ce concours est ouvert à toute personne résidant au Canada, âgée de 18 ans et plus, à l'exception des employés de Frigidaire et les membres de leur famille immédiate, de son agence de publicité, de ses agents et de l'organisme chargé de juger le concours. Tout litige concernant le concours et le choix des gagnants au Québec peut être soumis à la Règle des loteries et courses du Québec. Tous les droits ont été payés à la Règle. Le concours est soumis à toutes les lois et à tous les règlements fédéraux, provinciaux, municipaux et locaux.

 **Frigidaire**

LA LÉGENDE DURE TOUJOURS.

## PRINCIPAUX DISTRIBUTEURS FRIGIDAIRE

### Québec

**Alma**  
Mobilier Jeannois Inc. 1710 Ave. du Pont

**Black Lake**  
A. Binette 124 St-Désiré C.P. 338

**Cap Santé**  
Gaston Perron & Fils Ltée. 110 rte Nationale 138

**Drummondville**  
Meubles L. Letendre Inc. 49 Rue St-Laurent

**Gentilly**  
Meubles St-Laurent Ltée. 3625 Boul. Bécancourt

**Granby**  
Harvey & Racine Inc. 633 Dufferin

**Huntingdon**  
Roch Dumouchel Enrg. 24 Mgr. David

**Joliette**  
Les Ameub. Lionel Crépeau Ltée. 110 Place Bourget nord

**Lachine**  
Western Réfrigération Ltd. 2875 St-Joseph

**Lac Mégantic**  
Denis Boulet Meubles 4575 Laval

**Lacolle**  
Lacolle Elect. Inc. 4 rue de l'Eglise

**Lévis**  
Ameub. Tanguay Inc. Rond Point

**Louisville**  
R. Jourdain Meubles 264 St-Laurent

**Matane**  
Meubles G. Gagnon Inc. 246 St-Pierre

**Mont Joli**  
Jude Ross Inc. 1545 Jacques-Cartier

**Montréal**  
Almar Electronics & TV Ltd. 5840 Boul. Décarie

Alwin Color TV Corp. 1926 Ste-Catherine est

Alwin Color TV Corp. 6177 Sherbrooke ouest

Barna Ltée. 3864 Boul. St-Laurent

Bruno Cousineau Ltée 6225 Boul. Monk

Capitol Furniture 391 Ste-Catherine ouest

Corbeil Electrique Inc. 7566 St-Hubert

David Elect. & Nouveautés Inc. 1152 St-Laurent

G. Leroux Ameublement 4225 De Laroche

J. R. Vinet Inc. 520 George V

Les Ameub. Roger Fontaine Enr. 4020 Dandurand

Meubles Jean Talbot Inc. 3483 Notre-Dame ouest

Mobilier Masson Inc. 3033 rue Masson

Serv. d'App. Major Inc. 9615 Papineau, Suite 2

**Rigaud**  
Ameub. Rigaud Inc. 29 St-Jean-Baptiste ouest

**Rimouski**  
Les Meubles F. St-Pierre 303 St-Jean-Baptiste

**Rouyn**  
Chouinard T.V. Location 85 Gamble ouest

**Sherbrooke**  
Les Ameub. G. B. Inc. 1000 St-Joseph

Réfrig. A. Gagné Inc. 1137 Dorval

**St-André-Avellin**  
Réparations Mineures Enrg. 193 Principale

**St-Basile**  
Meubles Ultra/Rive-Sud Inc. 267 Laurier

**St-Ferdinand**  
Meubles Dubois Enr. 355 Principale

**St-Martin**  
André Legault TV 789 St-Jean-Baptiste

**Theford-Mines**  
S. Setlakwe Ltée 493 Boul. Smith sud

**Tring Junction**  
Laurent Roy Meubles 115 Commerciale

**Valleyfield**  
Raymond Farand Inc. 344 Boul. Mgr. Langlois

**Victoriaville**  
Claude Verville 273 Bois Franc sud

**Ville d'Anjou**  
Les Ameub. G. B. Inc. 9001 L. H. Lafontaine

**Ville Lemoyne**  
Meubles Le Bon Gars Inc. 106 St-Louis

# Frigidaire

LA LÉGENDE DURE TOUJOURS.



## MÛRIR EN HIVER



Le Québec ne produit pas tout à fait 50 % des légumes qu'il consomme. A première vue, cela paraît très peu. En réalité, nos producteurs occupent pratiquement toute la place que la nature leur concède. Pour comprendre ce paradoxe apparent, il suffit de jeter un coup d'oeil sur le calendrier de la production québécoise. On y constate que si certains légumes comme le rutabaga (navet) ont une saison de conservation qui s'échelonne tout au long de l'année, d'autres comme les asperges ne sont disponibles que pendant quelques semaines.

S'il n'est pas facile de contourner la règle des saisons, il est toutefois possible d'utiliser des méthodes qui ont pour effet d'en étendre l'application. Pour cela, la production en serre, le mode d'entreposage et la transformation jouent un rôle important. Le Québec y recourt de plus en plus. Au cours des 15 dernières années, l'espace occupé par les serres s'est multiplié par trois. Cette technique permet d'avancer la saison ou de la prolonger. Théoriquement, on pourrait ainsi produire des légumes frais à longueur d'année.

Cependant, le chauffage des serres représente le principal coût de production. En plein hiver il devient prohibitif dans la plupart des cas. D'autre part, les produits ainsi obtenus peuvent avoir à supporter la concurrence de ceux qu'on obtient à bien meilleur coût ailleurs en pleine terre. Enfin, il faut tenir compte que la demande de légumes frais est surtout concentrée sur la période naturelle de production. Par exemple, 82 % de la consommation du maïs sucré s'effectue de la fin de juillet à la fin de septembre.

L'introduction de la technique des entrepôts à atmosphère contrôlée prolonge de plusieurs semaines la durée de conservation des légumes. Pour certains produits, comme la laitue, il faut au préalable effectuer une opération de prérefroidissement dès la sortie du champ en se servant d'un appareil de refroidissement à vide qui effectue cette opération en quelque trentes minutes. Dans ces conditions, la laitue qui est très périssable peut se conserver pendant 10 ou 15 jours.

Enfin, le moyen le plus classique pour prolonger la saison des légu-

mes demeure la conservation. Les activités des conserveries québécoises se concentrent principalement dans trois productions horticoles: le pois, le haricot et le maïs sucré. A un degré moindre, elles traitent aussi les carottes, les concombres et la betterave. Une seule d'entre elles, (Snyder and Sons) produit également des légumes congelés.

La Rive nord du Montréal fournit la majorité des choux-fleurs et des choux et une très grande partie des concombres, des rutabagas, des brocolis et des betteraves. La Rive sud, par contre, monopolise pratiquement la laitue et les oignons ainsi que les pois et les haricots destinés à la mise en conserve. Elle domine également largement la production des carottes, des tomates et autres légumes comme le radis. Cette suprématie de la plaine de Montréal ne laisse que peu de place aux autres régions. La Mauricie toutefois parvient à s'imposer dans le domaine des asperges, tandis que le chou et le rutabaga occupent une place relativement importante dans la plupart des régions. ●

# CES POMMES A TOUT FAIRE



Pour répondre convenablement à la demande de ses consommateurs, le Québec aurait à produire, dans l'ordre, des oranges, des pommes, des bananes, des pamplemousses, des raisins, des pêches, des melons, des poires et des ananas. Cette simple énumération explique pourquoi il ne répond qu'à 16% des besoins de sa population, puisqu'en pratique il n'existe que des pommiers au Québec. Le dernier recensement rapporte bien aussi la présence de 2 778 poiriers mais ce chiffre est dérisoire quand on le compare aux 393 864 enregistrés en Ontario. Il indique du moins qu'il existe un certain potentiel de ce côté. Autrefois, enfin, la cour d'Angleterre dégustait les melons du Québec, mais c'était au temps où l'île de Montréal était encore un jardin.

Contrairement à ce qu'on croit, on pourrait produire tous ces fruits au Québec: en serre, par exemple. Mais l'opération ne serait guère rentable. Le taux d'autosuffisance pour les fruits pourra éventuellement être amélioré mais, au mieux,

il ne dépassera pas 20%. Le pommier sera donc encore longtemps l'arbre fruitier le plus répandu dans la province. Or, c'est à flanc de coteau qu'il pousse particulièrement à l'aise. On le retrouve donc de préférence autour des collines montérégiennes (Oka, Rougemont) et sur l'avancée des Adirondacks, le long de la frontière américaine.

Au début du siècle, on a importé de France et de Russie en particulier pas moins de 38 variétés de pommiers aux noms aujourd'hui bien oubliés: Court-pendu plat, Bonne de mai, Pigeon rouge, etc. La Saint-Laurent, la Fameuse, la Duchesse ont pendant longtemps eu la faveur des connaisseurs. Mais avec le temps la McIntosh l'a emporté sur ces concurrentes au point qu'en 1978 elle constituait 77% de la récolte. Parmi les autres variétés tardives, la Cortland gagne du terrain, tandis qu'on trouve encore la Lobo, la Fameuse et la Délicieuse. Du côté des variétés hâtives, il y a la Melba, la Jaune transparente, la Duchesse et la Wheathy.

Même si 60% de la production est consommée à l'état frais, la pomme québécoise occupe une place importante du marché de la transformation. Elle sert surtout à la fabrication de jus et de concentrés ainsi que du cidre et, depuis peu, d'apéritifs. Elle entre aussi dans la fabrication de garnitures pour tartes, de pulpe et de purée. ●

## GAGNER SON OEUF

En dollars constants, les Canadiens paient leurs oeufs quatre fois moins cher aujourd'hui qu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale. A cette époque, l'ouvrier d'usine devait travailler 34 minutes pour pouvoir acheter une douzaine d'oeufs et 17 minutes pour obtenir une livre de steak, soit deux fois moins. Maintenant, au contraire, le steak coûte deux fois plus cher que les oeufs et exige 14 minutes de travail, soit sensiblement la même chose qu'en 1945. Les oeufs, par contre, n'exigent plus que huit minutes par douzaine, soit quatre fois moins. Il faut donc 45 secondes pour gagner son oeuf: ce qui est moins long que de le faire cuire!

Cette réduction constante du prix des oeufs est essentiellement attribuable à une augmentation phénoménale de la productivité des pon-

deuses. Vers 1910, par exemple, les poules du Québec produisaient en moyenne 71 oeufs par année, ce qui correspond à ce que l'on observe encore aujourd'hui dans certains pays comme l'Égypte. Aujourd'hui, les pondeuses du Québec pondent plus de 240 oeufs par année, soit quatre fois plus.

Pour parvenir à ces résultats, les producteurs ont considérablement modifié leurs méthodes. Jadis les poules étaient élevées à raison d'une vingtaine par ferme tant pour leurs oeufs — qu'elles ne produisaient qu'en été — que pour leur chair. On les conservait alors pendant plusieurs années. Aujourd'hui, on les envoie à l'abattoir après une année de ponte, car leur efficacité et la qualité de leurs oeufs diminuent considérablement par la suite. La génétique a permis de mettre au point des oiseaux spécialisés pour la ponte et les progrès de la science vétérinaire ont éliminé la plupart des maladies contagieuses dont elles étaient victimes.

Aux États-Unis, l'évolution des méthodes a conduit à la prise en

charge par des compagnies de la production des oeufs. On y compte une cinquantaine d'entreprises possédant chacune plus d'un million de pondeuses. Au Québec, la modernisation de la production ne s'est pas faite au détriment de la ferme familiale, puisque la moyenne de poules par producteur est actuellement de 13500. Cette évolution différente s'explique du fait que les producteurs du Québec ont inventé une formule de planification de la production et de mise en marché qui concilie les avantages de la produc-



tion fermière et les exigences d'une commercialisation de masse.

Fedco aujourd'hui dessert 80 % du marché institutionnel (hôpitaux, restaurants, cantines, etc.) et de 65 à 100 % selon les cas du marché des grandes chaînes alimentaires, alors que ces dernières échappaient presque entièrement aux producteurs québécois il y a une vingtaine d'années. Pour cela, Fedco a surtout misé sur la vente d'un produit de qualité supérieure. A chaque fin de semaine, cette agence, qui assure la vente en commun des oeufs produits par les producteurs du Québec (la majorité en font partie), retire les oeufs invendus. Elle a également relié par ordinateur les postes de classification qui font partie de son réseau de sorte qu'elle est en mesure de livrer des oeufs directement aux détaillants les plus proches plutôt que d'avoir à passer par un regroupement du produit dans des entrepôts. Cette réalisation québécoise intéresse maintenant plusieurs pays qui songent à appliquer cette méthode chez eux. ●



Agriculture  
Canada



**Pour que l'avenir  
soit prometteur,  
préservons les trésors  
de la terre.**

**Vous avez rendez-vous avec Agriculture Canada au 29<sup>e</sup> Salon de l'agriculture,  
à Montréal, du 1<sup>er</sup> au 7 novembre 1982.**

Canada

# UNE JOURNÉE DANS LA VIE DES VÉRONNEAU

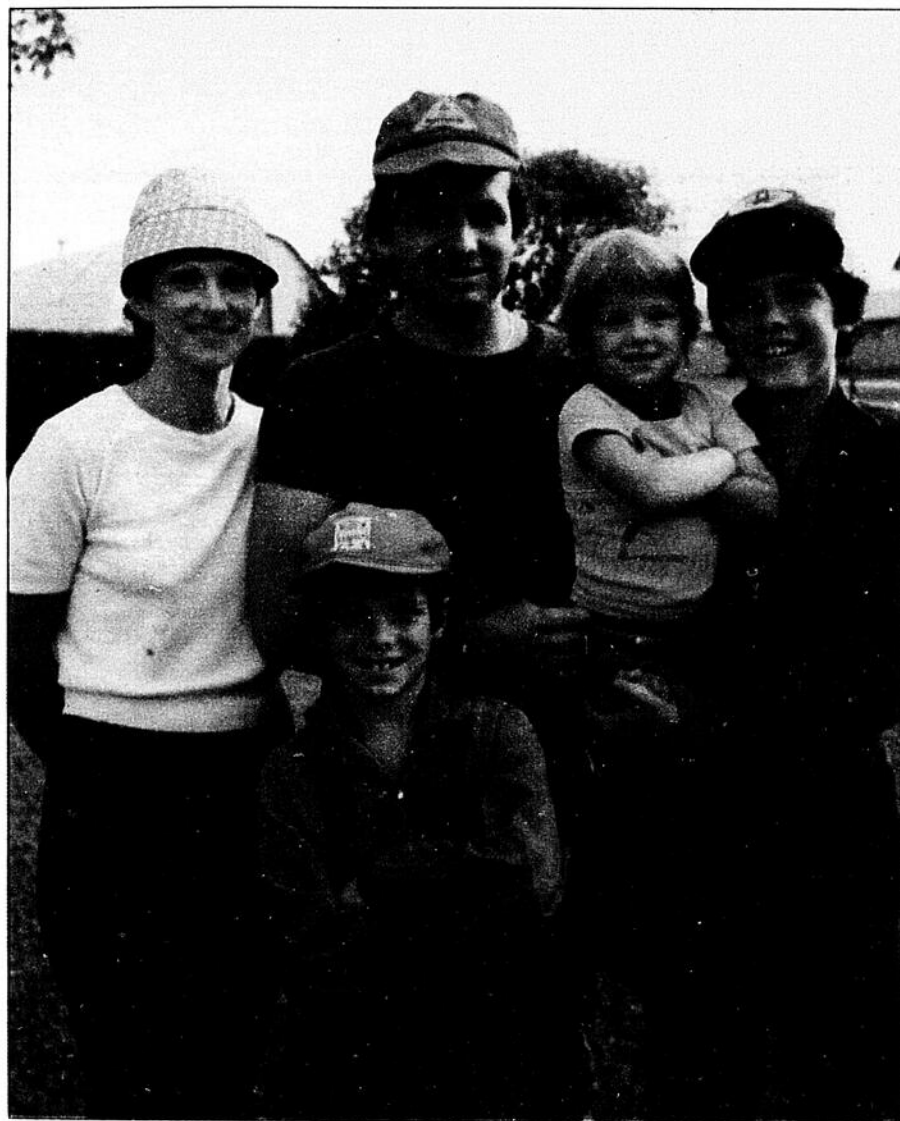


■ PAR ANDRÉE RIVERIN

Dans les champs vallonnés miroitent sous le soleil le vert-bleu de la luzerne, le jaune de l'orge, le vert du maïs. A l'oeil exercé, la densité et la pureté de ces reflets disent la compétence des agriculteurs. Tout est bien dessiné, d'un trait net qu'accentuent ces centaines de poteaux blancs capuchonnés de noir, que l'on repeint chaque année. La maison et les dépendances aussi arborent une tenue blanc et noir. Sur le parterre au gazon ras et bordé de fleurs, Gertrude Guay et Philippe Véronneau nous accueillent. Nous entrons dans la maison où tout est net, rangé et confortable. Nos hôtes nous présentent Martin, leur fils de 14 ans, collaborateur précieux sur la ferme. L'autre fils, Dominic âgé de 8 ans, reviendra à 16 heures d'une journée d'excursion. Marie-Eve, 3 ans, dort.

C'est en 1981 que Philippe et Gertrude ont formé leur compagnie, la ferme Philmardo de Coaticook. Dès le retour du voyage de noces, en 1967, Gertrude s'initie aux travaux de la ferme. Jusque-là, elle travaillait en milieu hospitalier. Cette ferme, Philippe l'avait acquise en 1965: 315 acres de terre, 35 vaches qui donnaient 300 litres de lait par jour et une érablière de 2500 arbres entaillés chaque printemps. Aujourd'hui, grâce à leur travail tenace et une gestion bien pensée, les Véronneau ne sont pas peu fiers des rendements obtenus. Les 56 vaches Holstein donnent trois fois plus de lait, soit 935 litres par jour. Les 125 acres (où l'orge, la luzerne et le maïs ont supplanté l'avoine et le foin) ont été portés à 200 acres grâce au défrichage que l'on a poursuivi jusqu'à cette année.

«Nous avons amélioré cette ferme petit à petit, à la mesure de nos moyens», disent-ils. En 1975, la grange fut agrandie et en 1980, le garage construit. Avec l'aide d'un employé et de Martin, les Véronneau voient à tout.



Dès 6 heures du matin, toute la famille, Marie-Ève comprise, se rend à l'étable. Philippe s'occupe de la traite et du dosage des moulées, Gertrude voit à l'alimentation des vaches, tandis que Martin nettoie l'étable. Quand les garçons sont partis pour la classe, Gertrude fait boire les veaux et nettoie la laiterie. Le réservoir et le lactoduc ont remplacé seaux et bidons. Il est 9 heures quand Philippe, Gertrude et

Marie-Ève reviennent à la maison déjeuner. Peu de temps après, Philippe retourne à l'étable rectifier, s'il y a lieu, la diète des vaches, s'occuper de celles qui ont vêlé, les soigner au besoin, et prendre des notes pour mieux planifier la gestion du troupeau.

Une fois la maison rangée, le dîner préparé et les autres tâches domestiques accomplies, Gertrude règle par téléphone certaines

questions ou, selon les besoins, sort payer des comptes, chercher des formulaires pour s'inscrire à divers programmes agricoles ou rapporter des pièces de machinerie. «Depuis qu'elle est copropriétaire avec moi, elle effectue les opérations bancaires ou rencontre les fonctionnaires des gouvernements, ce qui me fait gagner un temps précieux», dit Philippe. L'après-midi, c'est le hersage, les semences, le fauchage que Gertrude pratiquait pour la deuxième fois lors de notre rencontre («c'était la seule occupation que je ne faisais pas»), la récolte des céréales et des fourrages, l'ensilage que Philippe fait avec son frère, l'entreposage, etc. Puis à 17 h 30, après le souper, de nouveau la traite des vaches jusqu'à 20 heures.

Depuis deux ans, c'est Martin qui accompagne son père le soir à l'étable. Et les jours de pluie? Et l'hiver? Philippe, crayon en main, élabore son programme de gestion, pense à l'achat des semences et des moulées ou, avec Gertrude, voit à la comptabilité et à la tenue des livres. Dès 1970, Philippe a suivi des cours de gestion. Il est devenu membre des Gera, groupe d'analyse des comptabilités agricoles qui permet à chacun de se comparer à ses confrères tout en étant une école de tenue de livres.

«Les cours ont aidé à faire des achats judicieux, à prévoir les bons investissements. Sur une ferme, il faut suivre un plan directeur», dit Philippe. «Tenir un crayon est important, renchérit Gertrude, toutes les décisions se prennent à deux. C'est à côté de Philippe que je marche et non derrière. Philippe m'a toujours impliquée.»

Philippe et Gertrude ajoutent à tout ce travail leur engagement social. Philippe siège aux conseils d'administration d'Agropur (comme représentant de l'Estrie) et de la Caisse populaire de Coaticook. Quant à Gertrude, elle assiste aux réunions de l'U.P.A. où elle a droit

de vote et de parole, en tant que productrice agricole. Elle fait partie de la Coopérative funéraire de Coaticook dont elle est secrétaire, ainsi que des Filles d'Isabelle et de l'Afeas. Deux fois par mois au moins, elle se rend à Montréal à titre de vice-présidente de l'Association des femmes collaboratrices (A.D.F.C.). Ce mouvement travaille à améliorer le statut des conjoints oeuvrant ensemble dans une entreprise familiale de façon à ce que celle-ci tire tout le profit possible de cette association tout en reconnaissant équitablement l'apport de chacun. « Mes fonctions me mettent en contact avec le monde urbain », dit Philippe, tandis que Gertrude ajoute: « Si j'aime tant le travail de la ferme, c'est qu'il ne m'occupe pas 24 heures sur 24. »

Malgré leurs nombreuses occupations, les Véronneau réservent une place importante à leur vie de famille. Ils sont attentifs à chacun de leurs fils, qui apportent avec joie leur part de travail, et en qui ils voient une relève. « Mais seulement s'ils le désirent, précisent-ils. Nous voulons qu'ils assument leurs responsabilités. »

« Mes parents m'ont donné un veau quand j'étais plus jeune, confie Martin. Avec l'argent que j'ai retiré de sa vente, j'ai acheté une génisse pur-sang et retire des revenus du lait qu'elle donne depuis deux ans. De plus, comme membre actif des clubs 4H, je me présente au concours des génisses. Je lave ma génisse choisie en vue de cet événement plusieurs fois par jour afin que sa couleur blanche soit impeccable; je la brosse, je l'exerce à m'obéir, à marcher, à s'arrêter en gardant la bonne pose: pattes en retrait et dos bien droit. C'est à partir de ces détails que les juges discernent leurs prix. J'ai déjà gagné de nombreux prix, dont un premier cette année même. Voyez ma collection de médailles. » Il montre un album de photos où, jeune éleveur tout de blanc vêtu, il pose avec des génisses aussi belles les unes que les autres.

Dominic prend soin aussi d'une génisse qu'il présentera éventuellement à un concours. Il a huit ans et voit à l'entretien du grand parterre. Quant à Marie-Ève si pleine de vie, « elle aura sa part et, si elle veut travailler à la ferme, nous serons bien contents. »

Et Gertrude de conclure: « Chaque matin quand je me lève, je regarde les champs et je me dis que c'est ma ferme. Depuis que j'en suis propriétaire avec Philippe, j'ai le goût de travailler deux fois plus. » ●

# Tant de satisfaction ...et si légère

**Rothmans  
SPÉCIALE  
LÉGÈRE**

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage-éviter d'inhaler.  
Moyenne par cigarette-Régulière et King Size: "goudron" 12 mg, nic. 0.9 mg.



PHOTO PIERRE-YVES  
VERRONNEAU

Président et directeur général

**Albert Tremblay**

Directeur de la publicité

**Lorne Treger**

Chargés de comptes (Montréal)

**Michel Brunette**

**Johanne Tessier**

231 rue Saint-Jacques

Montréal H2Y 1M6 Tél. (514) 282-2224

Chargée de comptes (Toronto)

**Diane Soucie**

36 King Street East (4th floor)

Toronto M5C 1E5 Tél. (416) 363-8064

Président du conseil

**Roger-D. Landry**

Vice-président

**Gaston Vachon**

Secrétaire

**Jean Sisto**

Trésorier

**Denis Lacasse**

ISSN 0380-6790.

# Perspectives LE MAGAZINE

POUR SOULIGNER LA TENUE DU 29<sup>e</sup> SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION QUI A LIEU CETTE ANNÉE DU 1<sup>er</sup> AU 7 NOVEMBRE AU STADE OLYMPIQUE DE MONTRÉAL, EN COLLABORATION AVEC L'ORGANISATION DU SALON

## vous offre la chance de gagner

• 364 litres de lait et 52 kilos de beurre  
Office des producteurs de lait du Québec.

• 52 kilos de fromage  
Association des fabricants de fromages fins du Québec

• 52 poulets et 2 dindes  
Fédération des producteurs de volaille du Québec et le groupe Becton.

• La moitié d'un veau (environ 60 kilos)  
Fédération des producteurs de bovins du Québec

• 52 kilos de yogourt  
Association des fabricants de yogourt du Québec  
et 6 gallons de sirop d'érable  
Fédération des producteurs de sirop d'érable du Québec

• 104 douzaines d'œufs  
Fédération des producteurs d'œufs du Québec.

et 1 agneau d'environ 20 kilos  
Fédération des producteurs d'agneaux et de moutons du Québec



## gros lot: l'ensemble de ces produits

Le tout d'une valeur approximative de 4160\$

Pour participer à ce concours, inscrivez en majuscules vos nom, adresse et numéro de téléphone sur le formulaire ci-dessous, ou sur une copie faite à la main, en prenant soin de répondre à la question dans l'espace prévu à cette fin.

Faites parvenir vos coupons de participation à l'adresse suivante: PERSPECTIVES, B.P. 1538, Place d'Armes, Montréal, Québec H2Y 3K9, ou déposez-les à l'endroit prévu à cette fin au Pavillon agro-alimentaire, lors de votre visite au Salon international de l'agriculture et de l'alimentation.

Vos envois doivent nous parvenir avant le 1<sup>er</sup> novembre s'ils sont expédiés par la poste, et le 7 novembre, avant midi, s'ils sont déposés au Salon international de l'agriculture et de l'alimentation.

La remise des prix se fera par entente individuelle, selon les besoins et la convenance des gagnants.

Les prix seront tirés au hasard parmi tous les formulaires de participation, une fois par jour, au Pavillon agro-alimentaire, durant la tenue du Salon international de l'agriculture et de l'alimentation, en ce qui concerne les prix secondaires, et le dernier jour du Salon en ce qui concerne le premier prix.

Les règlements de ce concours seront affichés au Pavillon agro-alimentaire durant la tenue du Salon international de l'agriculture et de l'alimentation.

En s'y inscrivant, les participants acceptent les règles du concours. Ils acceptent également que leur réponse figurant au coupon de participation devienne la propriété des commanditaires.

Les droits exigibles en vertu des lois du Québec ont été versés. Tout litige quant à la conduite et l'attribution d'un prix de ce concours publicitaire peut être soumis à la Régie des loteries et courses du Québec.

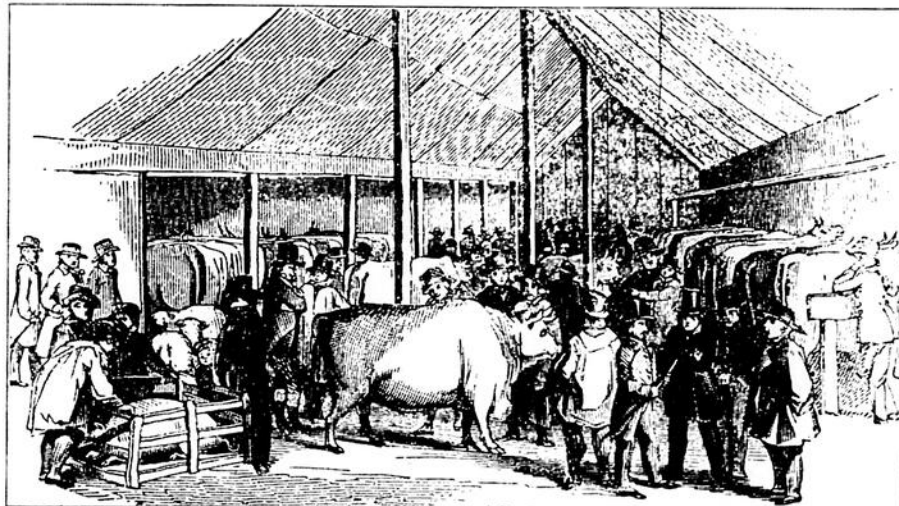
# Perspectives LE MAGAZINE

en majuscules, s.v.p.

Nom.....  
Prénoms..... Age:.....  
Adresse.....  
Code postal..... Tél..... Bureau.....

EN QUELQUES MOTS, DITES-NOUS POURQUOI IL EST IMPORTANT DE CONSOMMER LES PRODUITS DU QUÉBEC.

## PROGRAMME DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



### SAMEDI 30 OCTOBRE 1982

**12h: DÉFILÉ DANS LE CENTRE VILLE DE MONTRÉAL**

Trajet: formation du défilé coin Saint-Jacques et de la Montagne; défilé rue de la Montagne jusqu'à Sainte-Catherine; de Sainte-Cathe-

rine jusqu'à de Bleury; sud sur de Bleury pour se terminer près Dorchester.

### LUNDI 1<sup>er</sup> NOVEMBRE

10h: ouverture officielle du Salon par le ministre de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation.

**STADE**

14h: proclamation du palmarès du concours des meilleurs miels du Québec.

16h: lancement de l'album souvenir des Florales par le ministre de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation, M. Jean Garon.

20h: proclamation du palmarès du concours de la citrouille.

**PISTE DE JUGEMENT: NIVEAU 100 SUD**

13h30: jugements petits animaux

lapins, volailles, pigeons, faisans, cailles.

Théâtre Bec d'Or: niveau 200 Sud  
10h15, 11h15, 13h15, 14h15,  
15h15: spectacles «Les Satellipettes».

Visite d'acheteurs de porcs du Venezuela et d'acheteurs de bovins laitiers de Tunisie.

**VÉLODROME**

9h à 17h: conférence dans la salle de réunion «Le virage technologique dans l'industrie alimentaire».

**PISTE VOIE LACTÉE**

19h30: superbingo de campagne (8 000 places)

21h: tirage concours Perspectives  
Pour la durée du Salon, animation permanente par le groupe de musiciens et de clowns de l'Aubergine de Macédoine.

## MARDI 2 NOVEMBRE

### STADE

Piste de jugement: niveau 100 Sud  
10h: jugements de porcs: Yorkshire, Hampshire.  
16h: jugements de bouvillons de marché.

19h: vente à l'enchère d'agneaux.  
20h: vente à l'enchère de bouvillons de marché.

Visite d'acheteurs de semences de bovins de Californie, d'Allemagne et de France.

Salle de démonstrations: niveau 200 Sud

10h: GRAND SALON CULINAIRE. Jugement des pièces montées.

16h: ouverture au public du Grand Salon culinaire.

Théâtre Bec d'Or: niveau 200 Sud  
10h15, 11h15, 13h15, 14h15, 15h15: spectacles «Les Satellipettes».

### VÉLODROME

9h à 17h: conférence en la salle de réunion «L'informatique à la ferme». Exposition et démonstration de modules informatiques.

### PISTE VOIE LACTÉE

9h: jugements de chevaux au licou (Percheron, Belge, Arave, Morgan).  
14h: jugements de chevaux au licou (Canadien, Clydesdale, Quarter Horse, Appaloosa).

19h: soirée folklorique (Louis Bilo-deau).

21h: tirage concours Perspectives.



## MERCREDI 3 NOVEMBRE

### VÉLODROME

La journée des régions du Québec; information et animation spéciales parmi les quelque 60 stands régionaux.

### STADE

Piste de jugement: niveau 100 Sud  
10h: jugements de porcs: Landrace, Duroc.

19h: vente à l'enchère de porcs pur-sang.

Salle de démonstrations: niveau 200 Sud

10h à 22h: visite du Grand Salon culinaire.

Visite d'acheteurs de charcuterie de Floride, Rhode Island, Louisiane, Massachusetts et Kentucky.

Théâtre Bec d'Or: niveau 200 Sud  
10h15, 11h15, 13h15, 14h15, 15h15: spectacles «Les Satellipettes».

### VÉLODROME: Piste VOIE LACTÉE

10h: jugement de bovins de boucherie (Aberdeen Angus, Short-horn, Limousin, Simmental).

19h30: soirée folklorique (Louis Bilo-deau).

21h: tirage concours Perspectives.

Jardin botanique: Auditorium

8h à 17h: colloque: «Facteurs limites à la qualité absolue des aliments».



# Du vrai cheddar, c'est bon long... temps.



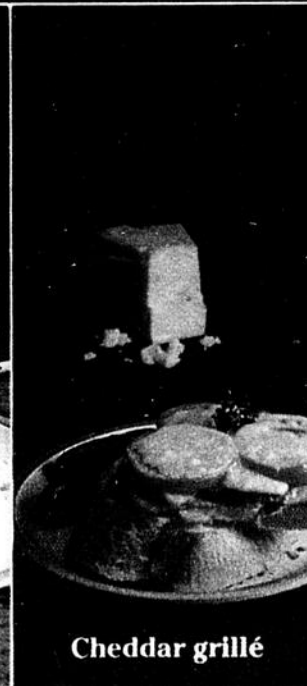
Lorsque vous préparez vos bons petits plats, ajoutez-y donc du vrai cheddar. Le cheddar relève le goût des aliments en plus d'être nourrissant. C'est l'art de faire d'un plat économique, un plat gastronomique.



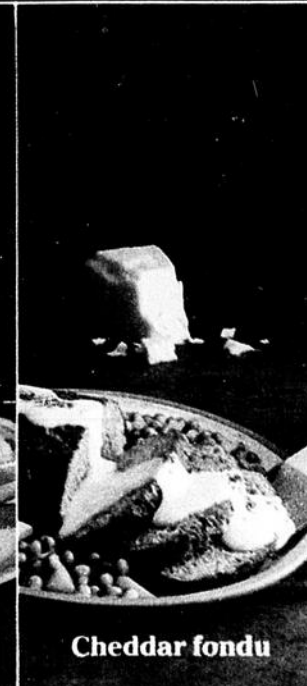
Cheddar râpé



Cheddar en sauce



Cheddar grillé



Cheddar fondu

Le cheddar dans la soupe la transforme en délice. Une sauce au cheddar, quel cachet! Sur les pâtes, il est nourrissant. Servi en croque-monsieur, il est en vedette. Avec du cheddar, un repas ordinaire devient extraordinaire. Il se prête à tous vos bons petits plats.

Mangez-en donc du vrai cheddar.



Les producteurs de lait de votre province.

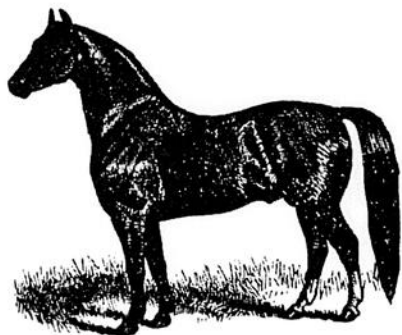


## JEUDI 4 NOVEMBRE

### STADE

Piste de jugement: niveau 100 Sud  
10h: jugements de moutons: Suffolk, Hampshire, Leicester.  
Visite d'acheteurs de produits de l'érable du Japon.

Théâtre Bec d'Or: niveau 200 Sud  
10h15, 11h15, 13h15, 14h15, 15h: spectacles «Les Satellipopettes».  
11h à 17h: démonstrations culinaires et dégustation par les chefs.  
19h à 21h: dégustation vins et fromages par la S.A.Q.



### VÉLODROME: Piste VOIE LACTÉE

10h: jugements de bovins laitiers: Ayrshire, Canadienne, Jersey.  
19h30: spectacle de chevaux attelés.  
21h: tirage concours Perspectives.

### JARDIN BOTANIQUE: Auditorium

8h à 17h: colloque «Commercialisation des produits alimentaires caprins».

## VENDREDI 5 NOVEMBRE

### STADE

Piste de jugement: niveau 100 Sud  
10h: jugements de moutons: North C. Cheviot, Oxford, Dorset.  
20h: vente à l'enchère de moutons pur-sang.

Salle de démonstrations: niveau 200 Sud

11h à 17h: démonstrations culinaires et dégustation par les chefs.  
19h à 21h: dégustation vins et fromages par la S.A.Q.

Visite d'acheteurs de charcuterie de Suède.

Théâtre Bec d'Or: niveau 200 Sud  
10h15, 11h15, 13h15, 14h15, 15h15: spectacles «Les Satellipopettes».

15h: proclamation des gagnants du concours de dessins pour écoliers et du concours du nom de la Mascotte du Salon.

### VÉLODROME

9h à 17h: conférence en la salle de réception «Exportation: plus d'un milliard de bonnes raisons».

### PISTE VOIE LACTÉE

10h: jugements de bovins laitiers: Holstein; jugements de bovins de boucherie: Charolais, Hereford.  
10h30: spectacle de chevaux attelés.

### PISTE VERTE

16h à 20h: méchoui géant pour 1 000 personnes.  
21h: tirage concours Perspectives.



agropur



# Crino, la crème des laits évaporés.



AGROPUR, COOPÉRATIVE AGRO-ALIMENTAIRE, GRANBY, QUÉ.



Rehausse  
la saveur des desserts

Rend le potage  
plus velouté

...et la sauce  
plus crémeuse

## SAMEDI 6 NOVEMBRE

### STADE

Piste de jugement: niveau 100 Sud  
10h: jugements de chèvres: Angora, Alpine, Saanen, Mubienne, Toggenburg.  
Visite d'acheteurs de fromage du Japon.  
Salle de démonstrations: niveau 200 Sud  
11h à 17h: démonstrations culinaires et dégustation par les chefs.  
19h à 21h: dégustation vins et fromages par la S.A.Q.  
Théâtre Bec d'Or: niveau 200 Sud  
12h, 15h: spectacles Bobino.



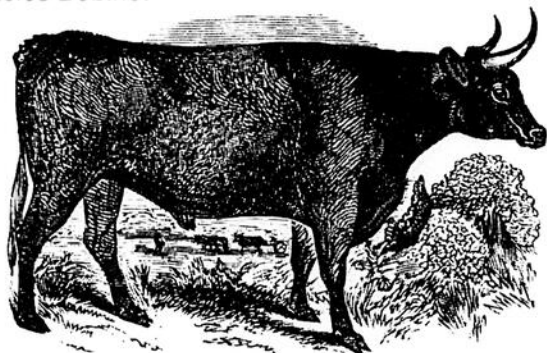
### VÉLODROME: Piste VOIE LACTÉE

9h30: jeunes éleveurs; expertise; présentation de génisses.  
14h30: spectacles de chevaux attelés.  
19h30: soirée folklorique (Louis Bilodeau). Participation de la famille terrienne de l'an dernier, M. et Mme Henri Saint-Arnaud.  
21h: tirage concours Perspectives.

## DIMANCHE 7 NOVEMBRE

### STADE

Salle de démonstrations: niveau 200 Sud  
11h à 17h: démonstrations culinaires et dégustation par les chefs.  
19h à 21h: dégustation vins et fromages par la S.A.Q.  
Théâtre Bec d'Or: niveau 200 Sud  
12h, 15h: spectacles Bobino.



### VÉLODROME: Piste VOIE LACTÉE

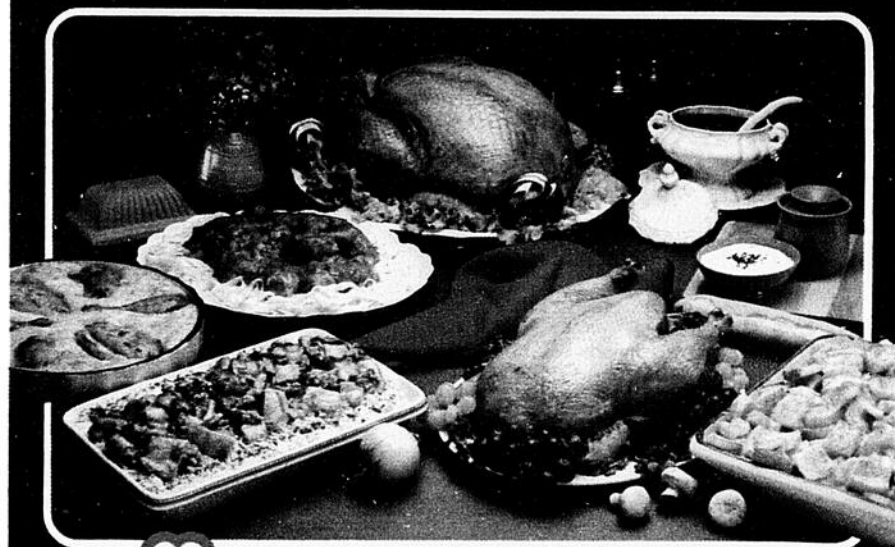
14h30: spectacles de chevaux attelés.  
16h30: proclamation de la famille terrienne; messe, suivie d'un banquet. Famille terrienne de l'année.  
21h: tirage concours Perspectives.

# Poulet et compagnie

**"Mium, Mium que c'est bon, que c'est bon!"**

Casserole au poulet et au fromage de l'Office des producteurs de lait du Québec, poulet cacciatore de Mazola, poulet au vin et aux noix de French's et divan au poulet de Hellmann's.

Surveillez la parution de notre livre de recettes bientôt!



Toute la volaille du Québec



Gouvernement du Québec  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

## la vie nous concerne

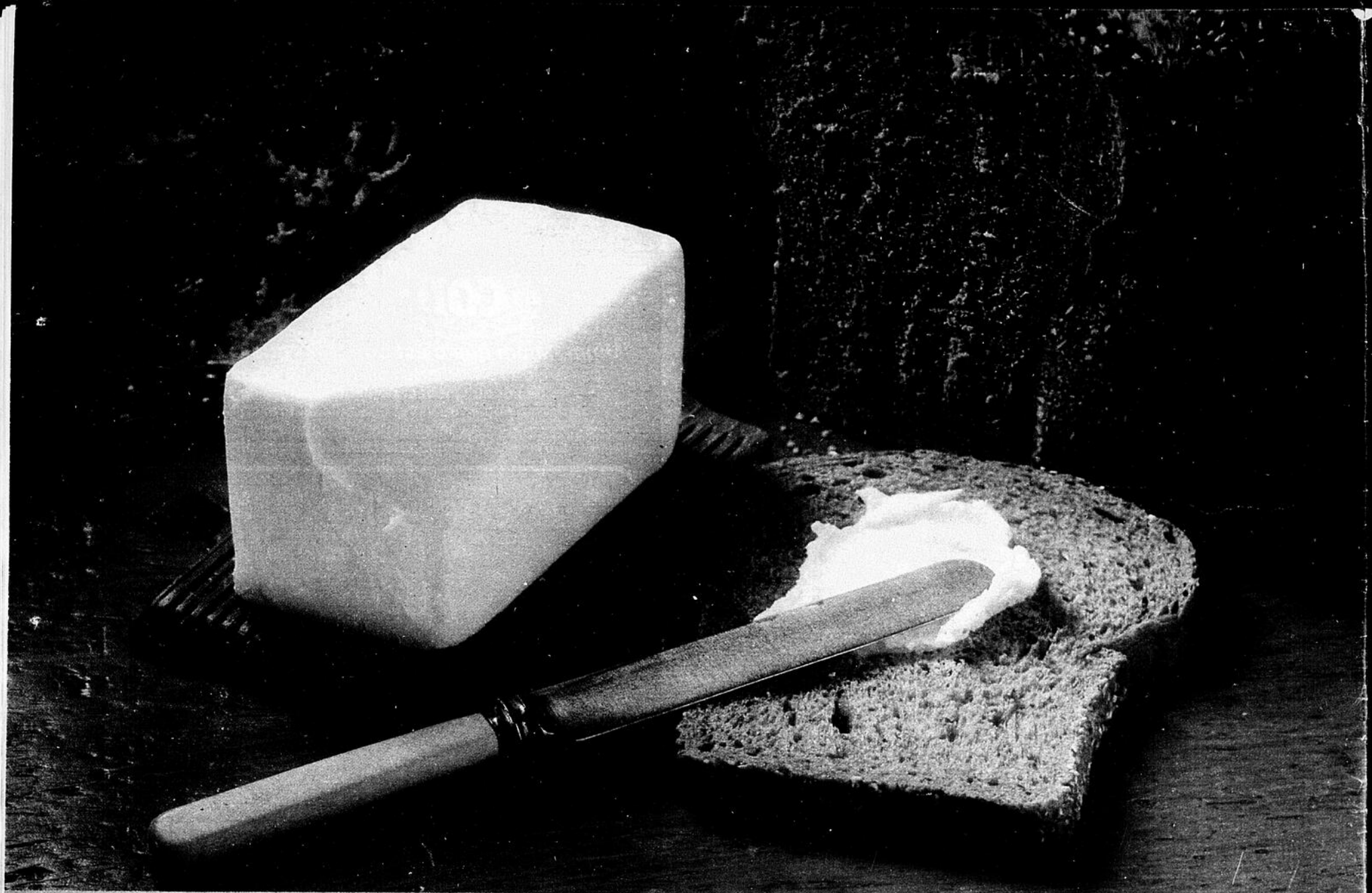
La Société canadienne de la Croix-Rouge



## 65 timbres différents GRATIS!



Thèmes: sports, peintures, Olympiques, Russie des tzars, etc.  
Commandez cette magnifique collection gratuite aujourd'hui. Nous vous enverrons aussi d'autres timbres pour approbation; achetez-en ou non et retournez le reste; gardez les 65 timbres gratuits!  
QUÉBEC STAMP CO. LTD.  
C.P. 7300, Québec, Qué., Canada G1G 5E7  
(258, 69e Rue est)



# Le beurre n'est pas une invention nouvelle.

La nature et la santé s'accordent sur les choses les plus simples, comme le pain, comme le beurre. On peut les faire facilement, avec les mêmes ingrédients, de la même manière que nos ancêtres. On ne peut pas en dire autant de tout ce qu'on trouve sur le marché...



Les producteurs de lait  
de votre province.



Parce que du beurre,  
c'est du beurre.