

La Cannebergerie

Valoriser les
canneberges
d'ici

| 8

Ferme 3J

Une entreprise
intergénérationnelle
proactive

| 12

Volume 13, n° 3, 14 octobre 2012, 16 pages

ÉDITION
SPECIALA



Le Progrès
dimanche

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

Agroalimentaire

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

PROMOTION | CONSEIL | DÉVELOPPEMENT | CONCERTATION

Le goût de l'automne...

Entrevue exclusive :

La vision de
l'agriculture
d'Errol
Duchaine

| 4



PLAZA ALMA
(418) 662-9682

OUVERT
LE DIMANCHE



Service aux entreprises COCKTAIL DÎNATOIRE

POUR

- 5 à 7
- Réunion d'affaire
- Lac-à-l'épaule
- Réception d'employés
- Vernissage
- Simplement entre amis

2814656

www.labastille.qc.ca

Vous trouverez de tout chez nous!

L'équipe La Bastille



Une année marquante dans l'histoire de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean

La Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean célébrera, en 2013, son quinzième anniversaire et l'année débordera de grands événements. Nous miserons sur le renforcement des liens de collaboration, sur la multiplication des échanges commerciaux, sur le réseautage, sur la concertation et sur la mobilisation du milieu. Des éléments essentiels à la croissance de notre industrie agroalimentaire. Chaque événement organisé par la Table devient une occasion de maillage et d'opportunités d'affaires.

Marie-Claude GAUTHIER

Directrice
Table agroalimentaire
du Saguenay-
Lac-Saint-Jean



Le premier indice démontrant que la Table joue un rôle incontournable dans le

développement de l'industrie agroalimentaire comme en développement régional est sa popularité grandissante! Les sollicitations multiples dont la Table fait l'objet est, selon moi, notre plus merveilleux problème! Chaque année, nous voyons la liste des projets et des collaborations s'allonger.

Nous vous invitons à surveiller les événements à venir et à y participer en grand nombre. Tous ensemble, nous contribuerons à l'enrichissement de notre industrie!

Née d'une volonté du milieu et dévouée à l'industrie agroalimentaire, la Table a pour mission de promouvoir, soutenir

et réaliser des projets et des actions liés aux enjeux du secteur en concertation avec les acteurs régionaux.

Plus de 200 convives comblés!

Marie-Ève BRUNEAU

Conseillère en développement agroalimentaire
Table Agroalimentaire
du Saguenay-
Lac-Saint-Jean



Dans cette ère où la gastronomie se retrouve sur toutes les tables, où simplement l'idée d'un souper «vite fait» ressemble à des pâtes au fromage bleu de la ferme 3J accompagnées d'un petit verre de vin blanc, les émissions de cuisine on la cote! C'est un fait : le peuple épiqueur que nous sommes, regardons en boucle les émissions culinaires et salivons devant la télévision. Un plaisir presque parfait puisqu'il nous manque les odeurs et la dégustation dudit plat.

Le 23 août dernier, 6 grands chefs du Lac au Fjord ont voulu s'associer afin d'offrir, dans le cadre de l'annuel Tournoi de golf, une soirée pour tous les sens, un spectacle inou-

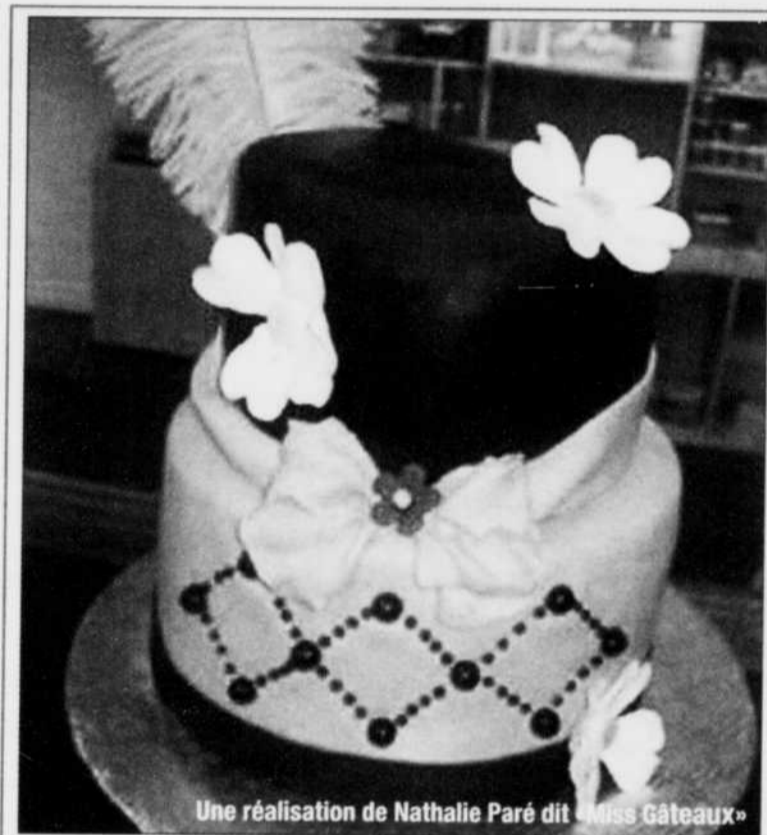


bliable! Ils ont mis leur talent à l'honneur et ont démontré leur savoir-faire aux participants. Chacun des chefs étaient responsables d'élaborer un service. Et c'est devant les convives que les chefs ont fait équipe pour dresser chacune des 200 assiettes pour les 6 services offerts! Un tel travail d'équipe n'avait JAMAIS été vu en région!

En plus de l'implication des chefs, celle de chacun des partenaires a permis de faire de cet événement un franc succès. Ce sont aussi des petites attentions comme la

présence du salon de Coiffure Guy Villeneuve et l'apéritif offert par la Voie maltée qui ont fait la différence. Dame Nature elle-même, qui a d'ailleurs été très généreuse, a été remerciée grâce à l'association avec le Groupe Naiade qui a fait de ce tournoi, un événement vert. Quoi demander de mieux?

La 15^e édition qui se déroulera le 22 août 2013, sera un événement à ne pas manquer. N'oubliez pas de l'inscrire à votre agenda, nous vous y attendons!



Une réalisation de Nathalie Paré dit «Miss Gâteaux»

Un défi.... sucré!

Marie-Ève BRUNEAU

Conseillère en développement agroalimentaire
Table Agroalimentaire du Saguenay-
Lac-Saint-Jean

En 2013, la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean fêtera ses 15 ans. N'est-ce pas une occasion parfaite pour mettre au défi nos pâtisseries et pâtisseries de la région? En collaboration avec le Centre de formation professionnelle de Jonquière, le

18 février prochain aura lieu un GRAND défi sucré. Qui osera relever le défi?

Trois équipes de 4 personnes seront sélectionnées pour la compétition et tenteront d'être couronnées «Pâtissier Extrême 2013» et de gagner les prix associés. Pâtisseries, pâtisseries, vous désirez déposer votre candidature? Marie-Ève Bruneau : mebruneau@tableagro.com

Grand Gagnant sélection CASEUS 2012

Concours des Fromages fins du Québec

La fromagerie Perron s'est encore méritée un prix reconnaissant l'excellence de ses fromages lors du concours des fromages fins du Québec

Le Cheddar le Doyen Perron 4 ans

L'automne et sa citrouille!

Un autre automne nous a rejoint, pour certains c'est la saison de la chasse ou de la randonnée en forêt. Mais pour certains comme moi, c'est le moment de débiter le traditionnel décor de l'Halloween.

Marco
GAGNON

Restaurant
L'Est-Anse-Ciel

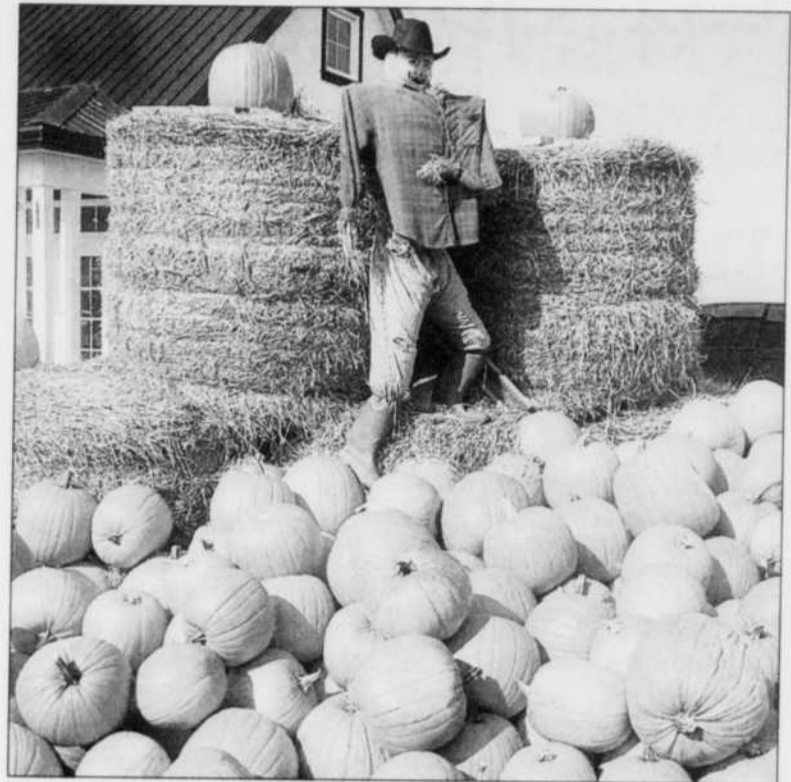


Cette année j'ai décidé de ne pas me rendre comme à l'habitude au marché public pour faire mes provisions de citrouilles, mais plutôt d'en faire une activité familiale et de me rendre directement chez des producteurs, pour pratiquer l'autocueillette accompagné des tout-petits. Une journée de plaisir pour les petits et retour en enfance pour les grands, c'est garanti! Mais cette activité n'a pas été sans nous permettre de constater que la citrouille, à ne pas confondre avec le «potiron», est beaucoup plus qu'une décoration d'Halloween. Elle est aussi dans l'esprit de plusieurs un légume transformé en carrosse par une bonne fée marraine ou la légende de Jack-o-Lanterne, qui est à l'origine de notre traditionnelle citrouille creusée et illuminée par une chandelle, elle procure une source de revenus pour plusieurs cultivateurs, détient des propriétés médicinales qui ne peuvent être passées sous silence, tout autant que ses propriétés pour améliorer la qualité de l'environnement.

Bien qu'elle ne figure pas parmi les cultures légumières les plus importantes au Canada, la culture des citrouilles est

celle qui croît le plus rapidement. Bien que les citrouilles soient cultivées surtout pour la vente de produits frais, on les cultive aussi pour la transformation dans certaines provinces. Les agriculteurs qui cultivent ce légume découvrent rapidement que celui-ci peut être une source lucrative de revenus en tant qu'attraction touristique pour l'industrie agrotouristique. Certaines exploitations agricoles, qui vendaient des citrouilles dans une remorque le long de la route il y a 15 ou 20 ans, offrent maintenant des programmes créatifs qui

portent sur les thèmes de la citrouille et de l'Halloween. Leur objectif est d'inciter le public à passer une journée à la ferme et à y dépenser quelques dollars. Ces agriculteurs inventifs ont conçu une grande variété d'activités éducatives agréables, telles que les granges hantées, les labyrinthes géants de maïs, les mini-fermes pour enfants, les démonstrations de sculpture de citrouille, les concours de fabrication d'épouvantails et, bien entendu, une promenade en charrette de foin vers la plantation afin de «cueillir soi-même» sa citrouille!



Dans les champs et dans votre assiette!

Yasmine
ADELANTADO

Journaliste culinaire
indépendante



Originaire d'Amérique centrale, la citrouille est symbole d'automne avec sa belle couleur orangée. Riche en fibre, en vitamines A, B, C et se conservant de nombreux mois dans un endroit sec et frais. On aurait tort de s'en passer pour mettre de la couleur dans notre assiette durant l'hiver. Les petits formats peuvent être utilisés entier comme un légume farci, un repas complet dans une courge qui fera son petit

effet. Une fois grillée elle sera parfaite pour y accueillir votre potage préféré ou une chaudière de palourde ou de poulet. Ses parfums de noisette et de marron seront exaltés lorsque rôtis, en cubes ou en lamelles, faites-les caraméliser avec du miel, de l'ail et des épices; un accompagnement parfait pour une viande en sauce ou grillée. En purée froide, vous pouvez la mélanger avec du fromage à la crème et des herbes fraîches ou avec du miel et une pincée de cumin, vous obtiendrez alors de bonnes trempettes santé et originales.

Gnocchi à la citrouille

Prenez 1 ½ tasse de chair de courge froide, cuite au four

ou au micro-ondes. Écrasez-la à la fourchette et mélangez-y un œuf, une cuillère à thé de sel et une pincée de muscade. Incorporez graduellement 2 tasses de farine en remuant jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Pétrir 3 minutes puis réfrigérer une demi-heure... (Profitez-en pour préparer une sauce crémeuse aux champignons ou au bacon et herbes). Séparer la pâte en 4, former des boudins de 1 cm de large et les couper en petits tronçons de 1 cm de long. Cuire 5 min. dans de l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Servir dans une sauce crémeuse parsemée de copeaux de parmesan. Merci Ricardo!

Enfin en version sucrée, pour changer de la traditionnelle tarte, vous pouvez incorporer de la purée de citrouille dans vos pâtes à gâteaux pour leur apporter du moelleux et une saveur automnale; ou dans des crèmes brûlées pour un souper plus raffiné. Mais ma préférée c'est la recette de tiramisu (ricardocuisine.com) auquel on a incorporé de la purée de citrouille et du mélange d'épices à pain d'épices, elle est devenue un incontournable de la saison automnale.

Pour d'autres idées recettes : «Les courges dans votre assiette» édition Goélette.

NUTRINOR

**La coopération
est notre vision
durable du
développement**

Rapport annuel et bilan de développement durable disponible au nutrinor.com

Entrevue exclusive

La vision de l'agriculture d'Errol

La Table Agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean a réalisé une entrevue exclusive avec M. Errol Duchaine, animateur de la Semaine Verte. Ce dernier a généreusement accepté de présenter sa vision sur l'avenir de l'agriculture.

Nancy
QUELLET

Agente de
communication
Table agroalimentaire
du Saguenay-
Lac-Saint-Jean



Considérez-vous qu'avec le temps la situation de l'agroalimentaire au Québec s'améliore ou qu'elle se détériore?

Ce serait une erreur de généraliser, mais pour plusieurs agriculteurs la situation est de plus en plus difficile. Pendant longtemps le Canada a été un des leaders mondiaux en agriculture et c'est de moins en moins vrai. Des pays qui, hier, étaient nos clients sont aujourd'hui nos fournisseurs et nous ont ravi une partie de notre marché, même de notre marché local. Des pays d'Asie et d'Amérique du Sud ont appris et sont devenus aussi efficaces que nous. Certains, nous ont même devancés. Alors sur le plancher des vaches, les fermiers en subissent les contrecoups. On voit ainsi, de plus en plus de produits qui viennent de l'étranger remplir les tablettes des supermarchés, obligeant nos agriculteurs à vendre leur production à des prix dérisoires. On voit cela dans le porc, le bœuf dans les fruits et les légumes. Qui plus est, la concentration des achats des supermarchés ont fait perdre aux agriculteurs d'ici la possi-

bilité de vendre leurs récoltes aux supermarchés de leur région. Aujourd'hui, les grandes chaînes achètent la presque totalité des denrées pour leurs membres et stockent cela dans de méga-entrepôts. Et ils n'hésitent pas à faire des affaires avec des étrangers qui leur offrent de meilleurs prix, même si on produit ici ces mêmes denrées. En clair, difficile pour un petit producteur d'écouler sa production. La réponse à cela, la multiplication des marchés publics et de la vente à la ferme. Ainsi, des agriculteurs peuvent vendre directement et vivre de leur production. Mais tous n'ont pas la possibilité de faire cela.

Est-ce que l'agriculture biologique et les méthodes de cultures plus vertes gagnent enfin du terrain?

Les jeunes agriculteurs et plusieurs parmi les plus âgés ne voient plus «le respect de l'environnement», comme une contrainte. Et c'est la nature elle-même, les bêtes, le sol qui semblent faire réfléchir le monde agricole. Si, pendant des décennies, les engrais chimiques, les antibiotiques et autres hormones de croissance ont permis aux agriculteurs de faire des gains de productivité importants, c'est de moins en moins vrai. Comme si la nature se rebellait. En 40 ans, on a doublé la quantité de lait que les vaches donnent, on a réduit de moitié

le temps de croissance d'un poulet et on a multiplié plusieurs fois les rendements aux champs. Mais aujourd'hui, la nature montre des signes d'épuisement. Des vaches sont moins fertiles et des sols répondent moins bien à toute cette chimie. De plus, on sait aujourd'hui tous les dommages que ces pesticides peuvent causer à l'environnement. Sans compter que ces intrants, sont pour la plupart faits à base de pétrole et coûtent cher. Alors, des fermiers s'interrogent. On voit de plus en plus d'agriculteurs faire marche arrière, adopter d'autres méthodes de culture et se débarrasser de cette dépendance à ces intrants. Si hier, ces méthodes productivistes étaient une garantie de succès, c'est de moins en moins vrai. Si tous ne sont pas prêts à passer de la production traditionnelle à la production biologique, plusieurs prennent leur distance avec la chimie et pratiquent ce que l'on nomme le quasi bio.

Par ailleurs, les agriculteurs sont de plus en plus questionnés par les non-agriculteurs sur leurs méthodes de production et d'élevage. Des notions comme la protection de l'environnement, le bien-être animal, la protection des paysages, une alimentation bonne pour la santé obligent les fermiers à rendre des comptes et à revoir leurs pratiques.

Selon vous, quel secteur est celui de l'avenir dans l'industrie?

Je ne crois pas qu'il y ait un seul et unique secteur d'avenir. Bien des analystes et observateurs de ce milieu croient que tous les secteurs ont un avenir, si on sait les réinventer. Qui aurait dit, il y a à peine 20 ans, que le Québec deviendrait un des hauts lieux de la production fromagère dans le monde? Qui aurait dit que la multiplication des variétés de pain aurait un impact sur ce qui pousse dans les champs du Québec? Qui aurait dit que les micro-brasseries ouvrieraient un nouveau marché pour certains fermiers producteurs de grains et de céréales? Qui aurait dit qu'on apprendrait à faire ici des charcuteries aussi bonnes que celles venues d'ailleurs et que cela permettraient à des éleveurs de porcs de devenir prospères? Il doit y avoir de plus en plus de liens étroits entre les agriculteurs et les transformateurs d'ici et d'ailleurs pour répondre aux demandes des consommateurs et développer de nouveaux produits, de nouveaux marchés, pour exceller là où d'autres pays ne vont pas et pour devenir des leaders mondiaux sur ces marchés en émergence. D'autres exemples :

- **Le bio** : encore aujourd'hui, on doit importer plus de la moitié des aliments bios consommés ici.

- **Le bien-être animal** : les normes européennes sont plus exigeantes que les normes américaines, mais malgré cela, la demande des restaurateurs et des supermarchés nord-américains est là et plusieurs attendent que des produits, affichant des normes très élevées, leur soient offerts.

On pourrait multiplier les exemples comme cela. Mais ce qu'il faut retenir, c'est que bien des analystes arrivent tous à la même conclusion : on ne pourra pas, dans bien des secteurs, concurrencer les productions de masse des Brésiliens, des Indiens ou des Chinois. Ils ont le climat, la main-d'œuvre bon marché et des normes leur permettant de produire à moindre coût que nous. Alors, faisons autre chose.

Quel sera le plus grand défi à relever dans les prochaines années concernant l'agroalimentaire?

Si au cours des dernières décennies le plus grand défi à été celui de l'efficacité, je crois que le défi de demain sera celui de l'imagination et de l'audace. De l'imagination et de l'audace de la part de toute la filière agroalimentaire. Attention, on ne peut demander à chaque agriculteur d'inventer ou de créer de nouveaux produits. Il doit être soutenu dans cela, mais à tout le moins, ceux qui ont peine

**CETTE ANNÉE,
J'AI RÉCOLTÉ
300 000 KILOS D'AVOINE
150 000 KILOS DE CANOLA
ET UNE TONNE
DE BONS CONSEILS. »**

PHILIPPE GAGNON
FERME H.P. GAGNON & FILS INC.



**C'est tout Desjardins
qui appuie la filière agroalimentaire.**

Une solide équipe composée d'agronomes spécialisés en finance est disponible afin d'élaborer pour vous des stratégies novatrices répondant à vos besoins d'affaires.

Centre financier aux
entreprises Lac-Saint-Jean

Secteur Lac-Saint-Jean-Est : 418 669-1409

Secteur Domaine-du-Roy : 418 275-7988

Secteur Maria-Chapdelaine : 418 274-9444

Centre financier aux
entreprises Saguenay

Téléphone : 418 543-1700



Desjardins
Centres financiers
aux entreprises

Saguenay - Lac-Saint-Jean

www.desjardins.com

Duchaine, de la Semaine Verte

à gagner leur vie aujourd'hui avec ce métier doivent se rendre à l'évidence. Il est illusoire de croire que les choses vont changer d'elles-mêmes. Chacun doit faire son bout de chemin. Dans le champ et dans les étables on doit réfléchir à de meilleures pratiques. Et à la sortie de la ferme, on doit réévaluer les méthodes de mises en marché et la meilleure façon de transformer cette matière première que sont ces aliments. Les agriculteurs d'ici sont encore aujourd'hui parmi les plus efficaces au monde, mais ça ne suffit plus. Alors leur défi c'est de savoir mettre cette efficacité au service de l'imagination.

On dit souvent que le panier d'épicerie nous coûte les yeux de la tête, peut-on dire que l'on constate une hausse importante des prix pour les denrées alimentaires?

Il est vrai qu'au cours des dernières années, la spéculation sur les marchés internationaux et les vraies comme les fausses pénuries ont fait grimper le prix des aliments. Mais, il serait malhonnête de dire qu'ici cela a eu un impact considérable. Quand dans un pays d'Afrique ou d'Amérique du Sud l'aliment de base c'est la farine elle-même ou le riz lui-même et que ces denrées augmentent de 40 %, le coût de l'alimentation vient d'augmenter de 40 %. Mais ici, le coût de la farine dans le prix d'un pain acheté dans un supermarché ne représente que 5 ou 10 % du prix du pain. Le reste de ce qu'il nous en coûte, sert à payer la transformation (les usines), le transport, l'emballage, la publicité, les bénéfices de chacun des intervenants qui séparent le consommateur du producteur et quoi encore. Donc, quand le prix du blé augmente de 40 %, nos pains n'augmentent pas de 40 %. Alors, cette hausse ne nous a pas encore fait si mal. D'autant plus qu'il faut se rappeler qu'en 50 ans, le prix des aliments a augmenté beaucoup moins rapidement que le prix de nos maisons, de nos automobiles, et de beaucoup d'autres biens de consommation. Cela dit,

l'augmentation du prix des denrées est un problème réel et témoigne d'une des dérives de nos sociétés modernes. Aujourd'hui, la nourriture est un bien de consommation comme n'importe quel autre bien. En clair, une marchandise. Pourtant se nourrir, c'est la vie. Ne pas se nourrir, c'est mourir et c'est ce qu'on voit ailleurs dans le monde en raison de l'augmentation du prix des aliments de base.

Quels comportements de consommation devrions-nous changer et pourquoi?

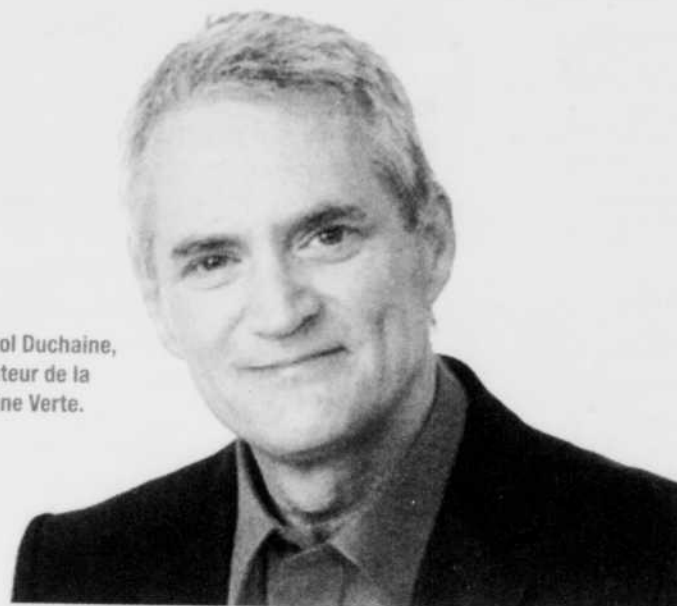
Je sais qu'au cours des dernières années, on a beaucoup remis aux consommateurs la responsabilité de corriger le travers du marché. En clair, on leur demande d'aider les producteurs à mieux vivre de leur métier en achetant leurs produits. Mais est-ce la bonne façon de poser la question? Ont-ils, à long terme, réellement le pouvoir de changer les règles du marché? Com-

ment faire obstacle à la libre circulation des denrées et à l'arrivée chez nous de tous ces produits qui coûtent moins cher? Comment obliger les supermarchés à acheter local et à mettre en évidence les aliments d'ici? Comment imposer les mêmes normes de production aux agriculteurs étrangers que l'on impose aux agriculteurs d'ici? Eh oui, ailleurs les normes sur le respect de l'environnement, des bêtes ou des travailleurs agricoles sont rarement les mêmes qu'ici.

Alors, oui les consommateurs peuvent agir, mais leur action est limitée. S'ils ont un pouvoir c'est celui d'exiger. Exiger de meilleurs étiquetages. Exiger de savoir comment sont produits les aliments importés qui arrivent sur notre marché. Exiger des produits locaux quand, chez nous c'est le temps des récoltes. Exiger et poser des questions. Ces exigences et ces

questions ne sont pas inutiles, mais elles doivent venir avec d'autres actions. Elles doivent venir avec de grandes politiques nationales et avec les actions des agriculteurs eux-mêmes. Mais cela dit, il faut toujours se rappeler à quel point l'agriculture est au cœur de nos vies. Ce n'est pas un secteur à part. Et personne ne peut s'en exclure. Vous

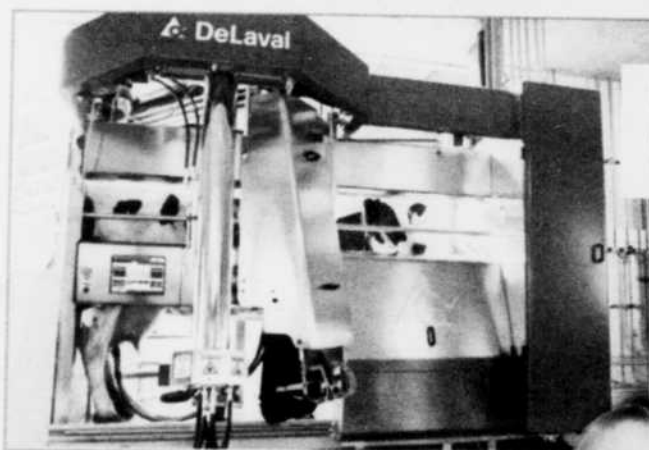
pouvez décider aujourd'hui, de ne plus jamais acheter de cigarettes, d'alcool, ou même d'essence. Mais tous, chaque jour de notre vie, on va acheter ou consommer des aliments. Chaque jour, on pose des gestes qui interfèrent sur la planète agricole. À chacun de décider comment être un citoyen impliqué sur cette planète.



M. Errol Duchaine, animateur de la Semaine Verte.

LES ÉQUIPEMENTS AGRI LAIT

LE VRAI SPÉCIALISTE EN ÉQUIPEMENTS DE FERME LAITIÈRE



Robot de traite VMS DELAVAL
Le futur de la traite pour vous aujourd'hui!

Toute l'équipe des équipements Agri-Lait souhaite la bienvenue à M. François Tremblay, représentant sur la route. Un passionné d'agriculture. Plusieurs années d'expérience dans le domaine agricole.



Excellent service à la clientèle



Suivez-nous sur Facebook

580, AVENUE DU CHÂTEAU, ST-BRUNO • 418.343.2250

Saison 2012

Bilan variable selon les cultures

Pierre-Olivier MARTEL

Agronome
Conseiller horticole et
grandes cultures
MAPAQ
Direction régionale du
Saguenay-
Lac-Saint-Jean



Pascale BEAUDOIN

Conseillère horticole -
pomme de terre
MAPAQ
Direction régionale du
Saguenay-
Lac-Saint-Jean



Bleuet

L'abondance des fleurs et l'étalement de la floraison au printemps ont permis d'éviter le pire pour ce qui est du gel. La sécheresse de juillet a causé une diminution de la grosseur des fruits, mais les pluies abondantes d'août ont permis de sauver la récolte. À ce moment-ci, on parle d'une récolte approximative de 50 millions de livres, ce qui nous situe près de la moyenne.



La culture de la fraise a été difficile cet été, les producteurs ont dû faire face à plusieurs problèmes, entre autres, la grêle et les maladies fongiques.



rendements seront aussi au rendez-vous. Le début de la croissance du canola a été marqué par des invasions d'altises au printemps, le reste de la saison a été plus favorable à la plante, on s'attend à une bonne récolte.

La première coupe de foin a été excellente. Les légionnaires uniponctués et la sécheresse ont marqué juillet, ce qui a grandement nui à la deuxième coupe. Par contre, il y aura probablement une troisième coupe chez beaucoup de producteurs de foin de la région. En résumé, on devrait donc s'en tirer avec de bons rendements et une bonne qualité pour le foin.

Cultures maraîchères

Bien que les rendements varient beaucoup d'un secteur à l'autre de la région, les récoltes maraîchères sont somme toute abondantes. L'année 2012 aura été principalement marquée par de nombreux insectes ravageurs. La récolte de gourgane est décevante en partie, parce que les températures plus chaudes ont nui à la nouaison.

Grandes cultures

Malgré l'épidémie de légionnaires uniponctués exceptionnelle qui a sévi cet été, il semble que la vigilance des producteurs aura été récompensée. En effet, la récolte s'annonce bonne pour les principales céréales (avoine, orge, blé). La récolte de maïs n'est pas encore commencée, mais on peut déjà penser que les

Pomme de terre de semence et de table pour la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean



PLAISIRS PURS ET SIMPLES.



SAVEURS RECHERCHÉES

Cuisine actuelle, simple et débordante de saveurs authentiques.

ÉVÉNEMENTS À SUCCÈS

Centre de congrès comptant plus de 16 salles de réunion.

Hôtel Universel

Alma • Saguenay-Lac-Saint-Jean



1000, boulevard des Cascades
Alma (Québec) G8B 3G4
Téléphone : (418) 668-5261 ou 1 800 263-5261
hoteluniversel.com

302051

HL

SERVICES CONSEILS

Harvey Larouche s.a.

COMPTABLES PROFESSIONNELS AGRÉÉS



Jocelyne Larouche, CPA, CA



Sylvie Harvey, CPA, CA



Michel Larouche, CPA, CA, CIRP



25 ans d'expérience auprès des entreprises agricoles

541, Saint-Alphonse, bureau 100, Saint-Bruno

QC G0W 2L0 / Tél.: 418-343-3553

2815923

Les conditions climatiques pour la région ont été chaudes et sèches et généralement au-dessus des normales de saison. Les précipitations, quant à elles, ont été faibles dans l'ensemble. On peut aussi remarquer le cumulatif des degrés-jours est grandement supérieur à la moyenne des années 1971-2000. La récolte a débuté autour du 18 août pour certains producteurs de semence dans les variétés hâtives et s'amorce lentement pour les producteurs de table en date du 12 septembre.

Il semble que les rendements sont généralement moyens, avec un pourcentage moindre de tubercules de gros calibre. Les conditions chaudes et de sécheresse ont eu une incidence positive sur le mildiou, puisqu'aucun cas n'a été recensé au Québec. Toutefois les plants ont beaucoup souffert de stress hydrique provoquant diverses pathologies.

Les saveurs du Saguenay-Lac-Saint-Jean à l'honneur à MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Les saveurs uniques de notre région seront en vedette à Montréal en février prochain. Le Saguenay-Lac-Saint-Jean sera la région québécoise à l'honneur dans le cadre de la programmation gastronomique de l'édition 2013 de MONTRÉAL EN LUMIÈRE.

Carine BLENNY

Conseillère en développement agroalimentaire

Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean



fumée et de bien d'autres produits qui font la fierté des gens d'ici.

MONTRÉAL EN LUMIÈRE est un festival d'hiver urbain qui rassemble près d'un million de festivaliers annuellement et dont la programmation s'articule autour d'une offre étourdissante dans les domaines des arts et spectacles et de la gastronomie régionale et internationale. La 14^e édition se déroulera du 21 février au 3 mars 2013.

C'est avec enthousiasme que plus de 15 entreprises formeront la délégation qui représentera fièrement la diversité de l'industrie agroalimentaire de la région à l'occasion de cet événement. Les 23 et 24 février prochain, elles feront déguster leurs produits à la mezzanine du Marché Jean-Talon, dans l'espace

où on enregistre la populaire émission de télévision Des kiwis et des hommes, diffusée à Radio-Canada.

MONTRÉAL EN LUMIÈRE offre à la région une incroyable plateforme promotionnelle (télé, radio, journaux, magazines, programmes, site Internet, etc.), qui contribuera au rayonnement des entreprises d'ici et leur permettra d'établir des contacts d'affaires afin de développer de nouveaux marchés.

Des chefs de la région seront également du voyage pour mettre en valeur nos saveurs! Plusieurs animeront des ateliers culinaires au marché Jean-Talon et d'autres seront invités par des restaurants montréalais pour y présenter des menus composés des produits du terroir régional.



Au premier rang, de gauche à droite : Maurice Sénéchal (Les délices du Lac-Saint-Jean), François Gaudet (La Mouchetée). Au deuxième rang, de gauche à droite : Manon Perron (Boucherie et Charcuterie Perron), Myriam Larouche (À l'orée des Champs), Hélène Cadieux (Fromagerie La Normandinoise), Marie Lehmann (Fromagerie Lehmann), Rodrigue Tremblay (Moulin A Coutu), Héloïse Côté (Au p'tit grèbe), Sophie Paradis (La Cannebergerie), Monique Larouche (Épicéa), Sonia Tremblay (Nutrinor). Étaient absents : D'Origina, Naturalait (Yogourt Authentik), Fromagerie Ferme des Chutes.

Les plus fins palais montréalais auront la chance de découvrir les trésors gastronomiques uniques à notre région.

Ils se laisseront envoûter par le goût typique de notre forêt boréale en savourant une tisane de thé du Labrador, ou encore une vinaigrette aux framboises, canneberges et sapin baumier! Ils découvriront le goût fruité et subtil de la chanterelle commune. Ils tomberont sous le charme de la tartinade de bleuets au thé des bois, du velouté de truite

La Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean qui agit comme maître d'œuvre de la délégation, souhaite également travailler de

concert avec d'autres organismes régionaux afin de représenter tout le dynamisme du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

PROFITEZ DU PROGRAMME BLITZ D'AUBAINES

JUSQU'AU 31 OCTOBRE

TAUX DE FINANCEMENT

0% SUR 60 MOIS

sur la plupart des machines de fenaison et sur tous les modèles de tracteurs T4, T5 et T6

AUSSI: ILS SONT ARRIVÉS
LES TRACTEURS
T6000 ET T7000
2013



NOUVEAUTÉ
T4.75
POWERSTAR
Parfait pour les déneigeurs

NEW HOLLAND
AGRICULTURE

Le futur se porte bien

CNH CAPITAL

ÉQUIPEMENTS
J.M.A.R. inc.

1895, av. du Pont Sud
ALMA
418-668-0145

La Cannebergerie

Valoriser la canneberge d'ici

Saviez-vous que l'on retrouve des cultivateurs de canneberges au Saguenay-Lac-Saint-Jean? L'entreprise familiale Atocas Lac-Saint-Jean est d'ailleurs l'un des plus importants producteurs biologiques de ce fruit rouge dans la région. En raison du climat nordique du haut du Lac-Saint-Jean, la canneberge d'ici est beaucoup plus sucrée et plus rouge, ce qui en fait un produit de choix. C'est dans le but de valoriser ce produit régional que Sophie Paradis, de la compagnie familiale Atocas Lac-Saint-Jean, a décidé de créer La Cannebergerie.

Roxanne
SIMARD

Rédactrice publicitaire
rsimard@lequotidien.com



Créée il y a deux ans, La Cannebergerie achète et transforme artisanalement la canneberge biologique d'ici. Deux produits sont présentement en vente, soit la gelée et la sauce de canneberges, alors que trois autres sont en développement. «Mon objectif est de transformer la canneberge en la gardant le plus naturelle possible. La production se fait tout au long de l'année selon la demande et tout est fait entièrement à la main. Le produit est gardé à sa plus simple expression et c'est pour cette raison que l'on retrouve des canneberges entières dans la sauce et la gelée», affirme Sophie Paradis.

Les produits de la Cannebergerie sont conçus avec seulement trois ingrédients et ils sont très bons pour la santé. En effet, les antioxydants présents dans ce fruit sont reconnus pour leurs bienfaits sur le plan de la prévention des infections urinaires, des pierres aux reins, des ulcères gastriques et des caries dentaires. La canneberge possède aussi d'autres proprié-

tés intéressantes notamment sur le plan cardiovasculaire. De plus, les canneberges d'Atocas Lac-Saint-Jean sont certifiées biologiques par Écocert Canada. Aucun produit chimique, ni pesticide n'est utilisé lors de la culture de ce petit fruit. Les producteurs utilisent même du compost et des produits à base de vinaigre pour contrôler les insectes.

Sophie Paradis a ouvert La Cannebergerie afin de développer des produits à base de la canneberge bio de l'entreprise de Dolbeau-Mistassini. «C'est dans le cadre d'un de mes cours sur le développement de produits que j'ai eu l'idée de promouvoir le fruit d'ici. Puisque je savais que l'entreprise Atocas Lac-Saint-Jean, fondée par mon père et son collaborateur en 1992, vendait ses canneberges aux États-Unis, j'ai cherché un moyen de garder le produit dans la région. C'est donc comme ça que La Cannebergerie est née», explique-t-elle.

Produits

Les canneberges en gelée sont particulièrement délicieuses avec les fromages comme le cheddar vieilli ainsi qu'en accompagnement avec du pâté de campagne. Quant à la sauce, elle peut être utilisée sur du porc, de l'agneau et même de la volaille.

La gelée et la sauce de canneberges sont disponibles dans les épiceries fines, Corneau Cantin, les épiceries de Dolbeau-Mistassini, ainsi que quelques fromageries, charcuteries et fermes de la région. Surveillez la sortie de trois nouveaux produits de La Cannebergerie et visitez le www.lacannebergerie.com pour connaître les points de vente et consulter des recettes.



Sophie Paradis, propriétaire de La Cannebergerie, devant l'un des champs d'Atocas Lac-Saint-Jean. L'entreprise familiale possède 30 champs de culture ce qui représente près de 75 acres.



Recette

Burger au gouda de La Cannebergerie

- 4 pains à burger de votre choix
- 4 boulettes de veau assaisonnées
- 4 tranches de fromage gouda
- 12 cuillères à table de canneberges en sauce
- Rondelles d'oignons
- Mayonnaise au cari en poudre



Propur
Légupro inc.

Chez Légupro, notre préoccupation première est notre fidèle clientèle, composée principalement des HRI, des comptoirs de prêts-à-manger des supermarchés, des garderies et de divers autres clients.

Chez Légupro, notre but est de vous offrir des produits le plus frais et le plus près possible de leur état d'origine, afin de conserver au maximum la saveur, la couleur et la texture des produits. Ceux-ci sont donc fabriqués à la demande, pour livraison le jour même ou le lendemain, dans des conditions optimales. La flexibilité de notre système nous permet de personnaliser vos commandes, selon vos besoins et vos demandes particulières, de faire le produit dont vous avez besoin, dans des quantités dont vous avez besoin, au moment où vous en avez besoin.

Nos produits sont fabriqués et emballés sans agents de conservation ni allergène, à l'exception des pommes de terre prêtes à l'emploi auxquelles nous ajoutons un produit reconnu anti-brunissement.

Légupro offre en plus une vaste gamme de fruits et légumes à l'état frais, huile, œufs, margarine, fines herbes, etc.

Légupro, une entreprise régionale, s'engage à privilégier les fournisseurs locaux.

Chez Légupro, c'est voir, sentir, toucher, goûter et entendre la nature à son meilleur!

La nature
à son
meilleur!

Propur
Légupro inc.

Bleuets et camerises font bon ménage au Saguenay-Lac-St-Jean

André
GAGNON

Agronome
MAPAQ

Direction régionale
du Saguenay-
Lac-St-Jean



Depuis quelques années au Saguenay-Lac-St-Jean, la production de camerises suscite un intérêt grandissant. C'est en 2006, au retour d'une mission en Saskatchewan, que les premiers essais de multiplication se sont réalisés grâce au partenariat entre le MAPAQ et Végétolab inc., une entreprise almatoise de multiplication de végétaux. Ces premiers arbustes, issus de travaux d'amélioration génétique réalisés par l'Université de la Saskatchewan, étaient mis en terre à l'automne 2007 et depuis, la multiplication de plants a permis d'agrandir de façon importante les superficies consacrées à cette culture. Actuellement, on estime à plus de 200 000 le nombre de camerisiers implantés au Québec, dont la moitié dans la seule région du Saguenay-Lac-St-Jean.

C'est à l'été 2012 que les premiers essais de récolte mécanisée se sont réalisés. Une récolteuse importée de la Pologne dénommée «Joanna» fut acquise par un regroupement de producteurs. Un maillage avec le centre de transfert technologique Agrinova et le MAPAQ a permis de réaliser un projet d'innovation afin d'adapter la «polonaise» aux conditions de culture du Saguenay-Lac-St-Jean.

La vente de cette première récolte destinée à la transformation s'est organisée via Boréal Nature Fruit. Cet organisme, créé par 5 producteurs de la région, a pour but de regrouper l'offre afin de faciliter la mise en marché auprès des acheteurs en gros. Les fruits achetés par Boréal Nature Fruit, ont transigé par l'Usine de congélation de St-Bruno. Cette dernière est déjà bien connue comme étant un joueur majeur



Récolteuse de camerises.

dans l'industrie du bleuët. L'offre actuelle étant bien inférieure à la demande, le prix payé aux producteurs pour la camerise a largement dépassé les 5 \$ du kilogramme suggéré dans les budgets prévisionnels du MAPAQ.

Décidément, les fruits bleus ont la cote dans la région du Saguenay-Lac-St-Jean.



La camerise est un petit fruit prisé pour sa teneur élevée en antioxydants.

COMPTEZ SUR NOS PRODUITS.
MISEZ SUR NOTRE SERVICE!

TRACTEUR MAGNUM 235-340 HP

CONJUGUER
PUISSANCE
ET CONFORT!

UNE PUISSANCE INÉGALÉE, LORSQUE
VOUS EN AVEZ LE PLUS BESOIN.



CENTRE SAGUENAY-LAC-ST-JEAN
800, rue Mélançon, Saint-Bruno
418 343-2469

CENTREAGRICOLE.CA

Financement par
CNH CAPITAL

©2012 CNH America LLC. Tous droits réservés. Case IH marque déposée de CNH America LLC. CNH America LLC est une marque déposée de CNH America LLC. www.caseih.com

CASE IH
AGRICULTURE

2806556

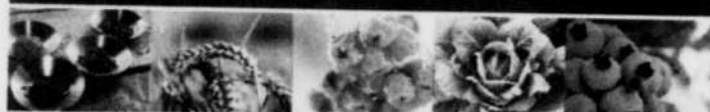
AgroBoréal

LES RICHESSES NORDIQUES DU QUÉBEC

présente

SAVEURS BORÉALES

La cuisine nordique du Québec



16 chefs
présentent
48 recettes

AgroBoréal

Un ouvrage culinaire régional

*Créative, simple, audacieuse,
authentique, inspirée, éthique*

La cuisine boréale vous est présentée à travers le territoire nordique, la richesse de nos produits et notre culture alimentaire unique !

48 recettes: quinze chefs du Saguenay-Lac-Saint-Jean, en plus de la participation du chef invité Arnaud Marchand, nous font découvrir leur vision au sein de menus trois services aux saveurs du Nord.

Commandez maintenant !

www.saveursboreales.com

Offres avantageuses pour les achats multiples.



*Le cadeau idéal pour
vos proches, vos employés,
vos clients ou pour vous-même !*



2630876

Acheter québécois...

C'est allier bien-être personnel et mieux-être collectif

Fort d'une riche tradition rurale et d'un entrepreneurship tourné vers l'avenir, le secteur agroalimentaire contribue de façon importante à l'économie du Québec.

Chedli LAKHAL

Conseiller en transformation alimentaire MAPAQ

Direction régionale Saguenay-Lac-Saint-Jean



Le secteur agroalimentaire qui comprend la production agricole, la transformation alimentaire, le commerce de gros et de détail, les pêches et la restauration est un marché de 33,2 milliards de dollars, il compte plus de 59 000 entreprises qui emploient près de 476 341 personnes. Au Saguenay-Lac-Saint-Jean, le secteur agroalimentaire emploie 15 800 personnes qui travaillent pour 2254 entreprises qui génèrent environ 1,7 milliard de dollars de recettes.

Néanmoins, la lutte pour les parts de marché entre les grandes firmes et l'entrée de nouveaux fournisseurs de produits de masse à bas prix ont intensifié la concurrence tant sur le marché international que sur le marché domestique, ce qui a affecté la rentabilité et a menacé la pérennité des fournisseurs locaux.

Au Québec, le Conseil de promotion de l'agroalimentaire québécois (CPAQ) mieux connu sous le nom d'Aliments du Québec, s'est confié la mission de contribuer concrètement à l'accroissement des parts de marché des produits du Québec sur le marché domestique, par des activités d'identification, de sensibilisation et de promotion en utilisant le logo «Aliments du Québec», qui atteste de l'origine québécoise des produits alimentaires.

Le logo «Aliments du Québec» se décline en deux versions, soit Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec.

Peut être considéré «Aliments du Québec», tout produit entièrement québécois ou tout produit composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec. De plus, toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec.

Peut être considéré «Aliments préparés au Québec», tout produit entièrement transformé et emballé au Québec. De plus, lorsque les ingrédients



principaux sont disponibles au Québec en quantité suffisante, ils doivent être utilisés.

Au Québec, nous comptons 14 763 produits certifiés (8029 Aliments du Québec et 6734 Aliments Préparés au Québec). Au Saguenay-Lac-Saint-Jean, nous dénombrons 402 produits certifiés, dont 351 produits certifiés Aliments du Québec et 51 produits certifiés Aliments préparés au Québec.

Le logo «Aliments du Québec» est une garantie de conformité aux normes d'innocuité. Il est aussi porteur de fraîcheur et de goût qui cautionnent une plus grande valeur nutritive. Il est également une attestation du respect de la qualité de vie des travailleurs et de la protection de l'environnement.

Si chaque consommateur ajoutait seulement pour 30 \$ par année d'aliments québécois à son panier d'épicerie, ce geste entraînerait une augmentation de plus d'un milliard de dollars des ventes de produits alimentaires du Québec en cinq ans et la création de milliers d'emplois directs et indirects.

INNOVATION CONCEPTION EXPERTISE

Réfrigération industrielle
Procédés de refroidissement
Centrale thermique ECOchill®

Adress • Usines alimentaires • Fruits et légumes
Entrées frigorifiques • Usines pétrochimiques

418.662.2324 - ATL
418.872.4025 - QUÉBEC
514.331.5360 - MONTRÉAL
www.cimcorefrigerat.com

Conservons aujourd'hui pour demain.



2616814

AgroBoreal

Pour distinguer les produits nordiques de la région

Le 11 octobre dernier, se tenait à l'Usine de congélation de St-Bruno, le dévoilement d'une nouvelle image pour distinguer les produits nordiques de la région. AgroBoreal vise à positionner sur les marchés les caractéristiques uniques que l'on associe aux conditions géographiques et climatiques de la région, que l'on parle de GéoPureté ou de GéoVitalité. Plusieurs actions permettront d'atteindre cet objectif, notamment le livre Saveurs Boréales (voir page 10) ainsi que divers moyens de communication afin de faire connaître cette marque qui se distingue de tout ce qui se fait actuellement au Québec en termes de différenciation régionale.

Isabelle
T. RIVARD

Directrice du
Créneau d'excellence
Agriculture Nordique



Des bleuets homologués

AgroBoreal permettra de garantir les caractéristiques nordiques des produits en homologuant des certifications développées par les filières agroalimentaires. Bleuets Sauvages Boréals sera la première certification à être homologuée. Les Bleuets sauvages boréals surgelés à St-Bruno sous cette appellation sont exempts de pesticides. Cette pratique est rendue possible grâce à l'absence en régions nordiques d'un important ravageur, la mouche du bleuets. Les Bleuets Sauvages Boréals sont ainsi vendus dans plus de 20 pays.

AgroBoreal vise à positionner d'une façon similaire plusieurs autres filières agroalimentaires que l'on parle de petits fruits mais aussi de pommes de terre de semence, de productions animales, de produits laitiers, etc. Vous aussi découvrez «Les richesses nordiques du Québec»!

GéoPureté

Une nature protégée

L'isolement géographique et les conditions rigoureuses permettent une protection naturelle contre certains ravageurs et maladies. Cela favorise la pratique d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des productions plus saines.

GéoVitalité

Une nature adaptée

Plusieurs plantes sont adaptées au climat boréal. Elles possèdent des propriétés bénéfiques pour leur culture, notre alimentation et celle des élevages.



AgroBoreal
LES RICHESSES NORDIQUES DU QUÉBEC



*Maltais
& Ouellet*

entièrement redessiné

- Maintenant disponible avec un bras extensible fabriqué d'usine !
- Cabine chauffée, Air Climatisé
- Siège à suspension
- Attache rapide hydraulique
- 3 ans de garantie disponible
- 2 vitesses automatiques
- Auto idle
- Pouce Hydraulique disponible
- Lame à angle disponible

Et Beaucoup plus ! Passez chez Maltais et Ouellet Inc. pour commander la vôtre dès maintenant.

Concessionnaires Bobcat agréés

MALTAIS ET OUELLET inc. ALMA QC
1000, Route 169 • St-Bruno
418-668-5254

MALTAIS ET OUELLET inc. CHICOUTIMI QC
1130, boul. St-Paul • Chicoutimi
418-668-5254

www.maltaisouellet.com/bobcat

 **Bobcat**

Ferme 3J

Quatre générations passionnées d'agriculture

La Ferme 3J de Saint-Félicien est un bel exemple d'entreprise agricole en matière de diversification de production, d'intégration de la relève et de développement durable. Quatre générations travaillent au sein de cette entreprise familiale intergénérationnelle, qui a vu le jour il y a 55 ans.

Mélissa
BRADETTE

Rédactrice publicitaire

mbradette@lequotidien.com



Une histoire de famille

Depuis 25 ans, Lise Bradette et Régis Morency assurent la relève de cette ferme, fondée par Léon Bradette et sa conjointe Georgette Guay. Soulignons que les fondateurs, aujourd'hui âgés respectivement de 77 et 73 ans, y œuvrent toujours.

En 2003, Lise et Régis ont décidé de diversifier la production de leur entreprise laitière, en y effectuant de la transformation à la ferme. C'est ainsi qu'ils fondèrent, en décembre 2003, la Fromagerie Au Pays-des-Bleuets. Afin d'obtenir un plateau de quatre services, la fromagerie a commercialisé quatre fromages, dont son plus récent, le Roc Bleu, le

premier bleu produit en région. Ce dernier a remporté le prix Distinction Agroalimentaire Saguenay-Lac-Saint-Jean 2012.

Puis, pour faire place à la troisième génération, formée des trois fils de Lise et Régis, Jimmy, Jonathan et Julien, les entrepreneurs agricoles ont développé le créneau du bœuf de boucherie, donnant ainsi naissance à la boucherie Chez Ti-John, située à même la ferme.

La quatrième génération, qui représente la future relève, a déjà commencé à s'impliquer au sein de l'entreprise familiale. En outre, Jennifer est la conceptrice du logo du Roc Bleu.

«Chacun a développé sa branche dans l'entreprise, souligne Lise Bradette, qui s'occupe de la mise en marché

des produits, de la gestion, du marketing et de la régie du troupeau. L'agriculture demandant une présence constante, afin de faciliter la conciliation travail-famille, nous avons instauré un horaire de travail d'une fin de semaine sur trois ainsi que deux semaines de



vacances par année.»

«Je suis convaincue qu'une agriculture dynamique, innovatrice, peut contribuer à conserver nos jeunes motivés, notre région vivante et nos emplois régionaux. Sans ce tournant effectué à la ferme, nous n'aurions pas pu garder nos jeunes en région. En leur offrant l'opportunité de créer leur propre niche au sein de l'entreprise familiale, nous leur avons permis de se réaliser d'une manière différente. Pour notre famille, l'agriculture est un choix de vie, une passion.» Soulignons qu'en plus des membres de la famille Bradette-Morency, la Ferme 3J peut compter sur une équipe de travailleurs externes.

Créneau des petits fruits

Parallèlement au volet fromager et à la boucherie, les gestionnaires de l'entreprise agricole ont développé le créneau de la production de petits fruits et de l'agrotourisme. Pour transformer les petits fruits, les dirigeants de la Ferme 3J se sont associés, en mai 2012, à Mme Manon Brassard, propriétaire de Terroir & Décoration.

Les confitures, confits, tartines, gelées, beurres, compotes et fruits dans le sirop développés par Mme Brassard, qui a une formation en transformation des produits des terroirs, sont produits directement à la ferme. Ils sont commercialisés sous la



Manon Brassard, propriétaire de Terroir & Décoration, effectue la transformation des petits fruits pour la Ferme 3J. De gauche à droite, Manon Brassard et Lise Bradette, copropriétaire de la Ferme 3J.

marque Les Petits Fruits de Lizon. La spécialiste en transformation de produits du terroir a aussi commercialisé une préparation de gaufres à la farine

de gourgane de la ferme Éliro (Moulin A. Coutu) ainsi que des mélanges de biscuits d'antan à la farine non blanchie et aux flocons d'avoine bio de la ferme Olofée. Trois variétés de biscuits sont offerts : bleuets sauvages, canneberges et chocolat noir des Pères Trappistes.

«Nous diversifions notre agriculture dans un contexte de développement durable en utilisant les ressources à la ferme, qu'elles soient économiques, écologiques ou sociales. De nos jours, pour se distinguer en agriculture, il faut savoir innover, être à l'affût des goûts et des besoins des consommateurs, puisque nous travaillons pour nourrir le monde. Les consommateurs recherchent davantage de produits frais et de qualité. Au Québec, nous avons la chance d'avoir de bons artisans, des agriculteurs et agricultrices qui travaillent des produits de qualité avec des normes plus sévères qu'ailleurs et des produits santé. Il faut savoir travailler en partenariat avec ces entrepreneurs agricoles et ces artisans, développer un réseau qui permettra de faire rayonner l'agriculture dans la région, mais aussi à la grandeur de la province», fait valoir Mme Bradette.

«À la Ferme 3J, ce que nous produisons, nous le transformons et nous travaillons en circuit court, solidairement avec nos artisans locaux. En autres, nous avons établi un partenariat avec Mme Manon

Brassard, de Terroir & Décoration, Mme Sophie Paradis de la Cannebergerie, M. Nelson Paradis, producteur de pommes de terre, Aux Saveurs Du Lac, qui confectionne des biscuits, ainsi que la Ferme Éliro.»

Tournés vers l'avenir

Agriculteurs visionnaires, les propriétaires de la Ferme 3J ont beaucoup de projets en tête. En outre, ils souhaitent développer davantage le volet agrotouristique, en plus de poursuivre la recherche et développement et en transformation. D'ailleurs, des produits novateurs tels que des boissons santé et des fromages allégés à base de lactosérum devraient être commercialisés dans un avenir rapproché.

Ayant un souci constant de réduire l'impact de l'entreprise agricole sur l'environnement, Lise Bradette et Régis Morency ont entamé un projet d'aménagement faunique afin de récupérer les eaux de ruissellement autour de l'exploitation agricole. Le couple projette aussi de donner une valeur ajoutée au boisé qui occupe une portion de leurs terres en faisant de la biomasse.

Pour en savoir davantage sur la Ferme 3J, visitez le www.ferme3j.com

Dans un souci d'offrir des produits «santé», les fromages de la Fromagerie Au-Pays-des-Bleuets contiennent moins de sodium, les confitures sont exemptes de sucre blanc et la viande produite à la ferme se distingue par sa maigreur ainsi que son faible degré de persillage

Une brève histoire de la laine au Saguenay-Lac-St-Jean

«Mon pays. Ce n'est pas un pays, c'est l'hiver!» Cette chanson populaire de Gilles Vigneault n'est pas sans nous rappeler que l'hiver est à nos portes et que dans un pays d'hiver comme le nôtre, il faut s'habiller chaudement. Dans un passé pas si lointain de cela, c'est la laine qui nous revêtait durant cette saison froide. Sa production et sa transformation occupaient d'ailleurs des places importantes dans notre économie. Les temps ont changé et avec l'avènement et l'évolution des fibres synthétiques, nos parkas et manteaux en laine ont cédé le pas aux vestes en polars et aux manteaux thermaux synthétiques. Pourtant, nous gardons encore un profond souvenir de cette fibre qui nous a tenu fidèlement au chaud. D'ailleurs, qui n'a pas dans sa famille une mère tricoteuse ou une tante tisserande qui lui tricote ou tisse une paire de bas ou un châle en laine durant l'hiver?

Régis PILOTE

Le Chevrier du Nord/
Économusée de la
lainerie



Pour situer historiquement la production et de la transformation lainière de la région, je citerais un compte rendu historique qu'a produit la Société Économusée du Québec lors de la création de notre musée au Chevrier du Nord.

il ne faut pas perdre de vue le fait que la production de la laine demeure modeste au XIX^e siècle et s'inscrit dans une économie domestique, les bêtes fournissant la laine pour les vêtements faits à la maison.»

Ceci me rappelle une anecdote familiale raconté par mon père à propos de mon grand-père et de sa ferme dans le rang Saint-Martin à Chicoutimi. Son cheptel comptait une trentaine de moutons et chaque prin-

temps ils étaient tondus et leurs toisons envoyées à la filature de Chicoutimi. Comme c'était le cas pour plusieurs producteurs de la région, il était payé partie en argent et partie en laine filée pour sa récolte. La laine filée était ensuite utilisée par ma grand-mère et des gens de la famille pour confectionner des sous-vêtements chauds, des vêtements robustes pour le travail à la ferme et des couvertures. Toujours selon le même ouvrage, «dans les années

1910, l'augmentation du prix du kilo de laine et de viande ovine rend populaire cette forme d'élevage, la Première Guerre mondiale ayant grandement aidé à cette situation. Mais cette prospérité sera de courte durée et cette forme d'élevage sera durement touchée au début de la Crise de 1920. Les producteurs de Chicoutimi où se concentre près de 30 % du cheptel vendent à perte, sans compter que leurs moutons ne répondent pas aux dernières

exigences de la mode. Le déclin de l'élevage du mouton se poursuivra après 1930. Ainsi, le pourcentage des fermes élevant des moutons passera de 61 % en 1930 à 3,9 % en 1980.»

De nos jours, bien que ce secteur soit pratiquement disparu de notre économie, les fibres naturelles comme la laine reviennent à la mode. Vous pourrez en apprendre plus à l'Économusée de la lainerie de Saint-Fulgence : www.chevrierdunord.com

«L'élevage du mouton au Saguenay-Lac-Saint-Jean remonte au milieu du XIX^e siècle. À cette époque, ce secteur possède une assise bien faible et le cheptel est de piètre qualité, selon les dirigeants de la Société d'agriculture du comté de Chicoutimi. Ceci dit, la production de la laine est en croissance et même encouragée, passant de 19 684 kilos en 1871 à 68 688 kilos en 1901 (chiffres tirés du livre Histoire du Saguenay-Lac-Saint-Jean de Camil Girard et collaborateurs). On y retrouve même des petites filatures qui cardent la laine. En fait, l'âge d'or de l'industrie lainière pour la région se situe entre 1880 et 1896. Malgré ces données,



Transport spécialisé en marchandises réfrigérées, surgelées et produits secs.

Renseignements :
Sabin Tremblay, 1 800 463-9601
Métabetchouan-Lac-à-la-Croix
norfruit@bellnet.ca



2836642

**ASSURANCE
AGRICOLE**

**CHOISIR LE PRO
POUR S'ASSURER DU
MEILLEUR**

PROMUTUEL.CA

HÉBERTVILLE
418 344-1565 / 1 800 463-9646
ALMA
418 662-6595

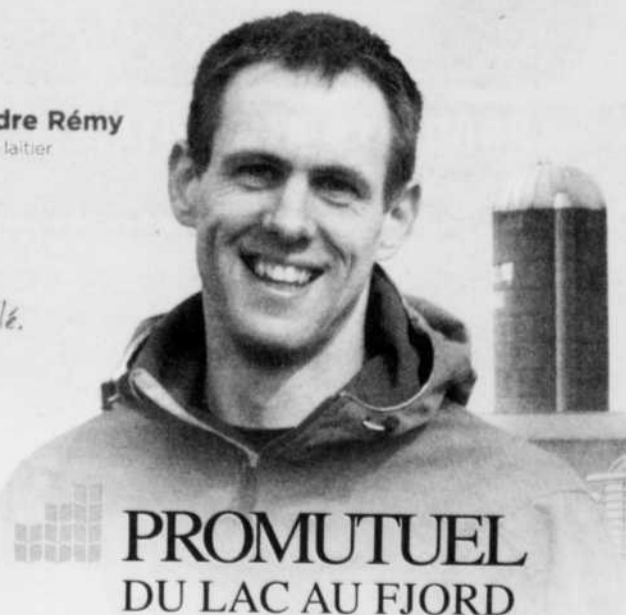
CHICOUTIMI
418 543-3291
CHICOUTIMI-NORD
418 696-0922

DOLBEAU-MISTASSINI
418 276-0507
LA BAIE
418 544-2821

SAINT-FÉLICIEN
418 679-1324
SANS FRAIS :
1 800 827-6595

Alexandre Rémy
Producteur laitier

*Être bien assuré,
c'est avant tout être bien conseillé.*



**PROMUTUEL
DU LAC AU FJORD**

2806545

L'innocuité et le contrôle de la qualité des produits alimentaires

Des défis sans cesse grandissants

Les entrepreneurs régionaux du domaine agroalimentaire se taillent une place de marque dans la transformation et la valorisation des produits de notre région. On a qu'à penser aux nombreuses fromageries et charcuteries, tant artisanales qu'industrielles, ainsi qu'à tous les produits émergeant comme les champignons marinés, et les liqueurs de petits fruits. Ces activités de transformation permettent de capturer et de conserver ici une partie de la valeur ajoutée du produit. Elles sont donc primordiales pour notre économie et nous devons une fière chandelle à nos transformateurs régionaux. C'est d'autant plus vrai que ceux-ci doivent faire face à une réglementation en constante évolution et aux exigences sans cesse grandissantes des consommateurs quant à la qualité et l'innocuité des produits alimentaires.

Marc-André
DOYON

Directeur général
CINAQ



La modification, en avril 2011, de la politique canadienne sur la présence de *Listeria monocytogenes* constitue un excellent exemple de ces nouveaux défis.

Par cette modification, la politique a été resserrée en réponse à la crise de la listé-

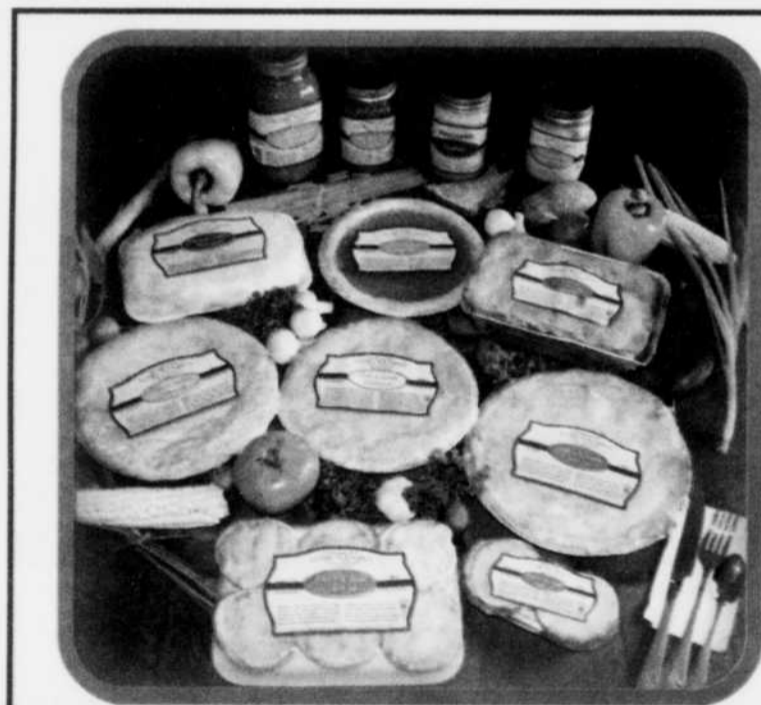
riose de 2008. Entre autres choses, de nouveaux critères de conformités des produits finis ont été ajoutés et la catégorisation des aliments en fonction du risque qu'ils représentent a été renforcée. Mentionnons aussi la nouvelle réglementation qui s'applique, depuis août 2012, à l'étiquetage en ce qui concerne les allergènes alimentaires. Par exemple, la graine de moutarde, le sulfite et le gluten font maintenant partie des allergènes prioritaires.

Bien que les changements apportés soient majoritairement logiques et dans l'inté-

rêt de la population, il n'en demeure pas moins que, pour s'y conformer, les entreprises de transformation doivent revoir leurs plans de contrôle et investir temps et argent de façon récurrente.

Qui plus est, au fil des années, toutes les politiques de ce genre s'additionnent les unes aux autres pour créer un fardeau opérationnel complexe et coûteux.

Dans un domaine où les marges de transformation sont très loin de celles d'autres domaines manufacturiers comme l'électronique



*Le goût d'antan et la
qualité d'aujourd'hui!*

**Découvrez chez votre
épicerie participante**



**PRODUITS ALIMENTAIRES
BOUCHARD**

476, rue St-Isidore, Métabetchouan-Lac-à-la-Croix
Tél.: (418) 349-2744 / Sans frais: 1-800-869-2744

ou l'automobile, un tel fardeau et une telle complexité représentent un risque important, tant pour les entreprises existantes que pour celles désireuses de se lancer en transformation. Pour y faire face rapidement et efficacement, celles-ci doivent pouvoir compter sur l'appui d'organismes et d'entreprises comme le MAPAQ, les entreprises de services-conseils et les centres de transfert technologique comme le CINAQ (centre d'innovation sur la nutrition et les aliments du Québec) qui ont les connaissances nécessaires pour les guider tout au long de l'implantation.

Vous aimez les animaux et avez le goût d'apprendre? Vous voulez travailler avec la nature et voir le fruit de vos efforts? Offrez-vous enfin un métier qui n'a rien de routinier et à votre image. Joignez-vous à une équipe passionnée et fière de travailler pour des entreprises modernes et des plus dynamiques!

Plus précisément :

Nous constituons présentement une banque de candidatures pour combler plusieurs postes d'ouvriers agricoles en production animale et végétale, dans plusieurs MRC de la région (Lac-St-Jean-Est, Fjord du Saguenay, Maria-Chapelaine, Domaine-du-Roy). Différents postes en productions laitière, bovine et maraîchère sont disponibles.

Comment postuler :

Ce défi vous intéresse curriculum vitae au

mthibeault@upa.qc.ca ou

contactez le **418 542-2032**, poste 259

À noter qu'il est très important de nous mentionner dans quelle(s) MRC vous désirez travailler.



Fédération de l'UPA
du Saguenay-Lac-Saint-Jean

À votre service depuis 1942

Le Réseau Trans-tech Une ressource à découvrir en agroalimentaire

Le Réseau Trans-tech regroupe 46 centres collégiaux de transfert de technologie (CCTT), des centres de recherche accompagnant annuellement près de 3500 organismes et entreprises (surtout des PME) dans leur projet d'innovation.

Jean
BLONDEAU

Chargé de projet,
responsable des liens
avec les membres
Réseau Trans-tech



culture de précision via l'imagerie); le Groupe ÉCOBES spécialisé en santé et en éducation vient compléter le tableau régional.

D'autres CCTT du Québec offrent d'autres solutions dans le secteur de l'agroalimentaire.

Il y a Cintech agroalimentaire à Saint-Hyacinthe (transformation alimentaire), l'Institut de technologie des emballages et du génie alimentaire à Montréal (emballages actifs et intelligents), Biopterre à La Pocatière (valorisation de phytomolécules et production de biofertilisants). Il y a aussi le Centre d'innovation sociale en agriculture de Victoriaville (traitement des aspects sociaux en agriculture), le Centre des technologies de l'eau de Saint-Laurent (traitement des eaux usées), le Centre national en électrochimie et en technologies environnementales

de Shawinigan (bioprocédés de fermentation et production de probiotiques, nutraceutiques et de biopesticides).

Sans oublier, le Centre technologique des résidus industriels de Rouyn-Noranda (valorisation des résidus agroalimentaires), Merinov de Gaspé (transformation de produits marins), l'Institut international de logistique de Montréal (traçabilité alimentaire) et finalement TransBIO-Tech de Lévis (caractérisation de nutraceutiques et aliments fonctionnels).

Comme vous pouvez le constater, les expertises des CCTT dans le secteur de l'agroalimentaire sont variées et les CCTT sont ouverts à collaborer aux projets d'innovation de tous les clients à travers tout le Québec qui souhaitent bénéficier de leurs services.

La région compte aussi sur d'autres CCTT qui ont développé certaines expertises en agroalimentaire, soient le Centre de production automatisée à Jonquière (automatisation de la production) et le Centre de géomatique du Québec de Chicoutimi (agri-

Pour plus de détails, consultez :

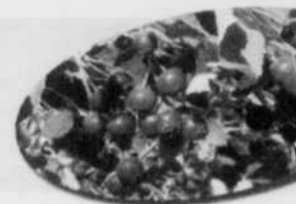
Trans•tech
LE RÉSEAU DES CCTT
reseautranstech.qc.ca



Commandez vos plants
pour 2012 et 2013

AMÉLANCHIERS

Variétés: Honeywood, Martin Smoky, Thiessen, Isaac, Trappiste, Northline et JB30



CAMERISIERS

Berry Blue (Pollinisateur), Blue Bell.
Nouveautés: Honey Bee, Indigo Gem, Indigo Treat, Indigo Yum, Boréal, Tundra, Zolushka, Lazurnaya.



CERISIERS NAINS SK

Variétés: Romeo, Juliet, Cupid, Valentine, Crimson Passion, Carmine Jewel
Cerisier à grappes: Trappiste.



ARGOUSIERS

Variétés: Rhammoïdes, Leikora, Sprite, Harvestmoon, Orange September, Polmix



AUTRES FRUITIERS: Bleuetsiers en corymbe et sureaux, vignes et aronis

SERVICES PLANIFICATION DE VERGER

Vous pouvez nous contacter en tout temps

Tél.: 418-347-1737
ou 1-888-347-1738
Télec.: 418-347-3150

vente@vegetolab.com
www.vegetolab.com

2827280



Les Bleuets Sauvages du Québec
sont fiers d'exporter ce merveilleux
petit fruit dans plus de 30 pays!

Nous sommes un pionnier et un leader
dans l'industrie de la transformation
alimentaire!

Visitez notre site:
www.wild-blueberries.com

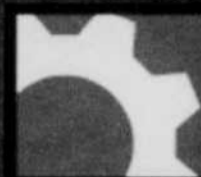


ÉQUIPEMENT GMD



MASSEY FERGUSON

**INSCRIVEZ-VOUS DÈS
MAINTENANT AU
NOUVEAU PROGRAMME
D'ENTRETIEN PRÉVENTIF**



PM360

PROGRAMME D'ENTRETIEN PRÉVENTIF



Recevez jusqu'à

5% + 5% + 10%

d'escompte en points
sur vos pièces de
Agco

Jusqu'à un maximum de 200\$

d'escompte
additionnel
de GMD

Inscrivez-vous dès maintenant jusqu'au 15 mars 2013

de rabais
sur la
main-d'œuvre

Faites vite, premier arrivé, premier servi!

*Conditions : Avoir une machine de la famille AGCO, effectuer une réparation en atelier pour un minimum de 300 \$, donner du temps pour faire les travaux par notre équipe. Cette offre débute le 15 octobre 2012 jusqu'au 15 mars 2013.

ÉQUIPEMENT GMD

On est là pour rester !

Une équipe
100 % régionale
d'un bout à l'autre
de la région

SAN
SERVICE AGRICOLE
NORMANDIN
418-274-4568

775, Melançon, St-Bruno, tél.: 418-343-2033, sans frais: 1-877-343-2033