



SPÉCIAL FROMAGERIES

Des entreprises en mode formation

Aussi dans cette édition :

Rafraîchir les saveurs au rayon des surgelés
d'un commerce près de chez vousp. 15

Gagnants du concours
Tournez-vous vers l'Excellence!p. 21

La production à valeur ajoutée
(PVA) en horticulturep. 22



CULTIVER *le Rendement*

ANDREW HODGES
Expert conseil depuis 2009



Ceresco

Faire du soya une culture

1 888 427-7692

www.sgceresco.com

LE TEMPS DES FÊTES EST À NOS PORTES,

pour vous aider à trouver un cadeau
qui fera plaisir, pensez **JLD-Laguë!**



Saviez-vous que
nous avons aussi
des cartes cadeaux!



16 SUCCURSALES POUR VOUS SERVIR

www.jldlague.ca • 1 855 465-2483

6620, Rue des Seigneurs Est
St-Hyacinthe • 450 799-5533

* En vigueur du 1er décembre 2017 au 4 janvier 2018, sur articles sous licence en inventaire seulement. L'inventaire peut varier selon la succursale. Photos à titre indicatif seulement. Les cartes cadeaux sont exclus. Taxes non-incluses.

CENTRE D'EXPERTISE FROMAGÈRE DU QUÉBEC

Un centre dont la pertinence ne fait plus aucun doute!

Véronique
LEMONDE
GTA



Dans la foulée des années associées à la crise de la *listeria*, aux alentours de 2008, la fondation du Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ), à la fin de 2010, répondait au besoin direct des fromagers artisans qui souhaitaient plus de soutien technique, de formations et d'aide en recherche et développement.

« Nous avons véritablement besoin d'appuyer et de répertorier tout ce qui pourrait aider les petits fromagers, alors que les grands joueurs avaient dans leurs rangs leurs propres ressources humaines et techniques dédiées à la formation, à la R&D et au développement de produit. Le petit fromager, lui, est seul sur le terrain », explique Mario Béland, directeur général du CEFQ depuis mars 2016.

Ce rôle de soutien apporté par l'organisme sans but lucratif qui loge dans des locaux de l'ITA, Campus de Saint-Hyacinthe, vise à harmoniser, mettre en place et coordonner les services-conseils en production fromagère, en regard de ce qui se fait dans les réseaux agriconseils et en tenant compte des besoins des fromageries.

Un besoin pédagogique pressant

C'est surtout au niveau de la formation que le CEFQ agit avec ses membres. En effet, la rareté d'une main-d'œuvre formée dans le domaine fromager témoigne d'une formation plus précise à mettre en place. « Il y a différents défis au niveau pédagogique. Les plus petits fromagers ne peuvent pas s'absenter, car ils sont seuls en poste. Donc, il y a un besoin que certaines formations soient données en ligne. Pour les « gros » petits qui ont déjà quelques employés, des formations en classes sous forme d'ateliers sont alors possibles. Pour ce qui est des plus grands joueurs comme Saputo, Agropur, etc., ils souhaitent également de l'aide pour former plus adéquatement leurs employés. Notre pertinence est plus vraie que jamais », de dire M. Béland.

Pour la première fois, le CEFQ organisera un calendrier de formations précises à compter de l'hiver 2018, selon les besoins de chaque fromager. « Nous avons un partenariat avec l'école en agroalimentaire l'ENIL, en France, qui a une réputation mondiale pour ses formations liées au fromage. Nous souhaitons offrir une formation systématique qui visera la licence ou l'AEC. Nous sommes encore en pourparlers avec différentes écoles québécoises. C'est un besoin crucial pour les fromagers d'ici, l'Ontario offre une formation très précise depuis quelques années, donc, nous devons nous y mettre également. »

La compétition européenne

L'autre défi majeur des fromagers québécois est sans contredit la compétition qui risque de venir d'Europe dans le cadre de l'Accord économique de libre-échange Canada - Union européenne. « C'est tout un défi qui nous force à améliorer notre compétitivité et nos savoir-faire. C'est un défi qui m'intéressait spécialement lorsque j'ai accepté la direction générale du CEFQ », soutient Mario Béland qui a toujours œuvré en transformation alimentaire.

C'est ainsi que le calibre des fromages québécois doit être rehaussé, même si, selon M. Béland, la qualité de nos produits n'a rien à envier à l'Europe, « si nous nous retrouvons les manches ». « Ce qu'il faut, avant tout, c'est d'apprendre à travailler avec des intrants changeants, car le goût du lait varie selon les saisons, l'alimentation, etc. La typicité de nos produits doit être affirmée et la « répétabilité » du produit fini doit être maintenue. C'est ce qui retient la clientèle et la ramène vers le même fromager ou le même produit. La fidélité de la clientèle est l'une des voies du succès. »

Des tests sont ainsi effectués avec la collaboration du CRDA ou directement dans les usines des artisans fromagers pour développer des produits, les raffiner et améliorer leur constance. Le CEFQ fait aussi beaucoup d'accompagnement en démarrage de nouvelles fromageries.

« Juste présentement, nous accompagnons cinq nouvelles fromageries, beaucoup dans le fromage de chèvre. C'est très effervescent dans le domaine fromager et nous comptons continuer à nous dédier à l'industrie fromagère, dans tous ces aspects, et à devenir de plus en plus un incontournable pour tous les fromagers, du plus petit au plus gros », conclut M. Béland.



Mario Béland est directeur général du CEFQ depuis mars 2016.

Photo François Larivière | Le Courrier ©



À l'hiver 2018, le CEFQ débutera une série de cours et d'ateliers tous liés à l'industrie fromagère. Ces formations s'adresseront à tous les fromagers du Québec.

ÉDITEUR :
Benoit Chartier

RÉDACTEUR EN CHEF :
Martin Bourassa

ADJOINTE À LA RÉDACTION :
Josée Bachand

TEXTES :
Véronique Lemonde

COORDINATION :
Véronique Lemonde

CONTRÔLEUR :
Monique Laliberté

DIRECTEUR DU TIRAGE :
Pierre Charbonneau

DIRECTEUR ADJOINT PRODUCTION :
Louis Pelletier

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
Guillaume Bédard

PUBLICITAIRES :

Louise Beauregard
Michel Bienvenue
Manon Brasseur
Candy Corriveau
Luc Desrosiers
Philippe Dumaine
Johanne Lafontaine
Josée Malo
Isabelle St-Sauveur

PUBLIÉ PAR :

DBC COMMUNICATIONS INC.

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

Envoi de publications canadiennes
Enregistrement no 50350540
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).....3500\$

GTA
GESTION ET
TECHNOLOGIE AGRICOLES
journalgta.ca

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.

PAPIER FABRIQUÉ
AU QUÉBEC.

Merci de recycler ce journal.

MIXTE
Papier issu de
sources responsables
FSC® C011825

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

Région Montérégie
Est et Ouest

Région Centre du Québec

Région de l'Estrie

FROMAGERIE ST-GUILLAUME - SAINT-GUILLAUME

En terre fromagère depuis 1940!

Véronique LEMONDE
GTA

Dès que vous entrez à l'intérieur du Centre d'interprétation de la Fromagerie St-Guillaume, vous savez que vous êtes entre de bonnes mains. En effet, François Darcy, qui a travaillé 25 ans dans l'usine de fromage, dont comme superviseur de production, tient les rênes du Centre d'interprétation et de la boutique depuis maintenant sept ans et demi.

« C'est une vitrine pour nos fromages ici, il s'agit de communiquer nos méthodes, notre histoire. Et surtout, nous montrons le maximum de ce que l'on peut montrer aux visiteurs grâce à nos grandes vitres qui donnent directement sur l'usine », indique M. Darcy. En effet, les panneaux d'interprétation du petit centre intègrent, en plus des explications sur la fabrication du fromage, de petits écrans montrant la chaîne de montage en direct. Une belle opportunité pour les visiteurs de voir le moulage, le salage ou l'égouttage du fromage.

Aussi, le centre permet aux gens de se familiariser avec l'histoire de la coopérative Agrilait, dont la Fromagerie St-Guillaume est le plus gros moteur. Fondée en 1940 avec 50 membres, la coop compte aujourd'hui 225 membres et 650 membres auxiliaires. Jusqu'en 1989, la fromagerie produisait du beurre et du fromage. La production de beurre a cessé depuis. Aujourd'hui, c'est 24 millions de litres de lait chaque année

qui sont transformés en différents fromages - plus d'une douzaine de produits dont du suisse, de l'emmental, du cheddar vieilli, du fromage à griller et le Cantolait parfait pour la raclette - et vendus à travers le pays.

Le frais du jour!

Naturellement, ce qui a fait, et fait encore, la réputation de la Fromagerie St-Guillaume, c'est le cheddar en grains ou en bloc Le p'tit frais, une pâte souple appréciée de tous! « Notre force avec Le p'tit frais, contrairement à d'autres fromageries qui utilisent une pâte ferme

non affinée, c'est que notre grain est un véritable fromage cheddar. L'usine peut en produire 50 sacs à la minute », ajoute M. Darcy.

Pour compléter la visite du centre d'interprétation, les familles et les enfants apprécieront de visualiser concrètement la fabrication du fromage grâce à la salle de démonstration où ils pourront fabriquer eux-mêmes leur petite meule de fromage cheddar. Grâce aux minis moules garnis de toiles de coton et au mini presseur, les visiteurs apprennent ainsi les rudiments de la fabrication



Maitrisez votre drainage
avec **SOIL-MAX™**
GOLD DIGGER

- Draineuses portées ou trainées
- Contrôle GPS avec Intellislope™ pour toutes marques de GPS
- La draineuse la moins tirante sur le marché grâce à la technologie Stealth ZD™

soilmax.com

INNOTAG
Depuis 1987

450 464-7427 • 1 800 363-8727

2080 Pierre-Louis-Le Tourneux, BELOEIL / QC J3G 6S8

www.innotag.com

KIOSQUE BMO 716
Salon
de l'agriculture

123902

GROUPE
FBE
BERNARD EXPERTS

GÉNIE
AGRICULTURE
ENVIRONNEMENT

40^e
anniversaire

Joyeuses fêtes

40 ANS de génie!

Infrastructures municipales	Zonage agricole
Stationnements commerciaux et industriels	Valorisation des matières résiduelles fertilisantes
Plan de gestion des eaux de surface	Aménagement de cours d'eau
Autorisations environnementales	Contrôle de l'érosion
	Agroenvironnement (PAEF, ...)

AGRONOMIE **GÉNIE CIVIL**

6081, boul. Laframboise. Saint-Hyacinthe
Tél.: 450 773-7971 • www.groupefbe.com

124505



Nathalie Frenette, directrice générale.



Le Centre d'interprétation de la Fromagerie St-Guillaume vaut assurément le détour pour les familles



François Darcy
Photos François Larivière | Le Courrier ©

Une richesse locale

La directrice de la Fromagerie St-Guillaume, Nathalie Frenette, autrefois à La Coop Fédérée, est sur place depuis environ quatre ans. Depuis, l'usine ne cesse de se développer et de monter en notoriété. « J'adore le défi de gérer les opérations et de faire le meilleur fromage qui soit avec

le lait de producteurs québécois, soit 215 familles agricoles qui contribuent à cette richesse locale. Et nos 175 employés y contribuent également. »

À son arrivée, 25 distributeurs allaient un peu partout avec le fromage St-Guillaume. Maintenant, c'est près de 40 distributeurs. Et chaque jour, c'est deux

douzaines de camions de livraison qui quittent l'usine pour distribuer les produits de la fromagerie au Québec, mais aussi en Ontario et dans l'Ouest canadien.

« Ici, tout est familial et nous sommes près de nos producteurs. Notre président, Yvon Cyr, est un producteur laitier de Saint-David par exemple. » Et tout est

bon! Oui, oui, si vous avez la chance de mettre la main sur un bloc de fromage cheddar marbré ou sur des tranches de fromage tomate basilic, n'hésitez surtout pas! Coup de cœur assuré!

www.agrilaitcoop.com
Facebook FromagerieStGuillaume

UN SEUL ENDROIT POUR VOS ÉQUIPEMENTS AGRICOLES

CONTACTEZ-NOUS
1 800 361-1003
jolco.ca | ventec.ca | equipementsdussault.com
Suivez-nous sur Facebook

JOLCO EQUIPEMENTS DEPUIS - 1960 - SINCE
VENTEC
DUSSAULT LES EQUIPEMENTS
LBJ FARM EQUIPMENT

Membres du Groupe Jolco / Jolco Group members

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 avantage plus
Agence immobilière

SUTTON
québec

PRÈS DE
400 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

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

NOUVEAUTÉS



MARICOURT, Érablière +/- 8 000 entailles avec quota 14 000 lb, et autre érablière de +/- 7 800 entailles, terre 321 acres dont +/- 130 acres cultivables, maison et plus, 1 750 000\$



ST-PIE, Terre agricole de 93 arp. entièrement cultivables, drainés et nivelés, façade sur la route 235, en face du parc industriel, 1 625 000\$



ST-DENIS-SUR-RICHELIEU, Vignoble Clos St-Denis, parfaitement entretenu, exploitations de 13 500 ceps, +/- 900 pommiers et +/- 30 acres cultivables, boutique, chai, bureau, garage et plus, 845 000\$



POTTON, Terre de 167 acres entièrement boisés, potentiel d'érablière de +/- 8 000 entailles, 3 droits de bâtir en façade, site tranquille et privé, 660 000\$



ST-ADALBERT, Magnifique érablière de 32 000 entailles et quota de 106 821 lb, terre 800 acres, équipements de 1er qualité, lac et beaucoup plus, 2 675 000\$



ST-EUGÈNE, Fermette 50 acres dont +/- 5 acres culture/prairie, le reste boisé avec érablière, jolie maison, grand garage de mécanique et autres, 549 000\$



STE-CÉCILE-DE-MILTON, Fermette de 58 acres dont +/- 15 acres en prairie et culture, grande maison lumineuse, garage, petite écurie et plus, 549 000\$



ST-ANTOINE-SUR-RICHELIEU, Terre 84 arp. dont +/- 81 arp. cultivables et drainés, sans bâtiment, 1 075 000\$



ST-JEAN-SUR-RICHELIEU, Terre 30 arp. entièrement cultivables et drainés, loam argileux, voisine de la zone blanche, 525 000\$



DURHAM-SUD, Terre 145 arp. dont +/- 82 arp. en culture et prairie, petite érablière et plus, 345 000\$



L'AVENIR, Gigantesque terre de 403 arpents dont +/- 70 arp. en prairie, le reste boisés, bordés par une rivière et droit de bâtir une maison, 495 000\$



WICKHAM, Terre 82 arp. dont +/- 62 arp. cultivables ASRA, terre louée long terme, maison, garages, grange, 616 000\$

FERMES À VENDRE



ST-BERNARD-DE-MICHAUVILLE, Terre 92 arp. dont +/- 55 arp. cultivables, abris à machinerie, grande maison luxueuse et plus, 1 195 000\$



COOKSHIRE-EATON, ferme de 1 231 arp. dont +/- 275 arp. sont cultivables, site d'exception, maison, plusieurs garages, entrepôt, rivière et plus, 3 495 000\$



COOKSHIRE-EATON, Ferme 176 arp. majoritairement cultivables et pâturage, bonne étable, garages, maison et plus, 835 000\$ Poss. de séparer la terre en 2 lots



HINCHINBROOK, Ferme de 205 arp. dont +/- 170 cultivables, drainés et nivelés, argile, maison impeccable, garage, 4 silos et plus, 2 250 000\$



ST-GILLES (Lotbinière), Terre 620 acres cultivables, plusieurs porcheries totalisant 4 000 places à l'engraissement, pouponnières et maternités, 4 795 000\$



ST-MICHEL (Napierville), Complexe de serres 65 000 pi ca, terre 33 arp. dont 21 arp. de terre franche et 7 arp. de terre noire drainés, maison et entrepôt, 1 375 000\$



ST-HUGUES, Ferme d'élevage de veaux de lait 210 places, terre 24 arp. presque tous cultivables, garage à machinerie, maison, 625 000\$



WICKHAM, Ferme d'élevage de veaux de lait 180 places, terre 96 arp. dont +/- 32 cultivables, étable, remise, garage et magnifique maison, 549 000\$



STE-HÉLÈNE-DE-BAGOT, Ferme d'élevage de veaux de lait, historique 1 705 veaux, bâtiments récents, terre 99 arp. dont +/- 72 cult., 2 695 000\$



ST-THÉODORE-D'ACTON, Élevage de veaux de grain avec historique annuel +/- 1 000 veaux, terre 227 arp. dont 150 cultivables, 2 195 000\$



ST-JEAN-SUR-RICHELIEU (secteur L'Acadie), Terre de 284 arp. presque tous cultivables, drainés et nivelés, maison, 2 grands garages et plus, 4 695 000\$



ANGE-GARDIEN, Terre de 115 arp. presque tous cultivables, drainés et nivelés, remise à fumier, fosse à purin et maison, 1 695 000\$



STE-CLOTILDE-DE-CHATEAUGUAY, Ferme/domaine de 102 arp. dont +/- 70 arp. culture/prairie, maison ancestrale, garages, 895 000\$



ST-JOACHIM-DE-SHEFFORD, Ferme bovine, terre 438 arp. dont +/- 195 cultivables, étable, garage, maison, 1 295 000\$



DRUMMONDVILLE, Vignoble en exploitation, certifié bio, terre 43 acres drainés, +/- 30 en culture, boutique, chai, équipement, maison et +, 995 000\$



ST-GERMAIN-DE-GRANTHAM, Ferme de 214 arp. dont +/- 140 cultivables, boisé ayant un bon potentiel pour érablière, étable, grand poulailler, garages à machinerie, maison, 1 995 000\$



ST-JOACHIM-DE-SHEFFORD, Ferme laitière et porcine, quotas 54,30 kilos/j, troupeau Holstein, terre 157 arp., étable rénovée/agrandie, engraissement de 1 500 porcs en intégration, maison rénovée, 3 125 000\$



VALCOURT, Ferme porcine de +/- 1 650 porcs en intégration, terre 195 arp. dont +/- 60 cultivables, 2 porcheries rénovées 2001, grande maison et plus, 975 000\$

La référence en immobilier agricole au Québec

TERRES À VENDRE



BÉCANCOUR (Ste-Gertrude), Terre 552 arp. dont +/- 350 arp. sont cultivables, loam argileux, grandes parcelles nivelées, 3 695 000\$



ST-HUGUES, aux limites de Ste-Hélène, Terre de 119 arp. dont +/- 112 arp. cultivables, drainés et nivelés, sans bâtiment, 1 350 000\$



LANORAIE, Terre 455 arp. presque tous cultivables, terre noire, sans bâtiment, site d'exception, 4 950 000\$



ST-PAUL, Mitée St-Ours, Terre de 89 arp. dont +/- 79 cultivables, loam sablonneux, pas de roche, bon drainage naturel, sans bâtiment, 1 295 000\$



STE-CÉCILE-DE-MILTON, aux limites de St-Dominique, Terre de culture, 73 arp. dont +/- 63 arp. cultivables ASRA, principalement drainés et nivelés, 925 000\$



ST-ANTOINE-SUR-RICHELIEU, Ferme/fermette 39 arp. dont +/- 26 cultivables, ASRA, loam argileux, vendue avec ou sans bâtiments, terre 399 000\$



STE-ANNE-DE-SOREL, Terre de 19 arp. dont +/- 16 cultivables, vendu avec ou sans autre terrain permettant un droit de bâtir, 129 000\$ ou 175 000\$



FRANKLIN, Terre 137 arp. dont +/- 70 cultivables, en partie drainés, beau loam sans roche, garage, 499 000\$



ST-EUGÈNE, Terre 95 acres dont +/- 20 cultivables, drainés, le reste boisé, excellent secteur pour la chasse, 325 000\$



MASCOUCHE, Terre 91 arp. dont +/- 60 arp. cultivables, vieille grange, avec ou sans maison, 745 000\$ ou plus



ST-ADRIEN-DE-HAM, Terre de 526 arp. dont +/- 120 arp. en culture/prairie, le reste boisé, droit de bâtir une maison et plus, 595 000\$



LA VISITATION, Érablière de 24 acres, +/- 1 700 entailles, tubulures, cabane à sucre et équipements, magnifique ruisseau et plus, 229 000\$

FERMETTES ET DOMAINES À VENDRE



ST-IGNACE-DE-STANBRIDGE, Ferme/Domaine de 94 acres dont +/- 10 acres culture/prairie, jolie maison loin de la route, plusieurs garages, ruisseau et +, 775 000\$



HAVELOCK, Magnifique domaine de 91 acres boisés, érablière et petite prairie, maison luxueuse, grand garage, vue panoramique et plus, 1 199 000\$



STE-ANNE-DE-LA-ROCHELLE, Fermette 105 acres, principalement boisés, plantation de sapins et épinettes, maison, garages, 439 000\$



MELBOURNE, Vaste domaine de 444 acres dont +/- 40 acres de prairie, le reste boisé, bonne maison, écurie, étang, 795 000\$



ST-PAUL-D'ABBOTSFORD, Domaine de 28 acres principalement cultivables et drainés, verger 800 pommiers, maison impeccable, garage, vue sur la montagne et plus, 695 000\$



MERCIER, Fermette de 8,5 acres presque tous cultivables, bonne maison bi-génération, garages, idéal pour projet avec animaux ou culture maraîchère, 525 000\$



ST-ALPHONSE-DE-GRANBY, Fermette 19 acres, érablière +/- 1 000 à 1 500 entailles, cabane à sucre équipée, maison bi-génération rénovée, garages, 535 000\$



STE-CÉCILE-DE-MILTON, Fermette de 95 acres, prairie et boisé, bonne maison, écurie 7 stalles, étable, plusieurs enclos et plus, 525 000\$



ST-PAUL-D'ABBOTSFORD, Domaine d'exception situé au sommet du mont Yamaska, grand chalet, terrain de 38 acres, érablière et plus, 975 000\$



ST-JACQUES-LE-MINEUR, Domaine équestre sur 50 acres avec culture, écurie 10 stalles, carroussel, manège intérieur, grande maison, garages et plus, 1 649 000\$



WICKHAM, Splendide domaine de 102 acres, prairie et boisé, écurie 5 stalles, garages, étable, enclos et manège extérieur et plus, 1 295 000\$



MELBOURNE, domaine de 80 acres, maison spacieuse, écurie 5 stalles, entrepôt à machinerie, garage, lac, 850 000\$

RÉCEMMENT VENDUS



LA PATRIE, Terre à bois 204 acres, droit de bâtir une maison, **VENDU**



ULVERTON, Fermette de 101 acres, prairie et boisés, érablière, 2 maisons et plus, **VENDU**



BOLTON OUEST, Fermette de 19 acres, érablière +/- 2 000 entailles avec équipements, **VENDU**



ANGE-GARDIEN, Terre 219 arp. dont +/- 90 arp. cultivables, drainés en partie, garages, **VENDU**



STANBRIDGE-EAST, Terre 508 arp. dont +/- 125 arp. cultivables, maison et plus, **VENDU**



ANGE-GARDIEN, Rang Séraphine, Terre 130 arp. dont +/- 58 cultivables, **VENDU**



ROUGEMONT, Verger de 52 arp., grande maison, entrepôt réfrigéré, garage à machinerie et plus, **VENDU**



LEMIEUX, Terre 294 arp. dont +/- 160 arp. cultivables, 2 maisons, garage et plus, **VENDU**



ST-HUGUES, Terre 121 arp. principalement cultivables et drainés, **VENDU**



ST-PAUL-D'ABBOTSFORD aux limites de ST-PIE, Terre 79 arp. en partie cultivables, **VENDU**



ST-PAUL-D'ABBOTSFORD aux limites de ST-PIE, Terre 79 arp. en partie cultivables, **VENDU**



Photos par drone

DAVID COUTURE

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

WWW.IMMOBILIER-AGRICOLE.COM

SARA DE GRADY

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

-David Couture est ingénieur agricole et courtier immobilier, diplômé de l'Université Laval.

-Sara de Grady est experte en marketing et courtière en immobilier, diplômée de l'Université de Sherbrooke.

-Eux-mêmes producteurs agricoles, propriétaires de terres et d'érablières.

Sous le charme des fromages de chèvre!

Véronique LEMONDE
GTA

Avec des noms aussi jolis que Boules de Neige, Caprinou, Savoureux de Biquette ou Edelweiss, il n'est pas très difficile de tomber sous le charme des fromages de l'entreprise agricole Pampille et Barbichette. Il en va de même devant l'enthousiasme et la rigueur de Maryse Clément lorsqu'elle nous parle de son troupeau de 250 chèvres alpines en lactation et du lait qu'elles produisent.

Arrivés en 1993 de la Suisse, Maryse et François Clément ont visité près de 30 fermes avant de fonder la ferme laitière Fiorys à Sainte-Perpétue, avec un troupeau de vaches Holstein. Puis, en 1997, la ferme en face, dans le rang Saint-Edmond, est mise en vente. « Nous avons décidé de saisir cette occasion sans avoir de projet bien arrêté. Pendant un temps, nous avons eu quelques génisses et des taures d'engraissement, mais cela ne nous satisfaisait pas », raconte Mme Clément.

Puis, l'idée de se lancer dans la production de lait de chèvre a mûri dans la tête du couple alors que le MAPAQ met de l'avant des projets de chèvres laitières. « Je me suis rendue à Victoriaville pour un cours qui démystifiait l'industrie caprine, puis j'ai fait quelques autres formations. En 2000, nous avons donc commencé avec la base de deux troupeaux de chèvres alpines. Mais juste le lait, cela nous rend très dépendants des acheteurs

et comme le lait de chèvre est un créneau assez cyclique nous avons commencé à songer à faire de la transformation. »

La Fromagerie Pampille et Barbichette est donc créée en 2005, afin de transformer une partie du lait de chèvre de la ferme en produits laitiers de qualité, soit environ 40 % de la production laitière. La



Pampille et Barbichette pour, bien entendu, la belle barbichette de la chèvre, mais également à cause des pampilles, ces excroissances de peau situées parfois sous le menton des chèvres.

construction de la fromagerie fut terminée au printemps 2006.

Des yogourts à l'européenne jusqu'aux grains de chèvre

Maryse Clément n'a pas hésité à suivre diverses formations françaises en fabrication de fromage fermier, car les méthodes diffèrent grandement de celles des gros joueurs du Québec. Mais un cours sur les produits fermentés et glacés à l'ITA, l'a aussi guidé. « J'ai eu l'idée de faire du yogourt avec mon lait de chèvre, mais un yogourt beaucoup plus onctueux, à l'européenne. C'est un yogourt de lait entier qui contient seulement du lait de chèvre pasteurisé, de la poudre de lait et des ferments lactiques. J'y ajoute des confitures de fraises ou de framboises ou purée maison de poires et canneberges avec sucre. C'est un produit très santé et nous avons gagné notre clientèle une cuillère à la fois! » Contrairement aux yogourts d'ici qui utilisent des agents épaississants, les yogourts Caprinou - dont les enfants raffolent! - sont beaucoup plus lisses.

Autre innovation de la Fromagerie Pampille et Barbichette, le chèvre en grains! « Ce fut un succès immédiat du moment que nous l'avons lancé, zéro marketing! » Les autres produits de la fromagerie, plus classiques, oscillent entre les pâtes molles affinées, dont un de type camembert (Edelweiss), le fromage frais à tartiner (L'Alpin), les boules de fromage frais marinées dans l'huile de pépin de raisin (juste un mot :

Wow!) ou la douceur du fromage à pâte mi-ferme Le Fiora - également le nom du troupeau.

« Nous transformons également à forfait pour Les Dépendances, spécialisées en fromages fins ce qui nous assure la vente d'un certain volume de notre production. » La relève étant assurée avec la venue de deux de leurs enfants dans



Maryse Clément présente ses produits de lait de chèvre.

Photos François Larivière | Le Courrier ©

les revêtements AGRO

1195, rue Principale
Granby Qc
1 800 463-2906
revetementagro.com



Produit : AGROCORE
• Produit lisse 16" large
• Disponible en 10', 12', 16' et 20'

AVANTAGES :

- Surface antibactériennes
- Résiste : à l'acide, aux produits chimiques, à l'essence, à l'huile
- Bonne résistance au choc, à l'abrasion et à la corrosion
- Facilité d'installation et de lavage
- Surface sans entretien
- Plus de peinture
- Ne craque pas



Produit : PVC ONDULÉ
45" large disponible en :
10', 12', 16', et 20'

FEUILLE DE FIBRE DE VERRE LISSE



116097

SUPERBES IDÉES-CADEAUX

STIHL

Scie à chaîne à essence
MS 170

Cylindrée 30,1 cm³
Puissance 1,3 kW
Poids 3,9 kg (8,6 lb)

25995 \$
PDSM 289,95 \$ avec guide-chaîne de 16 po

RECEVEZ UNE TROUSSE WOOD-PRO[™] GRATUITEMENT à l'achat d'une scie à chaîne STIHL MS 170 ou MS 250.^{*}
Coffre Woodsman[™] • Chaîne OILMATIC[™] • Casquette STIHL

Souffleur à main à essence BG 50 27,2 cm ³ /0,7 kW/3,6 kg (7,9 lb)		18995 \$
NOUVEAU Souffleur à batterie BGA 45 18 V Li-Ion 2,0 Ah/2,0 kg (4,4 lb)		15995 \$
NOUVEAU Scie à main à batterie HSA 25 10,8 V Li-Ion 2,0 Ah/0,9 kg (2,0 lb)		14995 \$

f t i y | STIHLCanada

www.stihl.ca

Les prix annoncés sont valables jusqu'au 24 décembre 2017 ou jusqu'à épuisement des stocks chez les détaillants STIHL participants. *Poids moteur seulement. Poids sans carburant. Batterie intégrée. Batterie amovible. Ne manquez pas votre chance de recevoir la trousse Wood-Pro[™]. Achetez simplement une des scies à chaîne MS 170 ou MS 250 d'ici le 15 décembre 2017 et vous recevrez GRATUITEMENT une trousse STIHL Wood-Pro[™]. Cette trousse comprend un coffre Woodsman[™], une casquette STIHL et une chaîne de recharge OILMATIC[™] le tout d'une valeur de 89,95 \$. Le modèle de casquette peut varier. Cette offre est en vigueur jusqu'au 15 décembre 2017 ou jusqu'à épuisement des stocks.

Vente • Réparation • Service

17360 Saint-Louis,
Saint-Hyacinthe, QC J2T 3H1

450 773-3708
www.ateliertanguay.com

HEURES D'OUVERTURE
Lundi au mercredi : 8 h 30 à 17 h 30
Jeudi et vendredi : 8 h 30 à 18 h
Samedi : 8 h 30 à 12 h • Fermé pour le dîner



ÉTÉ COMME HIVER EST ENFIN VRAI!



Déneiger, gratter, balayer ou souffler, les tracteurs Kubota peuvent tout faire!

Comment? Ils allient la formidable puissance de leur moteur diesel Kubota à un châssis compact, épuré et intelligemment conçu. Résultat? Des performances hors du commun et une durabilité devenue légendaire.

Voilà de quoi donner à votre travail des airs de promenade en nature!



350 Raygo, La Présentation, Qc. • sortie # 123, autoroute # 20
Tél: 450-796-2966 • Mtl: 514-875-1600



Démarrage d'entreprise : de la planification financière à la demande de financement

LAURENCE GENDRON
Conseillère en économie et gestion
Direction régionale de la Mauricie
MAPAQ

Vous désirez démarrer une entreprise agricole spécialisée dans l'élevage de bovins de boucherie ou dans la production de légumes biologiques diversifiés? Vous avez comme projet de vous engager dans un processus de transfert de ferme? Quel que soit votre projet, gardez en tête que l'aspect financier en sera la pierre angulaire, et ce, pour tous les cycles de vie de l'entreprise.

Par conséquent, il sera essentiel de bien planifier financièrement votre projet agricole. En plus de vous donner des lignes directrices claires, ce processus vous permettra, par exemple, de faire une demande de financement. Cela maximisera vos chances de réussir et d'ainsi devenir entrepreneur-agriculteur.

Voici quelques éléments à retenir. Relève agricole, à vos crayons!

À l'étape de la réflexion

- Murissez bien votre projet; prenez votre temps.
- Posez-vous la question suivante : ai-je une expérience pertinente (une formation technique de base, une formation en gestion et/ou une expérience de travail en lien avec mon projet)?
- N'oubliez pas qu'une mise de fonds de 20 % à 25 % du prix d'achat (parfois

plus!) peut être exigée lors du financement de votre projet.

- Assurez-vous d'avoir un coussin en cas de coup ou un plan B pour réinjecter des fonds dans l'entreprise.

À l'étape de la préparation

- Couchez votre projet sur papier en rédigeant votre plan d'affaires.
- Appuyez vos hypothèses sur des faits. Au besoin, obtenez des prix de la part d'éventuels fournisseurs; cela donnera du poids à vos prévisions.
- Faites des scénarios financiers réalistes, autant optimistes que pessimistes, et maîtrisez bien chacun des paramètres.
- Gardez en tête que l'objectif final d'une demande de financement est de démontrer aux financiers que l'entreprise aura la capacité de rembourser les prêts qui lui seront consentis.

À l'étape de l'action

- Assurez-vous de bien connaître tous les détails de votre plan d'affaires.
- Choisissez vos partenaires financiers; développez une dynamique de confiance mutuelle avec eux. Il y a fort à parier qu'ils seront vos partenaires pour longtemps et pour chacun des cycles de vie de l'entreprise (démarrage, croissance, stabilité, turbulence, transfert).
- Inspirez confiance aux créanciers : démontrez-leur que vous êtes préparé pour mener à bien ce projet.

- Restez ouvert aux commentaires et aux suggestions.

- En cas de besoin, entourez-vous d'un professionnel qui pourra vous épauler dans ce qui concerne les sections de votre plan que vous maîtrisez moins bien (par exemple : un agronome, conseiller en gestion, peut vous aider pour la partie « chiffres »).

Personnes-ressources et informations supplémentaires

Pour plus de détails concernant la rédaction d'un plan d'affaires, consultez le *Guide de rédaction d'un plan d'affaires pour le démarrage d'une entreprise agricole* au www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidederedactionplanaffaires.pdf.

Pour obtenir des conseils en démarrage d'entreprises agricoles, communiquez avec :

Isabelle Lessard, répondante en relève agricole

Direction régionale de la Mauricie du MAPAQ - 819 371-6761, poste 4630
Isabelle.lessard@mapaq.gouv.qc.ca

Louiselle Lebel, répondante en relève agricole

Direction régionale du Centre-du-Québec du MAPAQ - 819 758-1591, poste 4208
Louiselle.lebel@mapaq.gouv.qc.ca

Les informations présentées dans cet article sont inspirées de la Grande Table ronde Objectif croissance, présentée par Objectif Croissance pour femmes entre-



Photo Éric Labonté, MAPAQ

preneures le 21 juin dernier, à Shawinigan, dont le thème était « La recette d'un financement réussi : les ingrédients essentiels ».

Journées **inPACQ2018** INNOVATION ET PROGRÈS EN AGROALIMENTAIRE AU CENTRE-DU-QUÉBEC

 <p>ACÉRICOLE 12 JANVIER 2018 Hôtel le Victorin Victoriaville <i>Des choix qui définissent l'avenir</i></p>	 <p>BOVINS DE BOUCHERIE 17 JANVIER 2018 Place 4213 Victoriaville Centre-du-Québec</p>	 <p>BOVINS DE BOUCHERIE 24 JANVIER 2018 La Porte de La Mauricie Yamachiche Mauricie</p>	 <p>CAPRINS 23 JANVIER 2018 Salle Bieler Saint-Louis-de-Blandford</p>	 <p>CANNEBERGES 24 JANVIER 2018 Place 4213 Victoriaville</p>	 <p>HORTICOLE 1^{ER} FÉVRIER 2018 Place 4213 Victoriaville</p>
 <p>COMMERCIALISATION ET MARKETING 7 FÉVRIER 2018 Place 4213 Victoriaville <i>Consommation éclatée : comment s'adapter?</i></p>	 <p>GRANDES CULTURES ET CONSERVATION DES SOLS 8 FÉVRIER 2018 Best Western Plus Hotel Universel Drummondville</p>	 <p>LAIT BIOLOGIQUE 15 FÉVRIER 2018 Complexe des Seigneuries Saint-Agapit</p>	 <p>OVINS 16 FÉVRIER 2018 Complexe Hôtelier Du Pré Princeville</p>	 <p>AGROTOUTISME 21 FÉVRIER 2018 Place 4213 Victoriaville <i>Nourrir son image, récolter des outils</i></p>	 <p>VEAUX DE GRAIN 1^{ER} MARS 2018 Lieu à déterminer</p>

La programmation détaillée et les modalités d'inscription seront disponibles dans notre site Internet : www.mapaq.gouv.qc.ca/inpacq • Pour toute information supplémentaire : 819 293-8501, poste 4407

Clinique Solutions Discales : 5 ans à servir les Maskoutains MAL DE DOS CHRONIQUE ?

124540

FROMAGERIE AU GRÉ DES CHAMPS - SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU Un magnifique plateau de fromages à découvrir

Véronique LEMONDE
GTA

C'est en 1989 que Daniel Gosselin et Suzanne Dufresne acquièrent le troupeau de vaches laitières et la ferme des parents de Daniel, à Saint-Jean-sur-Richelieu. Cependant, le troupeau étant trop petit pour être rentable, le couple se met vite en tête de transformer le lait de ses bêtes. C'est en 2000 qu'ils bâtissent une fromagerie pour valoriser leur lait. La ferme d'Au Gré des Champs compte 65 hectares de

terre et 30 vaches de race suisse brune. Cette race rustique produit un lait gras et riche en protéines, excellent pour la transformation fromagère.

« Le lait de nos vaches se dirige directement vers notre fromagerie, tout est fait exclusivement avec notre lait. La production fermière est plus rare dans le cas de lait de vaches, nous la retrouvons plus dans les fromages de chèvre. En plus d'être certifiés biologiques, nos fromages sont faits de lait cru, ce qui est d'autant plus rare au Québec », explique Mme Dufresne.

L'importance du lait cru

La Fromagerie fine Au Gré des Champs est d'ailleurs la première à avoir obtenu un permis pour produire des fromages de moins de 60 jours d'âge, alors qu'il s'agit habituellement du minimum de jours d'âge pour un fromage de lait cru aux États-Unis ou au Canada anglais. « Pour moi, le fromage de lait est le seul qui peut être totalement représentatif du terroir que nous occupons, car nos fromages contiennent les bactéries indigènes de notre environnement, que ce soit contenu dans l'alimentation que nous donnons à nos vaches ou dans nos sols. Je crois vraiment qu'il faut protéger ce terroir laitier gustatif, car c'est un héritage à transmettre. »

Et de fait, la relève semble être au rendez-vous pour faire perdurer cette tradition laitière avec Marie-Pier, une des filles du couple qui a étudié à l'ITA et en agronomie à l'Université McGill. « Marie-Pier s'occupe surtout de la régie de ferme. » Virginie, leur autre fille, photographe professionnelle, a aussi contribué au succès de l'entreprise en réalisant un livre magnifique sur l'entreprise familiale, richement illustré. L'ouvrage Au Gré des Champs : une histoire de famille, d'agriculture et de cuisine a d'ailleurs remporté de nombreux prix.

Des fromages fermiers

Dans la boutique de la fromagerie, une grande vitrine permet aux visiteurs de voir une des deux salles d'affinage et de parfaitement observer l'évolution des croûtes lavées et tournées. Les croûtes lavées sont travaillées soit avec de la

saumure, du vin rouge ou même de la bière. En plus du Carignan-Salières lavé au vin rouge, le Gré des Champs a une croûte naturelle intimement liée à ce que les vaches mangent au gré des champs de la ferme, de même que le Monnoir.

« Nous souhaitons toujours parfaire nos techniques, même si faire un fromage ce n'est pas suivre une recette, c'est un art où il faut s'adapter à la variabilité de notre intrant : le lait. Mais nous sommes très chanceux d'avoir le Centre d'expertise fromagère du Québec pour nous épauler. Nous assistons à presque toutes leurs formations, c'est très important pour nous », conclut Suzanne Dufresne.

augredeschamps.com



Suzanne Dufresne et Daniel Gosselin avec quelques-unes de leurs Suisse brunes.
Photos Virginie Gosselin



Le fromage Carignan-Salières dont la croûte foncée est lavée avec le vin rouge du vignoble Le Mas des Patriotes.



+
50% RABAIS

15% DE REMISE
SUR PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE
INSTALLÉES EN ATELIER

**SUR TRANSPORT AVEC
RÉPARATION DE 1500\$ ET +**

**PERFORMANCE
LONGUE DURÉE**



Demandez votre carte, récoltez des points et des privilèges

Puissance. Productivité. Fiabilité.

PROGRAMME D'ENTRETIEN 2017-2018
SERVICE DE PRÉVENTION
PROGRAMME VALIDE DU 1^{er} DÉCEMBRE 2017 AU 14 MARS 2018

UPTON SHEFFORD MARIEVILLE VICTORIAVILLE LA DURANTAYE STE-MARTINE ST-CLET HUNTINGDON
1-855-PHANEUF ADRIENPHANEUF.COM



124580

Si vous n'avez pas trouvé la solution à vos maux de dos chroniques

PROFITEZ DE NOTRE POLITIQUE
« 2^E OPINION PROFESSIONNELLE GRATUITE »

SOLUTIONS DISCALES ST-HYACINTHE TRANSFORME LA VIE DES MASKOUTAINS DEPUIS 5 ANS

Le protocole de soins utilisé pour traiter des maux de dos chroniques a contribué à transformer la vie de nombreux Maskoutains.

Saint-Hyacinthe – En octobre 2012, la clinique Solutions Discales recevait ses premiers patients. Depuis maintenant 5 ans, grâce à un protocole de soins distinctif qui inclut la décompression neurovertébrale, de nombreux patients ont pu retrouver une vie normale, libérés de leurs douleurs récalcitrantes au bas du dos et au cou. La réputation de la clinique a dorénavant franchi les frontières de la région!

UNE OBLIGATION MORALE...

Après avoir constaté la puissance et l'efficacité de la décompression neurovertébrale dans la première clinique Solutions Discales à Bromont, le Dr Louis-Pierre Brunel, chiropraticien, a senti le besoin (pour ne pas dire l'obligation morale), d'offrir ce service à la population de la région de St-Hyacinthe. « Pourquoi priver une portion de la population d'une solution qui pourrait améliorer leur vie? La décision d'implanter une clinique à St-Hyacinthe était ma façon de contribuer au bien-être de la collectivité » mentionne-t-il.

UN PROTOCOLE DISTINCTIF

Avec l'expérience basée sur des centaines de cas, les docteurs en chiropratique de Solutions Discales ont développé au cours des années un protocole de soins qui bonifie l'efficacité du traitement. En effet, le fait d'ajouter l'infrarouge, la percussion neuromécanique ainsi que la cryothérapie à la thérapie de décompression neurovertébrale contribue à favoriser des résultats singuliers, surtout, considérant la chronicité des cas rencontrés.

LA DÉCOMPRESSION NEUROVERTÉBRALE, UNE PERCÉE MÉDICALE

Les fondements de la décompression neurovertébrale ont été développés par



un médecin canadien, le Dr Allen Dyer. Le Dr Dyer n'en était pas à sa première percée dans la conception d'appareils qui ont changé des vies puisqu'il faisait partie de l'équipe de chercheurs ayant mis au point le défibrillateur cardiaque.

Souffrant lui-même d'une hernie discale dans le bas du dos, le Dr Dyer s'attaqua à concevoir un appareil qui ciblerait les éléments qui interviennent dans les processus de dégénérescence discale. Il remporta son pari puisque le premier dispositif de décompression neurovertébrale vit le jour à la fin des années 1990.

Étant très au fait des mécanismes de dégénérescence discale et de l'arthrose, ce sont plutôt les chiropraticiens qui ont adopté cette technologie et l'ont incorporée à leur pratique.

UN CHAMP D'INTERVENTION SPÉCIFIQUE

Les cliniques Solutions Discales ont choisi de limiter leur démarche thérapeutique exclusivement aux conditions spécifiquement liées à la dégénérescence discale. Ces conditions comprennent les hernies discales, les pincements discaux, les douleurs aux jambes (sciatiques) ou aux bras, le syndrome facettaire ainsi que l'arthrose vertébrale, et ce, autant au niveau du bas du dos que du cou.

Conséquemment, la rencontre initiale vise à déterminer si vos problèmes sont d'origine discale et de poser un diagnostic adéquat.

UNE CLINIQUE À VOCATION RÉGIONALE

Après 5 ans, la réputation de Solutions Discales a maintenant franchi les limites de la région. « Nous avons des patients de l'île de Montréal, Terrebonne, Valleyfield, Drummondville, Victoriaville et même de la région de Bécancour » nous mentionne le Dr Yves Bélanger, chiropraticien, directeur de la clinique de St-Hyacinthe et auteur du bestseller « La Douleur Démasquée ».

FAVORISER L'ACCESSIBILITÉ À UN PROFESSIONNEL

Comme nous l'entendons depuis déjà trop d'années, le système de la santé est actuellement excessivement engorgé. Rencontrer un médecin spécialiste peut prendre des mois et parfois des années... et là, on ne parle pas des traitements encore.



Prenez rendez-vous
DÈS MAINTENANT

Bromont

103-B, boul. Bromont
Bromont (Québec) J2L 2K7

Tél. : 450 919-1989

Dre M-C. Voyer, chiropraticienne D.C.
Dr L-P. Brunel, chiropraticien D.C.

St-Hyacinthe

750, Boulevard Casavant Ouest
St-Hyacinthe (Québec) J2S 7S3

Tél. : 450 250-2550

Dr Y. Bélanger, chiropraticien D.C.



Lorsque le problème qui nous affecte provient d'une condition dégénérative vertébrale, attendre n'est pas la meilleure solution, au contraire. En effet, le propre d'un phénomène de dégénérescence est qu'il est progressif et évolutif. Il importe donc d'agir rapidement afin de stabiliser la situation avant qu'elle ne se détériore davantage.

Devant ce constat, *Solutions Discales* a instauré des mesures afin de favoriser l'accès à un professionnel de la santé habilité à diagnostiquer les problèmes vertébraux et à vous conseiller sur les meilleures avenues de soins... qu'elles soient offertes chez *Solutions Discales* ou ailleurs. Il s'agit du *Programme Secondos®*.

LE PROGRAMME SECONDOS®

Ce programme vous permet d'obtenir une deuxième opinion relativement à vos douleurs au dos ou au cou. Vous profiterez d'une consultation et d'un examen exhaustif de votre colonne vertébrale par un chiropraticien d'expérience, et ce, sans frais et sans obligation de votre part. Les seuls honoraires que vous aurez à déboursier sont ceux des radiographies si elles s'avèrent nécessaires.

Le *Programme Secondos®* témoigne de l'engagement et l'implication de *Solutions Discales* dans la communauté maskoutaine. « Participer et contribuer au bien-être de la collectivité fait partie de notre mission » rappellent les docteurs Brunel et Bélanger.

Profitez de notre PROGRAMME SECONDOS®

- deuxième opinion -

consultation & examen
SANS FRAIS

radiographies en sus si nécessaire

www.solutionsdiscales.ca

Ce que les patients disent de Solutions Discales

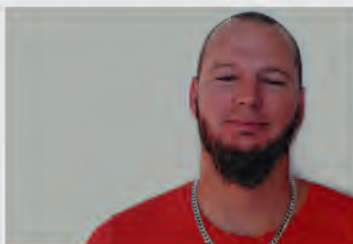
HÉLÈNE MARTIN :

« On m'avait dit que je serais handicapée par l'arthrose pour le reste de mes jours. Aujourd'hui je peux jardiner, travailler dans ma cour sans douleur... il n'y a pas de prix pour être libre et capable de vivre. »



LUC LABERGE :

« Je viens à peine de débiter les traitements et je vois déjà les changements positifs! »



YAN GAGNON :

« Ça m'a redonné espoir car la médecine traditionnelle ne m'offrait aucune solution. Je suis maintenant à 90% d'amélioration et j'ai une vie normale. »

MICHEL LUSSIER :

« J'ai particulièrement apprécié le professionnalisme et l'honnêteté du professionnel que j'ai rencontré. Sans me promettre la lune, il m'a laissé savoir qu'il avait toutes les raisons de croire que ma condition s'améliorerait. »



CAROLE PICARD :

« Les traitements m'ont permis de « récupérer » mes nuits. Pendant presque 20 ans, la douleur me réveillait après 4-5 heures. Maintenant, il m'arrive de dormir 10-12 heures et de me réveiller vraiment reposée. J'ai plus d'énergie pour mes journées. »

MEL NORRIS

« Grâce à *Solutions Discales* j'ai recommencé à sortir, travailler, faire les foins... en résumé, profiter de la vie! »



MARIE ANDRÉ :

« La décompression me faisait peur car je souffre de fibromyalgie. En deçà de 6 mois, j'ai cessé de prendre des Tylenols; je peux aller marcher et jouer avec mes petits-enfants! Merci de m'avoir redonné ma joie de vivre! »

CLAUDE BRAULT :

« Même dans mes rêves les plus fous, je n'avais jamais imaginé me débarrasser de 90 % de mes douleurs... et c'est exactement ce qui est arrivé! »

MARCEL BRUNET :

« Si vous souffrez de maux de dos tenaces, occupez-vous de ce problème immédiatement... Appelez *Solutions Discales* et prenez un rendez-vous. Vous pouvez faire confiance aux professionnels en place pour vous donner l'heure juste. »



RÉJEAN FRENETTE :

« C'est incroyable tout le bien que je ressens et ce, sans médicament! »

Clinique Solutions Discales: 5 ans à servir les Maskoutains

HERNIE DISCALE?

124541

Les lauréats du concours Prix innovation en alimentation 2017 dévoilés!

Le dévoilement des lauréats du concours Prix innovation en alimentation 2017 s'est déroulé le 22 novembre dernier lors du dîner gala de L'Événement Marketing organisé par le Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ).

Le concours Prix innovation en alimentation reconnaît les efforts d'entreprises qui ont su, au cours de la dernière année, développer et/ou lancer un projet innovant répondant à différents critères. Le concours est présenté en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), la Banque Nationale du Canada, Mouvement Desjardins, BDO et TransformAction.

Les lauréats des Prix innovation alimentation 2017 :

Catégorie Produits nouveaux ou améliorés

- Jus et boissons : ANTIPLUS pour son EAU D'ÉRABLE + FRUIT.
- Produits laitiers : FROMAGERIE MONTEBELLO pour son FROMAGE ADORAY et LAITERIE CHALIFOUX pour son YOGOURT GREC À 50 % MOINS DE SUCRE.
- Mets préparés : BONDUELLE AMÉRIQUES pour sa TREMPETTE D'ÉPINARDS.
- Produits de viandes : PRODUITS ALIMENTAIRES VIAU pour sa gamme de SALAMETTI TRANCHÉS MINCES FANTINO & MONDELLO.
- Produits de longue conservation : MORILLE QUÉBEC pour sa GAMME DE SAUVAGES.

- Alcools distillés : DISTILLERIES CIRKA pour le CIRKA GIN375 et DISTILLERIE SHEFFORD pour l'ACÉRUM BRUN.
- Chocolats, collations, desserts et confiseries : CUISINE SOLEIL pour ses LENTILLES GRILLÉES.
- Produits de spécialité : LACREM pour sa GAMME DE DESSERTS GLACÉS AVEC SIROP D'ÉRABLE.

Catégorie Technologie et Productivité

- FUMOIR GRIZZLY pour son projet QUALITÉ ET SÉCURITÉ DU SAUMON FUMÉ PAR L'UTILISATION DE BACTÉRIOCINES LACTIQUES.

Catégorie Emballage

- CASCADES pour ses BOÎTES NORTHBOX.

À l'occasion de ce concours, le **Prix Entreprise Innovante Desjardins** a été remis à une entreprise qui s'est particulièrement démarquée par l'ouverture qu'elle a su démontrée ainsi que sa capacité à innover en partenariat avec divers centres de recherches externes. Le lauréat est **FUMOIR GRIZZLY**. Finalement, la Banque Nationale a remis le **Prix Entrepreneurat Banque Nationale** à une entreprise qui a vécu une belle réussite professionnelle. Le lauréat est **Laiterie Chalifoux**.

L'innovation débute par une idée et prend toute sa valeur au stade de sa commercialisation ou de son implantation. La productivité, l'efficacité et la renommée de l'entreprise se voient ainsi augmentées. L'industrie alimentaire regorge d'innovations qui méritent d'être vues, testées et appréciées.



CONSEIL DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE DU QUÉBEC



GEO. ALLARD (1990) INC.
RÉCUPÉRATION - FER & MÉTAUX - ST-HYACINTHE
Vente d'acier neuf et usagé

Faites de l'ARGENT en sauvant l'ENVIRONNEMENT!
450 774-6242
recuperationgeoallard.com

124249

- RÉSIDENTIEL
- AGRICOLE INDUSTRIEL
- VÉHICULES
- VENTES D'ACIER
- MÉTAUX ACHAT VENTE

ENSEMBLE, PROTÉGEONS L'ENVIRONNEMENT



QUE LA MAGIE DE NOËL VOUS APPORTE JOIE ET GAÏETÉ ET LA NOUVELLE ANNÉE PAIX ET SÉRÉNITÉ POUR VOUS ET VOS PROCHES.

- Appareils électroménagers
- Nous achetons des métaux ferreux et non ferreux
- Automobiles pour ferraille
- Vente d'acier neuf et usagé

SERVICE DE CONTENEURS
4, 6, 15, 20, 40 verges cube pour rebuts de métaux

17080, rue Centrale, Saint-Hyacinthe

CEFQ



Centre d'expertise fromagère du Québec



L'arrivée des fromages européens inquiète votre entreprise?
Vous ne savez plus par où commencer?
Vous souhaitez améliorer vos rendements sans grands investissements?

Sachez que le Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ) est un organisme sans but lucratif opéré par des conseillers techniques sur le terrain depuis bientôt 10 ans.

Sa mission est d'appuyer une production fromagère de qualité, saine, durable et rentable, contribuant au développement régional par :

- Les services-conseils techniques
- L'appui technique à l'amélioration de la qualité
- La formation, vulgarisation et transfert technologique
- L'innovation

Devenez membre sans tarder car la CEFQ oriente le fromager vers l'optimisation de ses rendements, l'uniformité et la régularité de ses fabrications, la résolution de problèmes de qualité, l'amélioration de ses fromages etc...

Pour en savoir plus, consultez notre site internet au : <http://www.expertisefromagere.com> ou contactez-nous au 450-250-2330 nous nous ferons un plaisir de vous répondre.

121908

Rafraîchir les saveurs au rayon des surgelés d'un commerce près de chez vous



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada

Les scientifiques canadiens de l'alimentation ont créé un procédé novateur qui améliore la saveur des légumes surgelés et en préserve la texture.

Ce sont là de bonnes nouvelles pour les producteurs canadiens de fruits et légumes de conservation, un secteur présentant un fort potentiel de croissance, actuellement évalué à environ 7,5 milliards de dollars (en 2015)

et comptant 3 milliards de dollars d'exportations.

Les légumes congelés sont variés et pratiques, ce qui en fait un choix populaire quand il y a peu de légumes frais. Cependant, ils peuvent perdre de leur saveur et de leur texture au cours du blanchiment, un procédé utilisé depuis des dizaines d'années pour veiller à la salubrité des aliments et prévenir les brûlures par le froid.

Le chercheur Tony Savard (Ph. D.), d'Agriculture et Agroalimentaire du Canada, a travaillé avec Bonduelle Amérique dans un groupe de recherche d'Innovateurs canadiens en alimentaire à la mise au point d'un nouveau procédé de traitement des légumes destinés à être surgelés : un séchage partiel à l'aide de faibles doses de micro-ondes combiné à un procédé sous vide.

L'équipe a mis cette méthode à l'essai pour des poivrons rouges et des oignons, deux légumes reconnus pour perdre leur saveur et leur texture lors du blanchiment.

Non seulement la nouvelle méthode a-t-elle permis de conserver la texture de ces légumes, mais elle en a amélioré la saveur dans certains cas, tout en réduisant au minimum la perte de valeur nutritive. De nos jours, Bonduelle Amérique utilise cette technique dans son usine pilote de transformation pour sa gamme de produits « In Flavor ».

M. Savard et son équipe poursuivent leur exploration d'autres méthodes de traitement. Ainsi, les Canadiens pourront savourer leurs légumes préférés à leur meilleur, toute l'année.



COLUMBIA

VENEZ FAIRE VOTRE MISE AU POINT AVANT L'HIVER

TROUVEZ LA SOUFFLEUSE CONÇUE POUR VOUS.

Columbia® vous offre la souffleuse à neige idéale pour déblayer la neige et la glace pendant l'hiver. Tous nos modèles de souffleuses vous permettront d'accomplir vos tâches plus rapidement.

PLUSIEURS OPTIONS DE FINANCEMENT À 0% DISPONIBLES.**

PLUS DE 30 ANS DE SERVICE, C'EST ÇA LA DIFFÉRENCE

ATELIER Tanguay
Vente • Réparation • Service

17360 Saint-Louis, Saint-Hyacinthe, QC J2T 3H1
450 773-3708 • www.ateliertanguay.com

HEURES D'OUVERTURE
Lundi au mercredi : 8 h 30 à 17 h 30
Jeudi et vendredi : 8 h 30 à 18 h • Samedi : 8 h 30 à 12 h
Fermé pour le dîner

Ag Leader® www.agleader.com

ÉCRANS

- In Command^{MC} 1200
- In Command^{MC} 800

BLUE DELTA
ELITE. PRECISION. AGRICULTURE.

PRENEZ LES COMMANDES

- Interface de type tablette
- WiFi intégré
- Compatible avec caméras
- Écran partagé
- Isobus
- Écrans de 8 ou 12 po

VENTE, INSTALLATION ET SERVICE

KIOSQUE BMO 716
Salon de l'agriculture

INNOTAG
Depuis 1987

1 800 363-8727
www.innotag.com

Suivez-nous sur



Sylvain Trépanier

courtier immo. agréé

CONSERVEZ CETTE PUB

514 239-7520

Sylvain.Trepanier@maxxum100.com

MAXXUM INC.
100 CENTRE INC.
AGENCE IMMOBILIERE

LA RÉFÉRENCE en IMMOBILIER-AGRICOLE depuis plus de 34 ANS



#1
MAXXUM 100 CENTRE



ST-JOACHIM-de-COURVAL
Maison avec superbe forêt, chasse,
terre à bois, ruisseau, hangar
230,19 arp. 445 000 \$



DURHAM-SUD
Ferme prod. veaux de grain 800 pl.,
180 arp. en culture, pls bâtiments
380 arp. 1 895 000 \$



STE-CATHERINE-de-HATLEY
Maison de campagne,
3 chambres, rang tranquille
5 000 m² 219 000 \$



MATAWIN / TROIS-RIVES
Domaine, 2 chalets, lac privé
et St-Maurice, pls possibilités
183 arp. 699 000 \$



ST-BONIFACE
Magnifique maison, accès lac
des Six, tout boisé, loin du chemin
6,84 acres 347 000 \$



SHEFFORD
Domaine équestre avec érablière,
3 garages, 1 hangar, superbe vue
240 arp. 975 000 \$



GODMANCHESTER
Terre de grande culture
maraîchère, terre noire
351 acres 3 200 000 \$



NEWPORT
Domaine avec lac privé,
écurie, 3 garages, sentiers, forêt
97,9 arp. 945 000 \$



STUKELY-SUD
Maison en bois rond, meublée, 4 ch.,
cabane ds l'arbre, garage, étang
3,7 acres 695 000 \$



ST-ÉDOUARD-de-MASKINONGÉ
Ferme laitière avec érablière
et terre agricole
434 arp. 975 000 \$



MARSTON
Superbe propriété avec vue,
forêt, plantation, chevreuils...
144 acres 429 000 \$



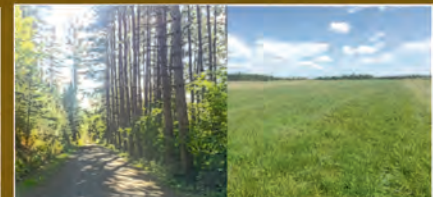
ST-MICHEL
Entreprise spécialisée en service
d'entreposage de légumes et
fabrication de glace, avec gr. maison
8,42 arp. 1 795 000 \$



ST-JULIEN
Ferme, vue pano, rivière, 65 acres
en culture, érablière 3 000 ent., 6 252 lb
166,95 arp. 695 000 \$



ST-GERMAIN-de-GRANTHAM
Domaine agricole avec terre de culture
d'environ 25 ha, garage 60 x 130 pi
112 arp. 1 750 000 \$



ST-MARTIN (Beauce)
Ferme ancestrale, superbe vue,
forêt, terre agricole part. drainée
281,58 arp. 395 000 \$



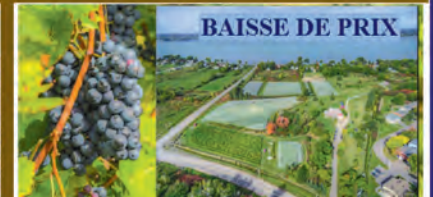
WICKHAM
Centre du village, zoné blanc,
belle maison, terre de culture
52,8 arp. 695 000 \$



NOTRE-DAME-de-PORTNEUF
Domaine privé, sur la rivière,
grande maison, jardins européens
Pls poss. 4,45 acres 695 000 \$



ST-PROSPER-de-CHAMPLAIN
Érablière 5 500 entailles, 13 123 lb
contingent, poss. louer chez voisins
140,54 arp. 449 000 \$



VIGNOBLE à STE-ANGELE
Surplombant le fleuve, microclimat,
10 000 plants de vignes, 11 cépages,
7 variétés de vin, pls prix remportés
27,94 arp. 2 200 000 \$



POSS. CHENIL
POSS. DROIT CONSTR.



HEMMINGFORD
Entr. horticole, serres 47 835 pi +
entrepôt, domaine fleurs, plantes...
avec maison pièce sur pièce
112,82 acres 1 495 000 \$



BÉCANCOUR
agrotouristique
(Ste-Gertrude)
Ferme avec auto-cueillette pommes,
prunes, dégustations, jeux enfants,
kiosque, maison, bât. agricoles
128,6 arp. 895 000 \$



BROMONT
(SKI IN / SKI OUT)
Maison de ville / condo
4 chambres, garage, plein sud, Mt
Soleil, près des services et du village
595 000 \$

Plusieurs autres sur :

www.SylvainTrepanier.com

TERR
AGRIC
À VEN

Godman

Acton-

St-Germ
Grant

Durham

Maskin

Wickl

St-Nicé

Cheste

Plessis

St-T

May

Cookshir

St-Hya

La Prése

Acton

St-Cut

Ste-P

St-Cél

St-Ag

Ulve

Danv

Thetfor

Godma

The No

Bu

Lotbi

Mans

Brom

Sherb

Dunl

Du

St-S

La Vis

Tingv

Warv

Victori

VENTE

VENTE



Sylvain Trépanier

courtier immo. agréé

CONSERVEZ CETTE PUB

514 239-7520

Sylvain.Trepanier@maxxum100.com



DRONE

FERMES
FERMETTES

DOMAINES
COMMERCIAL

TERRES À BOIS
TERRES AGRICOLES

MAXXUM^{MC}
100 CENTRE INC.
AGENCE IMMOBILIÈRE



DELEAGE / Maniwaki
Ferme maraîchère, culture et bois,
CA de 300 animaux, 3 lacs, 2 serres,
étable, grange, 3 garages, 2 kiosques
457 arp. 1 295 000 \$



DRUMMONDVILLE GOLF
Terrain de golf, 18 trous exécutif
65 normal, jonction rtes 139 et 55,
zonage blanc récréatif, pls possibilités
182,25 arp. 950 000 \$



ST-SAMUEL
Terre à bois + plantation, chemins,
droit de constr., beaucoup chevreuils
Poss. acheter maison tout près
314 acres 425 000 \$



TINGWICK
Domaine avec lac privé, érablière,
cabane à sucre, belle forêt, maison
de campagne, rang tranquille.
59,28 arp. 395 000 \$



WEEDON
Superbe domaine avec garage,
terre à bois, ruisseau, sentiers,
excellent pour chasse ou activités
219 arp. 375 000 \$



COOKSHIRE-EATON
Magnifique ferme, terres agricoles,
garage chauffé type atelier, étable
42 x 100 pi, 36 places + 4 box
70,7 arp. 795 000 \$



FARNHAM
Verger 2 143 pommiers,
1 026 un./arbre, poiriers, 2 étangs,
maison, garage et local commercial
57,26 arp. 995 000 \$

**SABLIÈRE
À VENDRE**

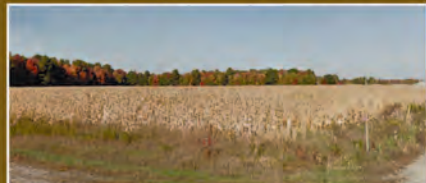
ST-FÉLIX-DE-KINGSEY
Sablière à vendre,
très bon potentiel, terre en culture,
forêt, bord de l'eau, 2 chalets
400,5 arp. 2 200 000 \$



« OUTAOUAIS »
Terre à bois, avec cours d'eau
Boileau : 111 acres 129 000 \$
Boileau : 53 acres 69 000 \$
Lantier : 63 acres 115 000 \$
Lac-des-Plages: 7 361m² 29 000 \$



ST-ALBAN, Lac Montauban
Terrain avec 225 pi sur le lac,
droit de constr., navigable,
sans électricité, chemin privé
53 619 pi 225 000 \$



ST-NICÉPHORE (Drummond)
Superbe terre agricole, loam
sablonneux avec terre à bois,
sable, excellent investissement
344 arp. 895 000 \$

ST-ANICET
Terre agricole (21 acres) + terre
à bois mixte, plan d'amén.
forestier, excellent pour chasse
126,7 acres. 295 000 \$

ST-ÉTIENNE-de-BOLTON
Grand terrain résidentiel
près de l'autoroute 10, boisé,
prêt à construire
6,4 arp. 89 000 \$



ST-SAMUEL
Domaine, cul-de-sac, rivière,
maison et garage type scandinave,
poss. de construire une 2^e maison
5,71 arp. 895 000 \$



ST-ÉDOUARD-de-LOTBINIÈRE
35 min Québec, terre agricole + bois
Terre zone blanche : 100 000 \$
Terre zone verte : 200 000 \$
Zone blanche et verte : 275 000 \$



BROSSARD DIX30
Près du centre-ville et Dix30
domaine équestre, manège int.
+30 box, école réputée et rentable
5,04 arp. 1 495 000 \$



ST-ROCH-de-RICHELIEU
Site enchanteur pour réceptions
de tous genres, mariages, repas de
cabane, érablière, jeux d'enfants
20 arp. 450 000 \$



ST-NICÉPHORE
Chalet + 3 terrains bord de l'eau
rivière St-François (navigable)
avec terre à bois et pâturage
160,78 arp. 445 000 \$



ST-CYRILLE-de-WENDOVER
Centre équestre, manège intérieur,
28 box, 2 écuries, 2 appartements
33,68 arp. 545 000 \$



CHAMPLAIN
Domaine agricole + forestier, vue
sur le fleuve, maison de pierres
164,38 arp. 679 000 \$



PLESSISVILLE
Domaine, écurie, bord de l'eau, dôme,
terre agricole + forêt, poss. érablière,
127,52 arp. 489 000 \$



ST-TITE
Ferme, terre agricole, forêt (érablière),
pot. agro-touristique, vue pano., rivière
211,4 arp. 595 000 \$



BROMONT sur l'aut. 10
Terre zonée commerciale
sortie 78, 2,76 millions pi²
63 acres 3,5 millions \$



**ST-JEAN-sur-
RICHELIEU**
Fermette, écurie 5 box, plusieurs
bâtiments, maison ancestrale,
manège intérieur, loin chemin
5,13 arp. 499 000 \$



CHESTERVILLE
Domaine avec table champêtre,
cabane à sucre, 1 800 entailles
168 arp. 695 000 \$

Plusieurs autres sur :

www.SylvainTrepanier.com



Le problème d'infiltration

LOUIS ROBERT,
AGR., M. SC.

Conseiller en grandes cultures
Direction régionale de la
Montérégie MAPAQ



Face aux risques d'inondation, certainement de plus en plus réels dans les prochaines années, une remise en question des pratiques culturales doit faire partie de la réflexion globale, au lieu de la seule idée de construire des digues ou d'autres structures. Non seulement cette réflexion est pertinente à l'échelle de l'entreprise agricole et du bassin versant, mais elle l'est aussi à l'échelle planétaire. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) y consacre d'ailleurs beaucoup d'efforts depuis quelques années, notamment en mettant en œuvre les mesures de l'« agriculture intelligente face au climat ».

Cela peut sembler surprenant, mais ces dernières années, simultanément ou presque avec les périodes d'inondation, on a mesuré des niveaux de nappes d'eau souterraine (phréatique) de plus en plus bas d'un printemps à l'autre. Le fait que les études de qualité mettent généralement en évidence un bon état des eaux souterraines par rapport aux eaux de surface, beaucoup plus chargées de sédiments et de contaminants (pesticides et nutriments), indique également que le cheminement de l'eau des précipitations a été détourné.

Dans un régime hydraulique fonctionnel en milieu agricole, l'eau de surface, provenant des pluies ou de la fonte des neiges, devrait pouvoir s'infiltrer dans le sol pour servir aux plantes et aux cultures présentes et pour alimenter la réserve en eau utile du sol (un sol en santé peut en emmagasiner beaucoup); l'excédent devrait percoler par gravité, par l'entremise des macropores, et rejoindre la nappe phréatique.

Caractérisation de l'infiltration

La capacité d'infiltration de la surface, ou perméabilité, est une des caractéristiques les plus visibles de l'état de santé d'un sol. Il s'agit en réalité d'une propriété des sols que l'on a longtemps négligée, en préférant la plupart du temps se tourner vers des causes plus « traditionnelles » et superficielles (donc plus accessibles) pour expliquer les rendements souvent décevants des grandes cultures.

Il existe tout de même assez d'indications provenant autant de la recherche que de mesures ponctuelles adoptées sur le terrain pour établir hors de tout doute que le taux d'infiltration des sols est aujourd'hui limité au point de nuire à leur productivité,

particulièrement à l'occasion de printemps pluvieux. On mesure très souvent des valeurs inférieures à 10 mm/h dans les champs à la structure dégradée de la Montérégie et d'autres régions de grandes cultures.

Facteurs limitant l'infiltration

Outre l'effet inévitablement négatif de la mise en culture initiale, on a constaté, au cours des dernières années, de plus en plus d'eau persistante en surface, résultat que l'on semble attribuer uniquement aux précipitations intenses. Le travail de sol annuel (effectué encore ici avec de l'équipement de plus en plus lourd), le drainage (et le surdrainage) systématique et le nivellement sont au nombre des techniques que l'on devrait remettre en question. Bien souvent, pour corriger un problème d'eau de surface, ces interventions détournent une eau potentiellement très utile vers les plans et cours d'eau de surface, ce qui accentue les risques d'inondation et a pour effet que l'eau entraîne avec elle plusieurs sédiments et contaminants (éléments nutritifs, pesticides, etc.) qui auraient pu être filtrés plus efficacement par la matrice du sol.

Correction de l'infiltration

Certaines propriétés physiques du sol ne peuvent être modifiées, telles la texture ou la profondeur. Par contre, d'autres peuvent être altérées ou encore améliorées. Par exemple, une stimulation de l'activité biologique, initiée par une réduction du travail du sol et l'intégration simultanée de cultures de couverture dans la rotation, favorisera une agrégation stable et augmentera la macroporosité. En fait, plusieurs pratiques ont montré leur effet positif pour ce qui est d'améliorer l'infiltration :

- Le travail réduit, surtout le semis direct permanent. À court terme, réduire le

travail du sol peut avoir un effet très variable selon le site ou le type de sol, voire ralentir l'infiltration; à long terme toutefois (plus de 10 ans), on observe généralement un effet positif considérable.

- Le sous-solage. Les essais réalisés au Québec n'ont obtenu que des résultats inconsistants pour rétablir la productivité de sols compactés. L'effet sur l'infiltration est habituellement plus important. Un sous-solage, dans de bonnes conditions avec le bon équipement, peut avoir des effets positifs sur l'infiltration, l'enracinement et le rendement sur une période de 30 ans.
- Les cultures de couverture. De tous les paramètres de sol, c'est à l'égard de l'infiltration que les cultures de couverture produisent l'effet le plus rapide, soit dès la première année suivant l'implantation. L'amélioration peut être de courte durée par contre, ou même imperceptible, si le sol était au départ en bonne condition, mais elle est beaucoup plus marquée lorsque la méthode est conjuguée avec le semis direct. L'amplitude de l'effet sur l'infiltration peut également

être liée à la protection du sol contre le froid, alors que la méthode est susceptible d'accélérer le dégel au printemps.

- Les engrais de ferme. L'utilisation d'engrais de ferme n'améliore l'infiltration qu'à des doses excessives (plus de 50 tonnes à l'hectare) et sur un sol d'une faible teneur en matière organique.
- Certaines de ces méthodes ont le potentiel d'accélérer considérablement le taux d'infiltration de l'eau de surface dans le profil du sol, peu importe la texture argileuse (compacte?) ou sableuse (pulvérisée?) du sol que l'on travaille. Si le semis direct, à long terme, avec des cultures de couverture, peut accélérer l'infiltration de 150 mm/h par rapport au labour, soit près de 6 pouces d'eau infiltrée de plus, par heure, imaginons le volume d'eau qui peut être évacué à l'échelle du bassin versant.

Dans un contexte de bouleversements climatiques, les sols peuvent contribuer à atténuer les risques d'inondation. Cela est même susceptible de constituer un élément crucial dans les prochaines années.

Tableau 1. Incidence du travail du sol sur le taux d'infiltration

SYSTÈME	TAUX D'INFILTRATION (MM/H)	
	FOURCHETTE	MOYENNE
Labour	De 8 à 85	47
Travail minimal	De 19 à 171	95
Semis direct	De 35 à 353	194
Boisé	De 157 à 652	404

* À la suite de 47 et 49 ans de traitements dans deux sites en Ohio, aux États-Unis) (Kumar, S., Kadono, A., Lal, R., et Dick, W. 2012. Long-term tillage and crop rotations for 47-49 years influences hydrological properties of two soils in Ohio. Soil Sci. Soc. Am. J. 76:2195-2207.



Que ce soit en utilisant des cylindres de PVC (A), l'infiltromètre de Côté (B) ou l'infiltromètre de Guelph (C), le constat est le même : l'eau de surface ne s'infiltré que très lentement dans le sol. Photos : Bruno Garon

Les marchés de Noël : le plaisir de partager vos découvertes... gourmandes!

KATHERINE DUCHARME

Conseillère en commercialisation et en agrotourisme MAPAQ Montérégie



La course contre la montre a débuté! La recherche du cadeau parfait pour chacun de vos êtres chers est entamée pour bon nombre d'entre vous ou s'ensuivra très prochainement. Les centres commerciaux seront bientôt bondés. Tous commenceront à courir les boutiques et à dévaliser les tablettes des magasins pour s'assurer de tout trouver, mais surtout de trouver LE cadeau parfait pour chacun.

Par où commencer vos recherches?

Je vous suggère d'entreprendre votre chasse aux cadeaux dans les magnifiques marchés de Noël de la Montérégie.

Qu'est-ce que les marchés de Noël?

En Montérégie, plus d'une trentaine de marchés de Noël, rassemblant artisans et producteurs agroalimentaires, donnent aux « chercheurs de cadeaux parfaits » la possibilité d'offrir les plus

belles créations qui soient. Dans une ambiance chaleureuse et féérique, ils proposent des idées-cadeaux sensationnelles et uniques. Les marchés de Noël ont ce je-ne-sais-quoi que les centres commerciaux n'ont pas. Bijoux, chocolats, tricots, peintures, confits, savons artisanaux, produits de lavande, cidres, vins épicés et bien plus s'y trouvent. Les possibilités sont infinies!

Dans certaines municipalités, les marchés de Noël sont devenus une tradition. Un bon nombre d'entre eux ouvrent une ou deux journées, tandis que plusieurs marchés étendent leurs activités sur quelques fins de semaine. Quelques-uns sont situés à l'extérieur

dans de merveilleuses maisonnettes de Noël, alors que d'autres se trouvent à l'intérieur dans d'agréables petits refuges. Une chose est certaine : peu importe la formule, vous y trouverez des cadeaux remarquables!

D'où proviennent les marchés de Noël?

Originaires de l'Europe centrale, les marchés de Noël ont pris naissance au XIV^e siècle. Ils étaient connus sous le nom de « Marchés de la Saint-Nicolas ». En 1570, ils font leur apparition en France où ils ont le nom de « Marché de l'Enfant-Jésus ». À l'époque, de petits marchés se dressaient, quelques jours

avant Noël, pour permettre aux familles de se procurer un sapin de Noël ainsi que quelques décorations de Noël (comestibles ou non).

Ces marchés issus de l'Europe se perpétuent aujourd'hui, et ce, près de cinq siècles après leur création. Évidemment, ils ont perdu leur signification religieuse. Peu à peu, certains marchés ont proposé davantage de produits comestibles qui n'étaient plus destinés à la seule décoration du sapin de Noël. C'est ainsi que le marché de Noël d'autrefois s'est transformé en un marché d'artisanat et de plaisirs gourmands!

Pour découvrir un marché de Noël près de chez vous, vous pouvez consulter la page suivante dans le site Internet du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation :

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/monteregie/savourezMonteregie/marchesmonteregie/Pages/Marches-de-Noel.aspx>

Pour plus ample information, vous pouvez aussi communiquer avec madame Katherine Ducharme, au 450 778-6530 poste 6136.

« LE » cadeau parfait se trouve peut-être à quelques kilomètres de votre maison. Joyeuses fêtes et, surtout, bonnes découvertes dans les marchés de Noël montréalais!



Marché de Noël et des traditions de Longueuil.

Tendances et dynamique des marchés au sein du secteur bioalimentaire québécois

LYNN BOURASSA

Conseillère en transformation alimentaire, Direction régionale de la Montérégie, MAPAQ



La Direction de l'accès aux marchés du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a mandaté récemment la firme Zins Beauchesne et associés pour réaliser une étude en vue de définir les grandes tendances de

l'heure touchant le secteur bioalimentaire québécois. Dans le contexte où les entreprises ont des marges bénéficiaires de plus en plus faibles, elles doivent être à même de bien décoder l'environnement d'affaires où elles interviennent de façon à demeurer rentables. Entre autres choses, elles doivent connaître les facteurs macroéconomiques d'influence, les tendances démographiques ainsi que les habitudes de consommation. Le portrait se complète avec la détermination des grandes tendances en matière d'alimentation et sur le plan environnemental. Pour accroître leur potentiel, les entreprises doivent observer les grands courants de

manière efficace pour tenter d'anticiper ces tendances.

Dans le cadre de cette étude, on a procédé à la consultation d'une soixantaine d'experts, de transformateurs, de distributeurs et de restaurateurs afin de valider les tendances définies au préalable. Des occasions d'affaires et des perspectives de développement ont été dégagées et des exemples concrets d'entreprises ont permis d'illustrer les cas de succès. En outre, une revue de littérature a été produite.

Quelles sont les tendances de l'heure? Comment tenir compte de ces tendances dans le processus de déve-

loppement des produits? Quel sera le plan de communication marketing qui donnera les meilleurs résultats en ce qui concerne la vente des produits?

Si vous vous posez, l'une ou l'autre de ces questions, la Journée d'information en transformation alimentaire de la Montérégie du 23 janvier 2018, est une occasion unique pour vous d'entendre en primeur la conférence de Renée Dubé sur les tendances et dynamiques des marchés dans le cadre de l'édition 2018 d'Agri-Vision.

Souignons que l'étude complète de Zins Beauchesne et associés sera bientôt incorporée aux « Publications » du site Internet du MAPAQ.

Journée en transformation alimentaire d'Agri-Vision

L'industrie de la transformation alimentaire est le secteur manufacturier le plus important au Québec. La valeur des livraisons manufacturières de l'industrie s'établissaient à près de 25,8 milliards de dollars en 2015. Il s'agit d'un secteur d'activité très compétitif où, toutefois, les marges bénéficiaires des entreprises diminuent. D'une part, les attentes des distributeurs comme celles des grandes chaînes d'alimentation sont très élevées et, d'autre part, les consommateurs ont des exigences de plus en plus complexes.

Pour que votre entreprise puisse tirer des avantages de cet environne-

ment d'affaires en continuel changement, une **journée d'information** vous est proposée qui mettra en avant plusieurs pistes d'action inspirantes.

Le rendez-vous est fixé au **23 janvier prochain, à Saint-Hyacinthe**. Vous y êtes conviés pour profiter des conseils stratégiques et des idées d'experts reconnus. Entre autres activités, vous pourrez assister à une conférence sur les tendances et la dynamique du marché au sein du secteur bioalimentaire québécois. Aussi, alors que des dollars insoupçonnés dorment peut-être dans vos poubelles, le **thème**

de la valorisation des résidus sera développé au cours de trois conférences qui feront état de solutions possibles pour fabriquer des produits transformés à l'aide des rejets de l'industrie.

Outre qu'elles mettent en valeur les résidus et engendrent des dollars, les solutions mises en évidence représentent une réponse positive au problème du gaspillage alimentaire. Un deuxième bloc de conférences sera consacré à la mise en marché et à l'emballage. Ce sera l'occasion de discuter de stratégie marketing, d'image de marque et de promotion des ventes et de

présenter des études de cas. En outre, afin de concrétiser l'ensemble des sujets abordés, nous avons invité des représentants d'entreprises à offrir leur témoignage.

Enfin, comme plat de résistance de cette journée d'information, Luc Dupont, professeur de communication à l'Université d'Ottawa, se servira de multiples images et de bon nombre d'exemples tirés des emballages utilisés dans le secteur pour expliquer le b-a ba de la conception d'un emballage efficace « dans le but de vendre ».

Capsule vidéo - Les Fromages d'ici demeurent les préférés des Québécois

Comment réagiraient les consommateurs québécois si l'on retirait l'ensemble des fromages importés d'Europe des supermarchés ? Ils n'y verraient que du feu, si l'on se fie à l'expérience déployée par les Producteurs de lait du Québec (PLQ) dans une nouvelle capsule vidéo lancée sur le web et les médias sociaux.

Avec la collaboration de l'humoriste Alexandre Bisailon, l'équipe des Fromages d'ici a visité plusieurs épiceries du Québec afin de tester la réaction des consommateurs, ces dernières semaines, en marge de l'entrée en vigueur de l'Accord économique et commercial global (AECG) entre le Canada et l'Union européenne.

Après avoir retiré l'ensemble des fromages d'importation des comptoirs, le temps de l'expérience, l'humoriste de la relève s'est amusé à interroger les clients

sur place. Leur réponse a été unanime : personne n'a remarqué l'absence de fromages importés, confirmant la préférence indéfectible des Québécois pour les fromages d'ici.

Le test et les réactions des consommateurs peuvent être visionnés sur les différentes plateformes de La famille du lait, ou en cliquant sur le lien suivant : <https://youtu.be/aQ3mSScRur4>

Citations

« Les fromages d'ici sont solidement ancrés dans le cœur et les habitudes de consommation des Québécois. Leur qualité supérieure n'est plus à démontrer. Au moment où l'on voit d'un œil très craintif l'arrivée de fromages européens dans nos épiceries, nous voulions souligner aux marchands et épiciers, aux décideurs et aux acteurs de toute l'industrie agroalimen-

taire, sur un ton ludique, que les Québécois continuent de préférer les produits de chez nous. Le résultat est exactement celui auquel on s'attendait - et même plus convaincant encore ! »

- Bruno Letendre, président
Les Producteurs de lait du Québec

« Cette nouvelle capsule vidéo s'inscrit dans la lignée de notre grande campagne mettant en vedette Anthony Kavanagh et visant à rappeler, sur toutes les plateformes, que les meilleurs fromages sont d'ici. Et il n'y a pas de porte-paroles plus crédibles que les consommateurs québécois eux-mêmes pour nous dire, spontanément, qu'on a absolument tout ce qu'il faut avec les fromages du Québec. C'est l'objectif visé par nos efforts publicitaires. »

- Julie Gélinas, directrice marketing
Les Producteurs de lait du Québec

En bref

- Les **86 fromageries du Québec** produisent aujourd'hui plus de **500 fromages** d'une impressionnante variété.
- Les fromages québécois ont reçu plus de 600 récompenses, dont 200 prix internationaux, au fil des ans.
- La transformation de produits laitiers génère près de **8 500 emplois au Québec**.
- Au terme de l'entrée en vigueur de l'AECG, 17 700 tonnes additionnelles de fromages européens entreront au Canada chaque année.

UNE NOUVELLE TOMATE DE SERRE QUI PLAIRA À TOUS

Vineland met au point une nouvelle tomate conforme aux tendances de consommation actuelles

LILIAN SCHAER
AglInnovation Ontario

La serre du Vineland Research and Innovation Centre (Vineland) contient un plant de tomates qui pourrait changer pour toujours l'expérience des consommateurs de tomates.

Ce plant fait partie d'un programme de recherche auquel participe actuellement une équipe de phytogénéticiens, de biochimistes et de spécialistes de la consommation de Vineland, qui cherche à créer une tomate de serre plus savoureuse.

Seulement 60 % environ des consommateurs se disent satisfaits de la saveur d'une variété standard de tomates – grappe de cinq fruits attachés à la tige – cultivée par la plupart des serriculteurs commerciaux.

La production de tomates de serre au Canada rapporte gros : elle a été évaluée à 544 M\$ en 2016, selon des chiffres de Statistique Canada, et la majeure partie de celle-ci provient de l'Ontario. L'Ontario Greenhouse Vegetable Growers' Association s'est donc tournée vers Vineland, le seul programme de sélection des légumes de serre du Canada, pour obtenir de l'aide.

« La saveur est un caractère complexe – les tomates sont d'étonnantes usines chimiques productrices de saveurs », explique David Liscombe, chercheur scientifique en biochimie de Vineland. Les tomates présentent une grande

variété de saveurs, et même si celles-ci sont en grande partie déterminées par la génétique, le milieu de culture influe également sur la chimie de la tomate.

« L'équipe responsable de l'étude des tendances de consommation de Vineland a travaillé avec des consommateurs et un jury sensoriel regroupant des goûteurs professionnels formés au préalable. Cette équipe cherchait à découvrir ce qui constituait une bonne saveur dans l'esprit des gens et à définir les attributs les plus recherchés dans la tomate.

Elle a élaboré une carte des préférences pour comprendre les attributs qui plaisent aux consommateurs dans une tomate et déterminer les mécanismes biochimiques qui se cachent derrière de ces attributs.

« La texture joue un rôle crucial. Une texture farineuse et spongieuse masque les bonnes saveurs, les arômes et la finale en bouche. C'est pourquoi nous devons nous concentrer d'abord sur la texture et ensuite sur les autres aspects », ajoute M. Liscombe. Nous recherchons une tomate que 100 % des consommateurs aimeront et pas simplement 60 % d'entre eux. »

Les chercheurs ont ensuite mis au point une « empreinte », ou image, de la tomate savoureuse idéale et ils l'ont appliquée à leur programme de sélection – Vineland a hérité de la collection de germoplasmes de tomate d'Agriculture et Agroalimentaire Canada – afin de jumeler les préférences des consommateurs aux

caractéristiques jugées importantes par les producteurs et les détaillants.

Ces caractéristiques comprennent les résultats sur le plan de la croissance de ces plants, l'importance de la production ainsi que la qualité et l'apparence des fruits et, enfin, la façon dont les tomates résistent à l'entreposage et à la manutention dans leur périple de la vigne au consommateur.

Le programme a été lancé en 2013, et la première serre complète comptant 75 hybrides différents – résultant du croisement des meilleures variétés sur le plan de la saveur et des meilleures variétés sur le plan agronomique – produit maintenant ses premières tomates.

« C'est très emballant. La prochaine tomate sur vigne qui plaira aux consommateurs se trouve dans cette serre », affirme M. Liscombe. C'est encore tôt, mais nous avons déjà une première caisse de fruits à analyser. »

L'équipe évaluera le rendement, la forme, la taille, la structure, l'aspect des grappes et l'uniformité des fruits de chaque hybride avant de demander aux goûteurs de valider le profil de goût des cinq ou dix meilleurs produits.

Cet automne, des semences de ces lignées hybrides seront distribuées aux producteurs de tomates de serre de l'Ontario – la plus grande partie de la production étant concentrée dans la région de Leamington – afin que ceux-ci puissent procéder aux premiers essais dans leurs serres commerciales.



Image : AglInnovation Ontario

« Une très grande part de notre programme de sélection porte sur l'adaptation locale, c'est-à-dire que nous cherchons à mettre au point des tomates qui donneront de bons résultats dans notre environnement, et la saveur est le point de départ », explique M. Liscombe. Nous ne perdons jamais de vue ce que souhaitent les membres de l'industrie. »

Élimination des carcasses d'animaux : envisagez le compostage

À l'approche des grands froids, il est encore plus important d'avoir un plan d'élimination des carcasses d'animaux.

Kim Stanford, chercheuse au ministère de l'Agriculture et de la Foresterie de l'Alberta, souligne que les éleveurs seront incapables de creuser des fosses pour leurs animaux morts une fois que le sol aura gelé. S'ils y arrivent, ajoute-t-elle, ils devront couvrir les fosses pour des raisons de sécurité.

Mme Stanford indique que des chercheurs ont découvert que le compostage s'avère une solution de rechange fort efficace, peu importe la température.

« Vous devez utiliser une source de carbone – nous utilisons un substrat de paille – sur laquelle vous déposez les carcasses, puis vous les recouvrez d'une couche de fumier d'une épaisseur de six à sept pieds », explique Mme Stanford.

Compostage et épandage

À la colonie huttérienne de Granum, on composte les carcasses avec succès, et on épand la matière obtenue dans les champs et les pâturages.

Kenny Hofer, responsable du compostage, indique que toutes les mesures sont prises pour prévenir les risques de contamination.

« Nous nous efforçons de choisir des sites qui sont habituellement situés à 150 mètres de distance des sources d'eau », dit-il.

M. Hofer ajoute qu'il est important de tenir des registres détaillés durant le processus de compostage.

Surveillance des températures

« Il faut consigner toutes les données de départ, dont la température, dit-il. La température à l'étape du compostage actif, lorsque la matière se transforme en nutriments, varie environ de 45 °C à 65 °C, et peut parfois atteindre 70 °C. »

Une fois que la température descend sous les 45 °C, M. Hofer mélange le tout et attend que le processus se reproduise; il répète cette opération deux autres fois.

Mme Stanford indique que peu importe la façon dont vous disposez de vos carcasses d'animaux (équarris-

sage, compostage ou enfouissement), il est impératif de tenir les prédateurs à l'écart. S'ils y voient une bonne affaire, ils resteront dans les parages et commenceront à s'attaquer aux animaux nouveau-nés.

En conclusion

La gestion des animaux morts constitue un défi l'hiver venu. Le compostage est une solution de rechange à envisager.

Par Craig Lester Financement agricole Canada



12^E CONCOURS TOURNEZ-VOUS VERS L'EXCELLENCE!

La Financière agricole du Québec dévoile les lauréats

La Financière agricole du Québec a dévoilé récemment le nom des lauréats qui se sont démarqués parmi les candidats du 12^e Concours *Tournez-vous vers l'excellence!* Destiné à mettre en lumière l'importance du travail de jeunes entrepreneurs agricoles, ce concours récompense celles et ceux qui se distinguent par leurs aptitudes professionnelles et leurs qualités de gestionnaires.

La grande gagnante qui s'est vu décerner la bourse de 5 000 \$ est Virginie Lepage de la Ferme Olofée, spécialisée en grandes cultures et située à Saint-Félicien au Lac-Saint-Jean.

Les deux lauréats qui ont reçu chacun une bourse de 2 500 \$ sont Jean-François Dion de l'entreprise Aux Fruits de la colline de Sainte-Marie-de-Beauce et

Stephanie Maynard de la Ferme Quinn, située à Notre-Dame-de-l'Île-Perrot. De plus, la bourse de 1 500 \$ du Fonds d'investissement pour la relève agricole (FIRA) a été décernée à Audrey Bogemans de la Ferme Bogemans de Saint-Sébastien en Montérégie.

« Depuis maintenant 12 ans, par le Concours *Tournez-vous vers l'excellence!*, La Financière agricole reconnaît le succès de jeunes entrepreneurs qui exercent avec passion l'agriculture. Ce concours est un complément à notre Programme d'appui financier à la relève agricole et exprime notre soutien aux jeunes agriculteurs. Nous sommes donc très fiers de souligner le succès de celles et ceux qui se distinguent par leur sens entrepreneurial développé et leurs

qualités de leader », a mentionné Ernest Desrosiers, président-directeur général de La Financière agricole. Pour en savoir plus sur les finalistes du

Concours 2017 *Tournez-vous vers l'excellence!*, consultez notre site Internet au www.fadq.qc.ca et notre page Facebook.



Audrey Bogemans de la Ferme Bogemans de Saint-Sébastien en Montérégie a remporté la bourse de 1 500 \$ du Fonds d'investissement pour la relève agricole (FIRA).

CRAAQ
CENTRE DE RÉFÉRENCE EN AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC

Projet de démarrage ou d'expansion?

Évaluez la rentabilité de votre usine laitière avec la collection Fromagerie artisanale des Références économiques.

Pour plus de détails
craaq.qc.ca

Partenaires :

CECPA
CENTRE D'EXPERTISES SUR LES OUTILS DE PRODUCTION EN AGRICULTURE

CEFR Centre d'expertise fromagère du Québec

Cultivons l'avenir 2
Une initiative fédérale-provinciale-territoriale

Canada Québec

Améliorer la performance opérationnelle de votre entreprise par Production à Valeur Ajoutée (PVA), c'est possible!



MARC BENOIT, DTA
Conseiller en serriculture et
coordonnateur du service
en gestion IQDHO

bénéfice d'appliquer une démarche PVA à ce processus (Doevendans et al., 2014). Pour initier des changements à un processus en entreprise, il est préférable d'être accompagné par un consultant en PVA (Eddy, 2012). Les gains de productivité obtenus suite à une démarche PVA sont généralement de l'ordre 15 à 30 %.

Des entreprises horticoles canadiennes comme Van Belle Nursery Inc. (CB) et Jolly Farmer Products Inc. (NB) ainsi que des entreprises québécoises telles Les Serres Rosaire Pion & Fils Inc., La Pépinière François Lemay Inc. et La Frissonnante (fraises en serre), ont appliqué toutes à différents niveaux l'approche PVA avec l'aide de consultants externes. Le cas de Van Belle Nursery, pépinière grossiste en Colombie-Britannique, est intéressant à mentionner.

À l'aide d'un consultant, ce producteur a intégré la démarche PVA dans sa culture d'entreprise. L'approche innovante en gestion opérationnelle a amené Van Belle Nursery à repenser son processus d'expédition de jeunes plants en utilisant les principes de la PVA. Le nouveau système d'expédition breveté nommé FloGo™ permet une économie de 21 % en temps de travail tout en réduisant les coûts de transport et d'élimination des déchets.

Une démarche en PVA implique en premier lieu de repérer les activités à faible valeur ajoutée pour vos clients par une cartographie de la chaîne de valeur (VSM). Ceci permet de déterminer les améliorations qui permettront de réduire considérablement les délais, de gérer les nombreuses formes de gaspillage et

d'identifier les goulots (contraintes) qui nuisent à la fluidité des opérations. Plus de 200 outils sont utilisés selon les situations rencontrées en entreprise. Ces outils, simples et très visuels, ont souvent pour objectif de faciliter l'analyse et la prise de décision.

Parmi les avantages en horticulture d'implanter la démarche PVA en entreprise, on note une augmentation des profits par la diminution des stocks et une optimisation des opérations. La gestion des ressources humaines en bénéficie également par une stabilité accrue de la main-d'œuvre ainsi que par une plus grande motivation et implication des employés. L'augmentation de la satisfaction de la clientèle fait également partie des avantages. Il s'agit avant tout d'investir et valoriser les ressources existantes de l'entreprise.

L'IQDHO a réalisé des projets d'amélioration de processus en appliquant la démarche PVA dans divers secteurs horticoles, notamment la rentabilisation de la production de micropousses en serre, l'optimisation d'un programme de lutte biologique ou du processus de repiquage en serre. Nous sommes actuellement impliqués dans l'amélioration du processus d'arrachage des cèdres en champs auprès de quatre producteurs de la Montérégie. Les démarches pourront également s'étendre sous peu à d'autres secteurs de l'horticulture comme les

La production à valeur ajoutée (PVA) ou *lean management* est une approche mondialement reconnue et utilisée dans les entreprises afin de demeurer compétitives grâce à l'amélioration continue, la gestion du gaspillage, l'implication des employés et l'excellence opérationnelle. Bien que ses origines ont pris naissance dans le secteur de l'automobile et de la fabrication, des entreprises avant-gardistes en horticulture ont adopté cette approche en gestion afin de relever les défis posés par un marché en mutation dans un contexte très compétitif.

La maîtrise, l'optimisation et l'amélioration des processus internes, qu'ils soient de production ou administratifs, demeurent des outils à la portée de toutes les entreprises, grandes ou petites, face aux facteurs incontrôlables tels que le climat, les marchés, l'économie, etc. Une étude exhaustive de l'applicabilité de la démarche PVA aux entreprises horticoles a démontré que plus l'activité requiert de la main-d'œuvre, comme l'étape du repiquage par exemple, plus grand est le



Chaîne de repiquage de paniers suspendus. Photo IQDHO

PLANIFIEZ VOS PLACEMENTS ANNUELS AVEC NOUS!

2018

GTA
GESTION ET
TECHNOLOGIE AGRICOLES

43^e année

12
PUBLICATIONS

THÈMES	PUBLICATIONS
SALON AGRICULTURE (40 000 exemplaires dans 8 régions)	4 janvier 2018
RELÈVE AGRICOLE	8 février 2018
ACÉRICULTURE	8 mars 2018
SALON DU CHEVAL	12 avril 2018
HORTICULTURE	10 mai 2018
FAMILLE AGRICOLE	7 juin 2018
EXPO AGRICOLE (65 000 exemplaires)	19 juillet 2018
EXPO CHAMPS (40 000 exemplaires dans 8 régions)	16 août 2018
TRANSFORMATION ALIMENTAIRE	20 septembre 2018
SUPRÊME LAITIER	18 octobre 2018
PORC	15 novembre 2018
TRANSFORMATION ALIMENTAIRE	6 décembre 2018
SALON AGRICULTURE 2019 (40 000 exemplaires dans 8 régions)	3 janvier 2019

Distribué dans
Le Courrier
de Saint-Hyacinthe
et par la poste
aux producteurs
agricoles



Pour informations : 450 773-6028
Mtl : 514 875-1948 • publicite@courrierclairon.qc.ca

journalgta.ca

Salon

de l'agriculture



DU RÊVE À LA RÉALITÉ

Espace Saint-Hyacinthe
Du 16 au 18 janvier 2018

450 771-1226
salondelagriculture.com

Partenaire principale



Soirée gala CÉRÈS :
17 janvier 2018



OUTILLAGES MIGMARO

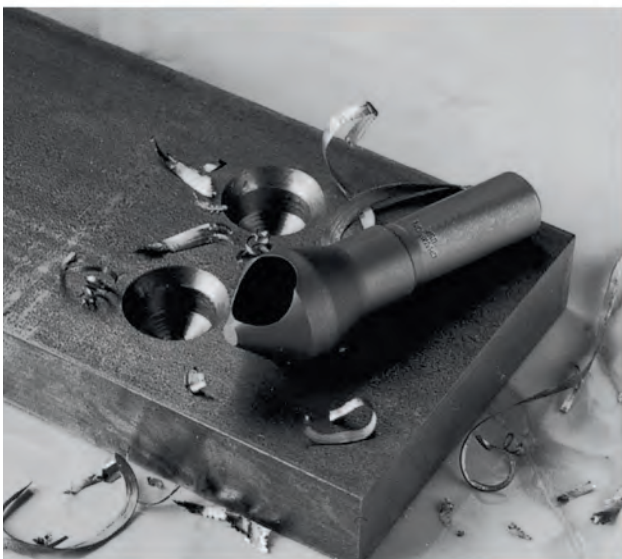
.COM

LE MAGASIN POUR LES PROFESSIONNELS



CHAMPION

TWIST DRILL CORPORATION



24 - Jeudi 7 décembre 2017 - Gestion et Technologie Agricoles



6360 boul. Choquette, Saint-Hyacinthe
J2S 8L1 (Quartier industriel)

450 250-7666
www.migmaro.com



123984