

ACHAT DE MAÏS GRAINS, D'ORGE,
DE BLÉ ET DE FÈVES SOYA

Les séchages Bermic inc.
751, rang Petit Bernier
Saint-Jean-sur-Richelieu
347-2393 - 1-800-361-3916

le richelieu dimanche

St-Jean-sur-Richelieu, dimanche 25 janvier 1987, Vol 51 - No 18 — 40 pages · 60¢

ASSURANCES
Lanoue & Ouellet
197, rue Principale, Bedford
-ASSURANCES GÉNÉRALES-
Commercial - industriel - résidentiel
Ferme - automobile - voyage - vie
Bedford 248-4367
Henryville....299-2353
Farnham 293-5069
Repr. Yvon Lacaille

CARGILL LIMITÉE
Saint-Jean-sur-Richelieu
Achat et séchage
de maïs grain, orge, blé et fèves soya
(514)348-0976 ou 1-800-363-2152
• Blé de consommation humaine

Le RICHELAIN
restaurant··bar·terrasse
505 1ère RUE IBERVILLE (514)346-2222



Les 27, 28 et 29 avril

Un salon agro-alimentaire encore plus gros à Iberville

Pages 2 et 3



MARC BOIVIN
Club du Président
Club des Pros
Club des Maîtres
Club du Million
TRANS-ACTION
IMMEUBLES BOULEVARD INC.
courtier
Spécialitée transactions résidentielles
«Un conseiller sûr et efficace»

Électrolyse par ordinateur
sans douleur
ou presque
Studio d'esthétique Charmis

Spécial
Stores «Draco»
50% de rabais
(Pour un temps limité)
Service de décoration à domicile (sans frais)
déco Serge Mercier inc.
280, 2e Avenue Iberville Tél.: 347-0080

À la salle à manger «Édouard-Fortier»

Située en plein coeur de la polyvalente Armand-Racicot, la salle à manger «Édouard-Fortier», un établissement un peu spécial que l'on voudrait fréquenter souvent, témoigne à elle seule de l'importance d'un Salon agro-alimentaire pour une région comme la nôtre. *Page 8.*

agricole Plusieurs centaines de producteurs maraîchers sont attendus à Saint-Rémi

Page 16

JVC - NEC - MISSION - INFINITY
VOUS PENSEZ ÉLECTRONIQUE?
Passez nous voir,
vous en serez ravis...
Installation gratuite Réparations, estimation gratuite
Son X plus
La place AUDIO-VIDÉO par excellence
1000, boul. du Séminaire nord
Saint-Jean-sur-Richelieu 349-2907

YORK Chauffage et climatisation
THERMOPOMPES
STELLAR 2000
Chauffage et climatisation
Termes de paiement plus que faciles!
Dugre & Bonneau
930, rue Aubry, Saint-Jean-sur-Richelieu
346-5526 - 346-8122 - 658-4521
293-4642 (Farnham)

Sous le thème «Du champ à la table»

Le 2e Salon agro-alimentaire sera présenté au Palladium d'Iberville

Textes: Gilles LÉVESQUE
Photo: François MÉLILLO

C'est maintenant officiel, le Haut-Richelieu aura son deuxième Salon agro-alimentaire. Parrainé conjointement par la Chambre de commerce et le Conseil économique du Haut-Richelieu, cet événement, dont le thème sera «Du champ à la table», se tiendra au Palladium d'Iberville, les 24, 25 et 26 avril prochains.



La directrice du 2e Salon agro-alimentaire du Haut-Richelieu, Mme Denise Côté, ambitionne de regrouper 45 exposants.

C'est dans le cadre d'une conférence de presse tenue à l'Hôtel de ville d'Iberville lundi dernier, et à laquelle a assisté une brochette de dignitaires, dont le député du comté d'Iberville, M. Jacques Tremblay, le maire d'Iberville, M. Léo Fortin, le président de la Chambre de commerce, M. André Caisse, le préfet de la MRC du Haut-Richelieu, M. Jean-Paul Lasnier, et le directeur général de la ville de Saint-Jean, M. Édouard Bonaldo, qu'une confirmation a été faite en ce sens.

Comme le veut la coutume en pareille occasion, les membres du comité organisateur et les principaux dignitaires ont pris la parole à tour de rôle pour dévoiler les grandes lignes du prochain Salon et vanter les mérites d'une telle activité pour les artisans régionaux du secteur agro-alimentaire.

■ Objectifs

Pour une, Mme Denise Côté, directrice du 2e Salon, a expliqué qu'en avril prochain, le Palladium d'Iberville prendra une allure de fête, alors que plus de 45 exposants et quelque 4,500 personnes devraient être au rendez-vous. C'est du moins l'objectif que le comité organisateur s'est fixé pour cette année.

«Je pense qu'il s'agit d'un objectif réaliste, a-t-elle précisé. Au moment où je vous parle, nous avons déjà reçu huit confirmations et plusieurs organismes ont manifesté le désir de participer à cette deuxième édition. C'est encourageant. D'autant plus que nous venons à peine d'entreprendre le travail relié à l'organisation de cet événement.»

Il va sans dire que le programme d'activités ne pourra être dévoilé avant plusieurs semaines. Pour l'instant, tout ce qui est certain, c'est que durant toute la durée du Salon, des activités d'animation viendront soutenir l'intérêt déjà suscité par les exposants: conférences sur le vin, l'alimentation, la cuisine aux micro-ondes, tirages de paniers à provision, réalisation d'oeuvres d'art en direct avec vente à l'encan, roue de santé, etc.

Il est aussi assuré que le Salon aura sa mascotte et que le secteur horticole occupera une place de choix.

■ Subventions

Contrairement à ce que prévoyait le programme de la conférence de presse, l'ex-ministre André Bissonnette, qui avait sûrement des préoccupations plus importantes, n'était pas au rendez-vous. C'est son adjoint de comté, M. Daniel Bissonnette, qui le représentait pour l'occasion.

Visiblement ébranlé par la démotion de son patron, ce dernier s'est néanmoins dit heureux d'annoncer qu'une subvention fédérale de $38,000 (programme développement de l'Emploi) avait été versée au comité organisateur pour assurer la réalisation de la 2e édition du Salon agro-alimentaire du Haut-Richelieu.

Cette subvention a permis de créer quatre emplois, dont leur principale fonction est de voir à l'organisation, la bonne marche et la réalisation finale de cet événement. Outre le poste de direction qu'assume Mme Denise Côté, cette subvention s'est traduite par l'embauche de Mme Nicole Drolet, responsable de la bonne marche du secrétariat général, de M. Pierre Raymond, responsable de la promotion et du marketing, et de M. Jocelyn Routhier, responsable du secteur de l'aménagement et du recrutement.

Il est à noter que deux chèques de $1,000 en provenance des deux bureaux des circonscriptions riveraines de la Richelieu (Saint-Jean et Iberville) ont aussi été remis au comité organisateur. C'est le député Jacques Tremblay qui a été chargé d'en faire la présentation.

■ L'avenir

Enfin, M. Roger Paquin, président du comité, a laissé entendre que le Salon agro-alimentaire du Haut-Richelieu pourrait prendre encore plus d'ampleur au cours des prochaines années si la prochaine édition s'avère un succès. Il n'a pas écarté la possibilité non plus que cet événement se transporte d'une ville à l'autre et qu'un bâtiment encore plus grand que le Palladium puisse être réservé.

Cela dit, il est possible d'obtenir de plus amples informations sur le Salon en composant l'un ou l'autre des numéros suivants: 346-0323 ou 346-8363.

Octofruit®

Spéciaux du 26 janv. au 1er février, 1987.

LAITUE "ICEBERG"
produit des États-Unis Canada no 1
.98 ch.

ORANGES SUNKIST "NAVEL"
produit des États-Unis grosseur 113
12/2.00

RAPINI
produit des États-Unis Canada no 1
.98 pqt.

POMMES JAUNES "DÉLICIEUSES", produit de Colombie-Britannique grosseur 125, Canada de fantaisie
1,94kg .88 lb

POIVRONS ROUGES
produit d'Israël Canada no 1
5,46kg 2.48 lb

FÈVES GERMÉES
produit du Québec Canada no 1
1,06kg .48 lb

CHOUX DE BRUXELLES
produit des États-Unis Canada no 1
2,16kg .98 lb

ANANAS "DÔLE"
produit du Honduras grosseur 10
.98 ch.

PLANTAIN
produit de l'Équateur
1,06kg .48 lb



Panier de fruits pour toutes occasions.

950, boul. du Séminaire nord
Saint-Jean-sur-Richelieu
348-8834

Nous nous réservons le droit de limiter les quantités.

la météo

Dimanche: ensoleillé et froid, minimum -21°C, maximum -15°C.
Lundi: nuageux, averses de neige, minimum -21°C, maximum -9°C.
Mardi: neige, minimum -15°C, maximum -5°C.

Nos pages d'alimentation

Octofruit 2
Boucherie Jean 4
Vieille Dépense 5
La Fruiterie 5

ENCART

Carrefour Richelieu - 15 300 copies
zones 4, 5, 6 et 7 ..... 1 page
Distribution aux consommateurs - 1 425 copies
zone 3 ..... 32 pages

le richelieu dimanche

Hebdomadaire fondé en septembre 1936, distribué gratuitement dans Saint-Jean, Iberville, Saint-Luc et dans la Vallée du Richelieu au sud de Montréal.

Directeur général: Robert PARADIS
Rédacteur en chef: Renel BOUCHARD
Directeur de l'information: Gilles LÉVESQUE

Secrétaire-réceptionniste: Gabrielle AGARLA
Directeur de la publicité: Jacques THIBAULT
Adj. au dir. de la publicité: Serge CORDEAU
Publicitaires: Denis Huard, André Corriveau, Lucien Lord, Jean Bilodeau, Denis Jolin, Réal Dextradeur, Luc Moreau et Guy Bégnoche, Sylvie Leblanc et Claudette Bergeron.

Publicité nationale: Les Hebdos A-1 Inc., 2085, rue Union, bureau 1550, Montréal, Québec, H3A 2C3, tél.: 844-3403.

Composé par: Les Ateliers graphiques du Haut-Richelieu, Saint-Jean 347-0323.

Imprimé par: Richelieu Rotho-Litho, 142, rue Saint-Pierre, Saint-Jean.

Distribué par: Les Messageries Saint-Jean Inc. 347-0323 et le service de la Poste en milieu rural.

Édité par: Promotion G. & P. Inc.

Abonnement par la poste: 38$

Droit d'auteur protégé sous le numéro de registre, 194, numéro d'ordre 277-191. Courrier de la 2e classe, enregistré sous le numéro 0631. Dépôt légal. Bibliothèque nationale de Québec.

En vertu d'une entente entre le Syndicat des travailleurs de l'information du CANADA FRANÇAIS (C.S.N.) et Les Éditions LE CANADA FRANÇAIS Limitée, entente intervenue le 29 mars 1978, les services de la rédaction du CANADA FRANÇAIS et du RICHELIEU sont fusionnés.

le richelieu dimanche

38 688 COPIES

PAR LES CAMELOTS -

Saint-Jean	13 487
Iberville	3 088
Total	**16 775**
Farnham	2 500
Total	**2 500**

DISTRIBUTION PAR LA POSTE

ZONE 2	
Saint-Jean (rural)	218
Iberville (rural 1)	448
Iberville (rural 2)	670
Saint-Luc	3 874
Saint-Blaise	615
Saint-Paul-Île-aux-Noix	550
Saint-Valentin	150
Lacolle	875
L'Acadie	1 200
Saint-Bernard-de-Lacolle	435
St-Jacques-le-Mineur	387
Napierville	1 350
St-Édouard-Napierville	102
Saint-Édouard (rural 1)	155
Total:	**9 742**
ZONE 3	
Mont-Saint-Grégoire	890
Ste-Angèle-de-Monnoir	350
Clarenceville	600
Henryville	475
Philipsburg	225
Pike River	220
Saint-Alexandre	605
Saint-Armand	250
Saint-Sébastien	246
Sabrevois	510
Venise-en-Québec	400
Total	**4 371**
ZONE 4	
Farnham (rural 1)	279
Farnham (rural 3)	155
Stanbridge-Station	120
Saint-Ignace	237
Sainte-Sabine	275
N.-D.-de-Stanbridge	250
Bedford	1 610
Sainte-Brigide	385
Total	**3 310**
Zones 2, 3 et 4 (3e classe)	17 423
Abonnements	216

Nouveau tirage: 38 688

Le Salon est d'une importance capitale pour le Haut-Richelieu

Pour le député du comté d'Iberville, M. Jacques Tremblay, le Salon agro-alimentaire du Haut-Richelieu est d'une importance capitale dans une région comme celle du Haut-Richelieu, où le potentiel de ce secteur est aussi éloquent.

«Cet événement, a-t-il précisé, aura des retombées économiques notables sur l'industrie régionale par son caractère «marketing». En plus de promouvoir le développement agro-alimentaire régional et d'offrir la démonstration à nos voisins que le Haut-Richelieu est synonyme d'excellence dans ce secteur, il sera également un judicieux moyen pour sensibiliser les gens d'ici sur ce qui se fait dans leur entourage.»

«Il est encore, hélas, trop fréquent de remarquer les gens qui achètent des produits, par exemple, fabriqués aux États-Unis, alors qu'ils pourraient aussi bien consommer un produit de qualité, bien souvent supérieure, et développé dans leur milieu.»

■ Mise en marché

Celui qui assume aussi la présidence de la Commission parlementaire sur l'Agriculture, les Pêcheries et l'Alimentation, a par ailleurs souligné que pendant trop longtemps on a tenté de développer des nouvelles productions sans aucunement se soucier de la mise en marché et que dans ce sens, «la tenue d'un salon de ce type se doit absolument d'être soulignée et soutenue à son mérite car elle contribuera avantageusement à la mise en marché des productions élaborées ici».

«Pour sa part, le MAPAQ, fortement conscient du recul que le Québec accuse dans la promotion de son industrie agro-alimentaire, est fermement résolu à déployer beaucoup d'efforts afin de redresser la situation et de favoriser le développement du secteur par l'élargissement de ses marchés. D'ailleurs, les spécialistes du ministère en sont à l'heure actuelle à mettre sur pied des politiques de mise en marché qui, de toute évidence, viendront supporter les actions entreprises par les régions», a conclu le député Tremblay.



Le député Jacques Tremblay était au nombre des dignitaires invités à la conférence de presse. Dans l'ordre habituel: M. Édouard Bonaldo, Mme Carole Meunier, M. Jacques Tremblay et M. Léo Fortin,



L'équipe du Salon agro-alimentaire. Dans l'ordre habituel: Jocelyn Routhier, Pierre Raymond, Denise Côté et Nicole Drolet.



M. Roger Paquin, président du Salon.

Vente
après tempête

du lundi 26 janvier au samedi 31 janvier inclusivement



sur les
modèles 1986-1987

$ PRIX DE LA FACTURE CHRYSLER

-500$

sur les modèles 1986 en inventaire seulement

En 1987... suivez la vague,

Theberge
AUTOMOBILE LTEE ST.JEAN

778, rue Champlain,
Saint-Jean-sur-Richelieu
348-3838

Dodge
CHRYSLER

20 ans déjà

1967 1987

boucherie Pierre

348-1136

612, rue Dorchester, Saint-Jean-sur-Richelieu

se prépare pour sa

GRANDE FÊTE

et l'ouverture de son nouveau site aux

HALLES ST-JEAN

145, boul. Saint-Joseph
Saint-Jean-sur-Richelieu

dès la semaine prochaine... surveillez notre



cahier de super-spéciaux

dans ces deux journaux

le richelieu dimanche

LE CANADA FRANÇAIS



PAR OLIVIER VALQUE Jr
(Diplômé en horticulture)

Les plantes sous la neige

Les récentes bordées de neige des derniers jours nous ont ramené aux bons hivers d'antan. Dans ce temps, où il neigeait à plein ciel et où les tempêtes se transformaient en congés improvisés. Mais que font vos arbustes, votre pelouse, vos fleurs vivaces ou vos bulbes pendant ce temps sous la neige?

■ Précieuses racines

Eh bien ils dorment vous vous en doutiez, mais tout comme nous, ils peuvent dormir de sommeils différents. Premièrement, il faut comprendre que ces plantes vivaces survivent à nos hivers grâce à des réserves qui se sont emmagasinées dans leurs racines à l'automne. Donc les racines représentent la partie vitale pour la survie de ces plantes.

La preuve la plus simple est d'observer l'état des tiges des fleurs vivaces et même de certains arbustes au printemps. Toutes les tiges des fleurs vivaces sont sèches et gelées; en fait toute la partie aérienne exposée au gel et dégel est détruite. La plante redémarre sa végétation avec de nouvelles tiges, (d'où l'importance de bien les nettoyer au printemps) en puisant son énergie des réserves dans les racines.

C'est l'isolement de ces racines qui déterminera l'état de conservation de la plante. Si l'isolement est épais et efficace vous aurez des plants «pétants» de santé au printemps. Si au contraire la couche d'isolant est mince les variations de température se feront sentir sur les racines et c'est alors que vous pouvez perdre des plantes.



La neige assure une humidité constante qui évite aux branches plus grosses des conifères d'être séchées à froid par le vent glacial.

■ Un isolant naturel

On comprendra alors pourquoi il est important d'avoir une bonne couche de neige qui est un isolant naturel idéal pour les plantes, en autant qu'elle soit propre. A partir du moment où les plantes sont bien enterrées de neige, il n'y a pas à craindre les 30°C sous zéro car notre isolant servira de barrière et de tampon en conservant au sol une température constante de 0°C à -5°C.

Une autre qualité importante de cet isolant, est que la neige assure une humidité constante qui évite aux branches plus grosses mais surtout au feuillage des conifères d'être séché à froid par le vent glacial.

Il est courant d'observer des brûlures sur certains conifères (cèdre, taxus, génévriers) après un hiver sans neige, de grands vents et de températures très basses. Ou encore lorsque, malgré de fortes chutes de neige, les arbustes situés près des extrémités de la maison ou dans un couloir de vent, sont constamment balayés par le vent empêchant alors la neige, de s'accumuler autour des branches ou des aiguilles. La clôture à neige autour des arbustes peut corriger la situation en favorisant une accumulation de neige tout en améliorant le support.

Les génévriers rampants du type: bleu danube, pfitzer, Andorra, etc peuvent plier très souplement sans briser sous le poids de la neige; il n'y a pas raison de vous alarmer s'ils disparaissent complètement sous la neige.

La pelouse pour sa part bénéficiera de cette quantité d'eau pour démarrer sa végétation au printemps. Il faut cependant surveiller la présence de mulots lorsque la première chute de neige tombe en grande quantité avant que le sol n'ait eu le temps de geler. Ce qui n'a pas été le cas cet automne.

Pour ce qui est des bulbes, une bonne couche de neige évitera un départ trop tôt au printemps si le temps s'adoucit suffisamment pour les réveiller. Cette neige qui fondera plus tard permettra aux bulbes de bourgeonner lorsque la température sera assez stabilisée.

Donc, chers horticulteurs amateurs, réjouissez-vous de toute cette neige, car elle devrait vous apporter un bon coup de pouce pour commencer la saison verte.

FRUITERIE
145, boul. Saint-Joseph,
Saint-Jean-sur-Richelieu
Tél.: 349-3209
LES HALLES ST-JEAN Venez voir notre beau choix de fruits et légumes.
La plus grande variété en ville!
Nombreux spéciaux non annoncés en magasin
Deli disponible aux meilleurs prix en ville
Spéciaux en vigueur jusqu'à épuisement de la marchandise.
Nous nous reservons le droit de limiter les quantités
Spéciaux en vigueur du mercredi au dimanche inclusivement.
Spéciaux vedettes
Laitue Boston pr. E.-U. no 1 — 2 POUR 99¢
Pommes de terre pr. I.-P.-E. no 1 (sac de 20 lb) — 2.99
Prunes Laroda pr. Chini no 1 2,84$ kg — 1.29 lb
Mandarines «Kinnow» pr. E.U. no 1 1,30$ kg — 59¢ lb
Pamplemousses blancs pr. E.-U. no 1 — 4 POUR 99¢
Piments verts pr. E.-U. no 1 1,52$ kg — 69¢ lb
Aubergines pr. E.-U. no 1 1,52$ kg — 69¢ lb
Nectarines pr. Chili no 1 2,18$ kg — 99¢ lb
Yogourts «Crescent» toutes saveurs (175 g) — 2 POUR 99¢
Oeufs bruns directement de la ferme «extra-large» — 1.59 dz



Tout achat effectué à la FRUITERIE vous donne la chance de gagner
UN VOYAGE À ACAPULCO-MEXIQUE pour 2 personnes comprenant Hôtel & Avion
TIRAGE LE VENDREDI 20 FÉVRIER À 17 HEURES À L'AGENCE DE VOYAGES
EN COLLABORATION AVEC
BOUTIQUE DU VOYAGE



fraîcheur * service * variété
LES HALLES ST-JEAN
145, boul. Saint-Joseph
Saint-Jean-sur-Richelieu
Tél.: 349-4520
Spéciaux en vigueur du mercredi au dimanche
La Vieille Dépense
aliments en vrac
Riz blanc à grain long 1,19$ kg — 54¢ lb
Mélasse 1,49$ kg — 68¢ lb
Granola érable et noix 2,99$ kg — 1.36 lb
Bonbons à la gelée «Jelly Beans» 3,99$ kg — 1.81 lb
Noix de coco fin non sucré 4,69$ kg — 2.13 lb
«Chippoppitty» friandises aux brisures de chocolat 7,99$ kg — 3.63 lb

De novembre 85 à novembre 86

Hausse de 8,6% de l'indice du coût de l'alimentation

par Gilles LEVESQUE

L'indice des prix à la consommation au pays a progresse de 4,5% au cours de la période s'échelonnant de novembre 85 à novembre 86, comparativement à 8,6% pour ce qui est de l'indice du coût de l'alimentation.

Statistique Canada révele d'autre part que l'indice des prix reçus par l'ensemble des producteurs canadiens a enregistré une hausse de 0,89% d'octobre 85 a octobre 86. Au Québec, cet indice a également fluctue a la hausse, les agriculteurs ayant enregistré une augmentation de 8,29% à ce chapitre.

Quant à l'indice des prix des intrants en agriculture, il a augmenté de 3,8% dans l'est du pays, comparativement à 3,7% pour l'ensemble du Canada. Cette donnée couvre la période allant du troisième trimestre de 85 au troisième trimestre de 86.

■ **Prix des aliments**

Pour ce qui est des produits alimentaires, de très fortes variations de prix ont à nouveau été enregistrées au cours de la période s'échelonnant de novembre 85 à novembre 86. En ce qui concerne les produits non contingentés par exemple, la margarine et les fruits traités ont enregistré une baisse respective de 10,28% et 4,59%.

D'autres produits ont subi des hausses plus ou moins importantes:: pommes de terre, 61,5%; légumes frais, 31,7%; porc, 23%; fruits frais, 16,7%; sucre, 12,7%; boeuf, 9%; poisson, 7,7%; produits de boulangerie, 6,2%; repas pris à l'extérieur, 5%; boissons gazeuses, 2,6%.

Les produits alimentaires qui font l'objet d'un contingentement ont d'autre part vu leur prix fluctuer de la façon suivante: volaille, 14,8%; poulet frais, 16,7%; dinde, 7,2%; produits laitiers, 2,6%; lait frais de consommation, 1,7%; beurre, 4,1%; oeufs, 0,2%.

Prix du lait: la Régie rendrait sa décision cette semaine

par Gilles LÉVESQUE

C'est cette semaine que la Régie des marchés agricoles du Québec devrait rendre sa décision concernant les demandes que lui a soumises le secteur laitier lors des audiences publiques tenues le 12 décembre dernier, à Longueuil. C'est du moins ce que nous a laissé entendre un régisseur de cet organisme vendredi dernier.

Sans vouloir présumer de la décision de la Régie, il serait surprenant que les consommateurs échappent à une nouvelle augmentation du prix du lait. Il faut en effet se rappeler que les hausses ou demandes d'ajustement réclamées lors desdites audiences pourraient se traduire par une hausse du prix du lait variant entre onze et treize cents le litre. Du jamais vu.

Advenant que la Régie rende effectivement sa décision au cours de la semaine, il est permis de croire, comme cela est généralement le cas, qu'il s'écoulera deux ou trois semaines avant qu'elle ne soit appliquée.

Daniel Lemire

Au centre culturel Fernand-Charest
Le samedi 31 janvier 87 à 20 heures.
Gagnez une des 2 paires de billets
(Valeur $14.00 du billet).
(Gracieuseté Paul Laforest et LE RICHELIEU dimanche)

Nom: .....

Adresse: .....

.....

Téléphone: .....

Attribution des prix: le jeudi 29 janvier 87 à 17 heures.
Pour être éligibles les coupons-réponses devront nous parvenir avant cette date.

Jean-Guy Moreau

À l'auditorium du Cégep
Le samedi, 7 février 1987 à 20 heures.
Gagnez une des 2 paires de billets
(Valeur $17.00 du billet).
(Gracieuseté Paul Laforest et LE RICHELIEU dimanche)

Nom: .....

Adresse: .....

.....

Téléphone: .....

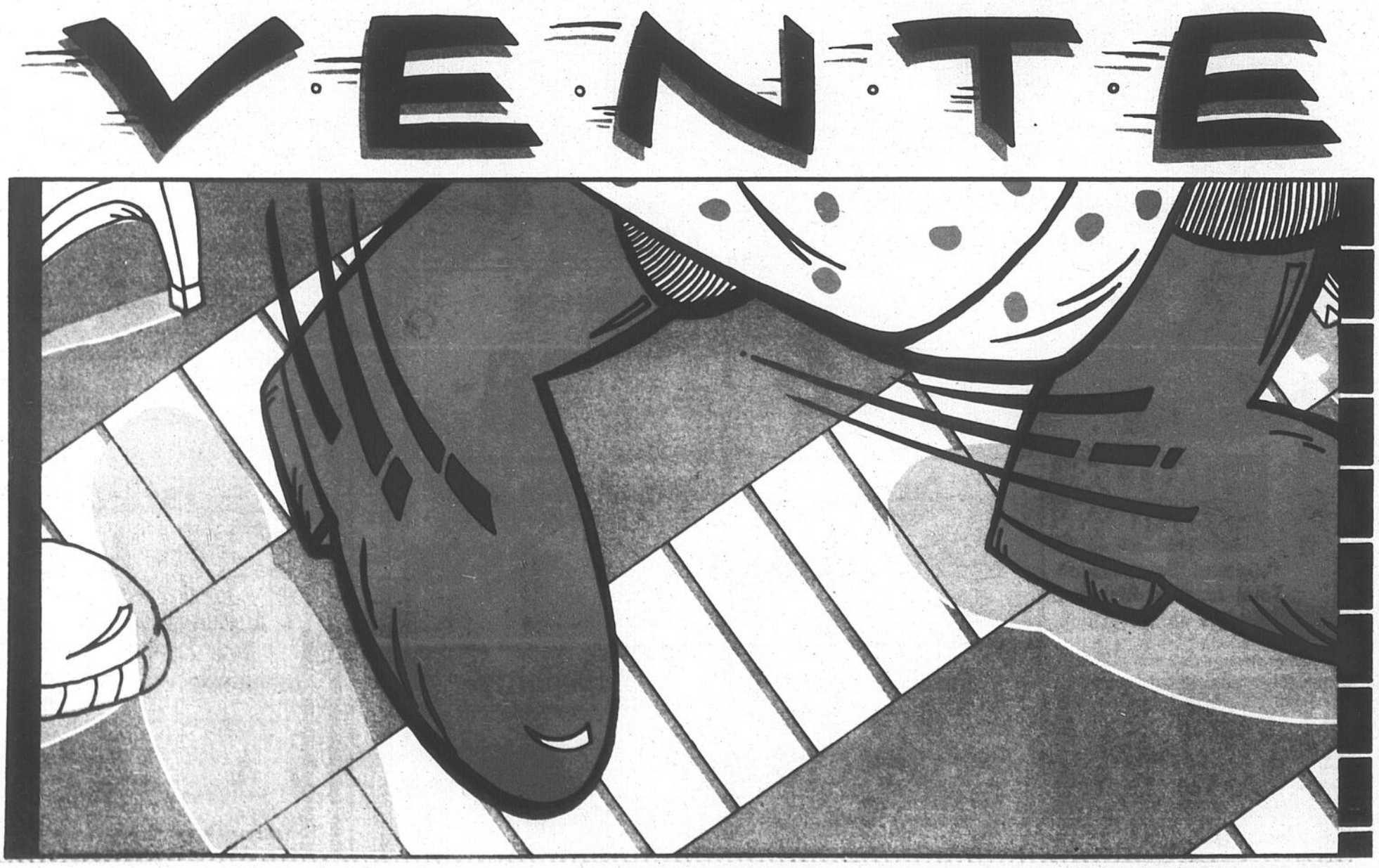
Attribution des prix: le jeudi 5 février 87 à 17 heures.
Pour être éligibles les coupons-réponses devront nous parvenir avant cette date.

Vous pouvez faire parvenir vos coupons-réponses à l'adresse suivante: 84, rue Richelieu, Saint-Jean-sur-Richelieu, J3B 6Z8 ou venir les porter au journal.

Tout litige quant à l'attribution de ces prix peut être soumis à la Régie des loteries et courses du Québec. Par ailleurs, comme le stipulent les règlements de la loterie, «la personne au bénéfice de laquelle un concours publicitaire est tenu, son employé, son représentant, son agent ou membre du jury et les personnes avec qui ils sont domiciliés, ne peuvent pas participer à ce concours.

Les gagnants seront avisés par téléphone et pourront venir réclamer leur prix au secrétariat de la rédaction durant les heures ouvrables.

Vous pouvez venir consulter les règlements des concours au secrétariat du journal aux mêmes heures.



Mordre dans une bonne pomme fraîche du Québec en janvier, c'est possible

par S. ST-JACQUES-HAMELIN

Mordre dans une bonne pomme fraîche en janvier rappelle des souvenirs des couleurs resplendissantes de l'automne et de pommiers chargés de fruits. On peut maintenant profiter en janvier des récoltes généreuses de l'automne grâce aux nouvelles techniques d'entreposage employées par nos producteurs de pommes canadiens.

Les entrepôts frigorifiques et les entrepôts à atmosphère contrôlée sont les deux milieux les plus souvent choisis pour garder les pommes dans un état optimal, pendant de longues périodes. Une troisième méthode, connue sous le nom d'entreposage en atmosphère appauvrie en oxygène, est une version modifiée de la technique d'entreposage en atmosphère contrôlée.

■ Entrepôt frigorifique

Lorsqu'elles sont gardées en entrepôt frigorifique, les pommes sont refroidies à 0°C dans des entrepôts spéciaux pour en prolonger la durée de conversation. Le degré d'humidité relative est maintenu à environ 93-95%, de manière à réduire les pertes d'humidité et empêcher ainsi les pommes de se dessécher.

Après la cueillette, la pomme continue de «respirer» en absorbant de l'oxygène et en rejetant du dioxyde de carbone. Ainsi la réfrigération permet de ralentir le processus de maturation et de prolonger sensiblement la durée de conservation. Des pommes fraîches de haute qualité sont ainsi disponibles à l'automne ainsi que durant une bonne partie de l'hiver.

■ Atmosphère contrôlée

On peut ralentir encore plus la respiration et le mûrissement des fruits, en les plaçant doans une salle étanche, à atmosphère pauvre en oxygène et enrichie en dioxyde de carbone. Cette technique, qui combine la réfrigération et la régulation de l'atmosphère est connue sous le nom d'atmosphère contrôlée, ou simplement «AC». Il s'agit essentiellement d'un entrepôt frigorifique plus perfectionné qui permet de prolonger la durée de conservation.

Les entrepôts doivent être fermés hermétiquement aussi rapidement que possible, après le début du remplissage. Les entrepôts AC sont fermés et scellés sous la surveillance du gouvernement et, pour que le fruit puisse être désigné pomme d'AC, il faut attendre au moins 90 jours avant de les ouvrir. Un des avantages évidents de l'entreposage en atmosphère contrôlée, c'est qu'il permet de prolonger la saison de commercialisation des pommes fraîches jusqu'en mai, juin et même plus tard.

■ Atmosphère appauvrie en oxygène

Cette technique constitue une version modifiée de la méthode d'entreposage AC habituelle. Les entrepôts AC existants peuvent être utilisés, mais la concentration en oxygène doit être réduite encore davantage, jusqu'à environ 1%. Lorsque cette technique est bien appliquée, elle permet de maintenir la fermeté des fruits et d'obtenir des approvisionnements de pommes fraîches pendant une période pouvant atteindre douze mois. Seules quelques entreprises commerciales utilisent cette technique, qui est encore considérée comme étant au stade expérimental.



On peut maintenant profiter en janvier des récoltes généreuses de l'automne grâce aux nouvelles techniques d'entreposage employées par les pomiculteurs.

Un sauté de poulet à l'orange et aux amandes

Un plat spécial, savoureux et prêt en un instant. Servir avec du riz pour le transformer en un délicieux repas complet.

Temps de préparation: 15 minutes.
Temps de cuisson: 12 minutes.
Portions: 4.
Calories: 311 par portion.

1/2 tasse (125 mL) de jus d'orange
1 c. à thé (5 mL) de fécule de maïs
2 c. à table (25 mL) d'huile végétale
1 lb (500 g) de poulet désossé, coupé en lanières
1 oignon moyen, coupé en deux et tranché mince
1 tasse (250 mL) de carottes tranchées minces (2)
1 tasse (250 mL) de céleri tranché mince (1 branche)
2 tasses (500 mL) de têtes de brocoli
1 c. à table (15 mL) de racine de gingembre frais, râpée (ou 1/2 c. à thé/2 mL de gingembre moulu)
1/4 de tasse (50 mL) de bouillon de poulet
1 c. à table (15 mL) de zeste d'orange râpé (1 orange)
1/2 c. à thé (2 mL) de sel
1/4 c. à thé (1 mL) de poivre
2 c. à table (25 mL) d'amandes grillées

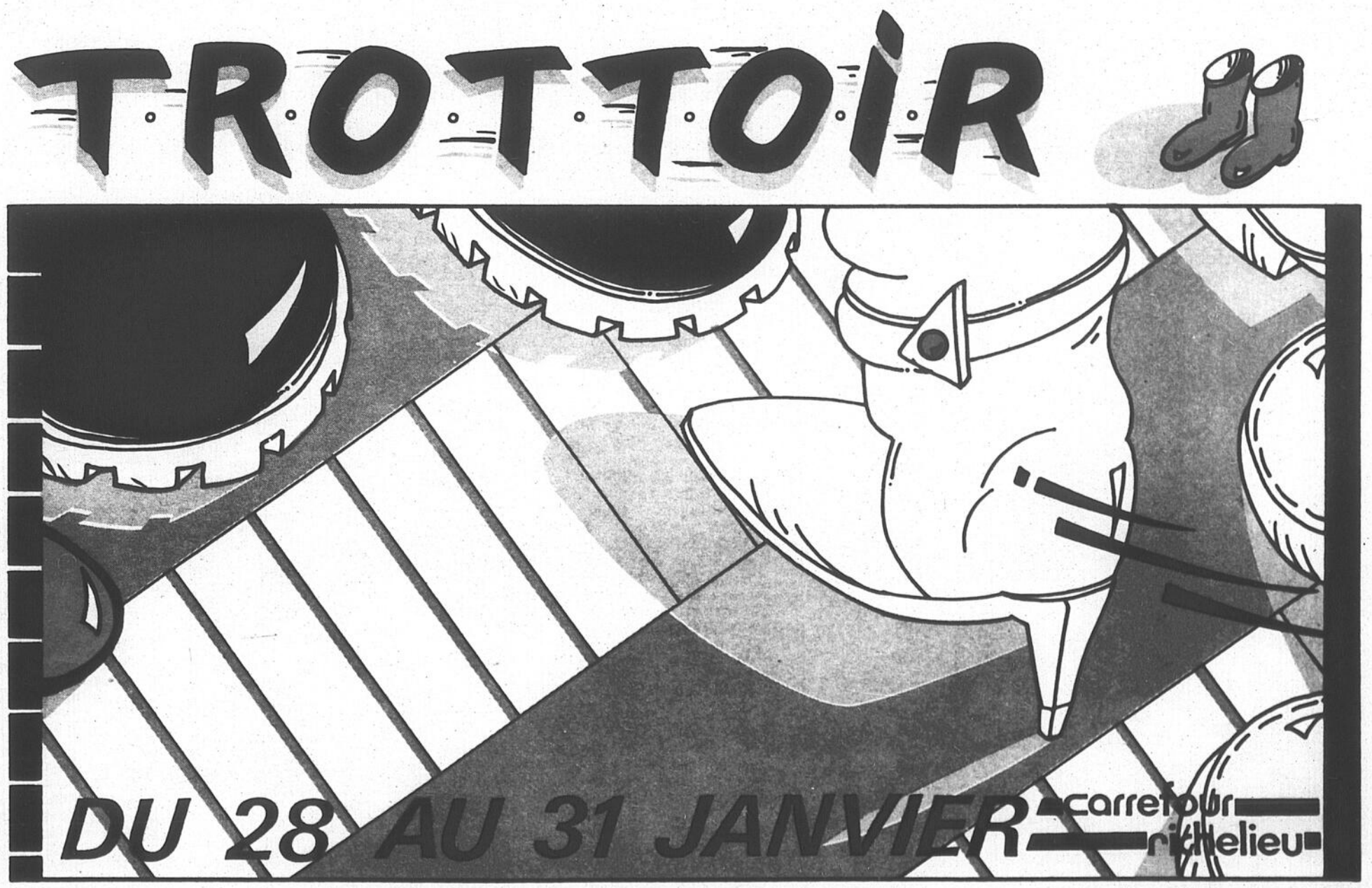
Combiner ensemble le jus d'orange et la fécule. Mettre de côté.

Dans un wok ou un grand poêlon, faire sauter le poulet dans l'huile 5 minutes. Retirer et mettre de côté.

Ajouter l'oignon, les carottes et le céleri dans le wok et faire sauter 2 minutes. Ajouter le brocoli, le gingembre et le bouillon de poulet. Couvrir et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et encore croquants.

Remettre le poulet dans le wok. Ajouter le mélange de jus d'orange, le zeste d'orange, le sel et le poivre. Cuire jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, environ 1 minute. Parsemer d'amandes grillées.

Servir immédiatement.



La Salle à manger «Édouard-Fortier», un endroit qu'on voudrait fréquenter souvent

Textes: Gilles LÉVESQUE
Photos: François MÉLILLO

Selon vous, à combien pourrait s'élever la facture si, demain soir par exemple, vous auriez à défrayer le coût d'un repas pour deux personnes servi dans un bon restaurant et dont le menu serait composé d'un Fritot de Cervelle, d'une Crème Florentine, d'un Magret de Canard sauce gastrique et d'un Saint-Honoré?

Si vous avez répondu que selon l'établissement, la note pour un tel repas doit bien varier entre $50 et $100, voire même davantage dans certains établissements, vous êtes un fin connaisseur. À la Salle à manger «Édouard-Fortier», où ce menu était à l'honneur mercredi dernier, il n'en coûtait pourtant que $5 par personne. Impossible, direz-vous? Eh bien oui: c'est bel et bien ce qu'il fallait payer pour déguster un aussi bon repas.

Il faut dire que la Salle à manger «Édouard-Fortier» est un endroit un peu spécial. Le genre d'endroit qu'on voudrait bien fréquenter à chaque jour, mais dont l'accès est plutôt limité. Et pour cause, puisque cette salle, qui soit dit en passant n'a rien à envier à bon nombre de restaurants jouissant d'une bonne réputation, est située au coeur même de la polyvalente Armand-Racicot, à Saint-Jean-sur-Richelieu.

Cette salle, et vous l'aurez sans doute deviné, ce sont les étudiants inscrits au cours de cuisine professionnelle et de service de table qui l'exploitent. Sous la gouverne de leurs professeurs, ils y oeuvrent quatre à cinq fois par mois, question de mettre en pratique les connaissances acquises. Et personne parmi les quelque trente «cobayes» qui étaient au rendez-vous mercredi dernier n'a eu à se plaindre. Bien au contraire.

■ Formation

Malheureusement, et c'est peut-être aussi bien ainsi, les places sont limitées. Plus souvent qu'autrement, ce sont des organismes sociaux qu'on y accueille. Peut toutefois y aller qui veut. Il suffit de réserver sa place...et d'espérer que pas trop de gens ont eu la même idée!

«Sur ce point, j'aimerais préciser que nous ne voulons d'aucune façon entrer en compétition avec les restaurateurs de la région. Ce n'est pas notre but, et ces derniers le savent très bien d'ailleurs. Pour nous, la Salle à manger «Édouard-Fortier» se veut avant tout un endroit fait sur mesure pour permettre à nos étudiants de mettre en pratique ce que nous leur enseignons», note Pierre Couture, professeur en service de table.

Le moins qu'on puisse dire, et il ne s'agit pas d'une affirmation gratuite, c'est que les élèves de M. Couture assimilent bien ce qu'on leur enseigne. Il fallait les voir à l'oeuvre mercredi dernier pour comprendre comment il se fait que la très grande majorité d'entre eux n'auront pas à chercher très longtemps avant de se dénicher un emploi. Il arrive d'ailleurs fréquemment que des restaurateurs de la région aillent recruter une partie de leur personnel sur place.

■ Cuisine

Les élèves de Fernand Croisetière et de René Noiret (cousin de Philippe Noiret, l'acteur) avaient de leur côté des allures de grands chefs. Il n'est d'ailleurs pas étonnant que la plupart d'entre eux travaillent déjà dans des restaurants de la région.

De ses étudiants, Fernand Croisetière, fils d'un ex-député du comté d'Iberville, n'a que de belles choses à dire. C'est le cas de le dire: il les traite «aux petits oignons»!

Dans la cuisine, peu avant que ne débute le service aux tables, ce dernier y allait de ses derniers conseils. Et c'est avec beaucoup d'intérêt qu'on l'écoutait, question, sans doute, de ne pas décevoir les «cobayes» qui attendaient d'être servis par les élèves de Pierre Couture.

Or, les «cobayes», dont l'auteur de cet article, n'ont pas eu à se plaindre. Les plâts étaient cuits à point et le service était impeccable. Par moment, on se serait cru dans un restaurant huppé, tant la nourriture était bonne et le service bien orchestré.

■ Satisfaction

Il va sans dire que c'est avec le sourire aux lèvres et la satisfaction du devoir accompli, qu'au nom de leurs élèves, Pierre Couture et Fernand Croisetière ont accepté les félicitations des personnes qui avaient eu l'opportunité de fréquenter la Salle à manger «Édouard-Fortier».

Pour eux, et ils n'ont pas manqué de nous le faire savoir, la satisfaction est encore plus grande lorsque leurs élèves les plus doués aboutissent dans des établissements jouissant d'une bonne réputation.



Pierre Couture et Fernand Croisetière n'ont que de belles choses à dire au sujet de leurs élèves...et de la salle à manger «Édouard-Fortier».



Ces deux jeunes étudiants semblaient apprécier d'avoir à servir ce succulent dessert aux clients de la salle à manger «Édouard-Fortier».



Fernand Croisetière livre ici quelques conseils à l'un de ses élèves.

Cuisine et service de table: deux options pleines de promesses

La cuisine professionnelle et le service de table figurent au nombre des options d'enseignement professionnel offertes par la polyvalente Armand-Racicot. La première des deux options est au programme depuis déjà treize ans, alors que la seconde est accessible aux étudiants de la région depuis à peine trois ans.

Dans un cas comme dans l'autre, ceux qui obtiennent un diplôme accèdent facilement au marché du travail. L'an dernier par exemple, près de 98% des étudiants inscrits à l'option cuisine professionnelle se sont trouvé un emploi. Qui dit mieux?

■ Cuisine

Fernand Croisetière note toutefois qu'il n'est pas donné à tout le monde de pouvoir exceller dans ce domaine. Pour avoir eu l'opportunité de travailler dans des établissements comme le Reine Élisabeth, le Château Champlain et le Sheraton Mont-Royal, il sait mieux que quiconque que les semaines de travail sont souvent très longues, qu'il faut être doté d'une santé de fer et qu'il est très rare que l'on puisse travailler longtemps au même endroit. C'est par contre un métier qu'il adore...et qu'il n'hésite pas à recommander.

À l'emploi de la polyvalente depuis treize ans, lui qui n'est pourtant âgé que de 32 ans, Fernand Croisetière livre tout ce qu'il sait à ses étudiants...ou presque. Il leur montre entre autres à sélectionner, à utiliser et à entretenir l'outillage et l'équipement de cuisine; à préparer, à cuire et à servir des petits déjeuners, des hors-d'oeuvre, des entrées et des repas complets; à confectionner des potages, des sauces de base et des desserts, à appliquer la technique de coupe d'hôtel propre aux viandes de boucherie; à réquisitionner, à recevoir, à classifier et à conserver les diverses marchandises; à relever les inventaires et à respecter les normes de salubrité.

Bref, Fernand Croisetière forme des étudiants qui seront en mesure de bien se débrouiller dans une cuisine.

■ Service de table

Pour ce qui est de l'option service de table, Pierre Couture avoue lui aussi que les élèves qu'on lui confie ont opté pour un métier exigeant. Le genre de métier qui requiert énormément de disponibilité et d'initiatives personnelles. Sans oublier l'apparence, la facilité d'expression, la mémoire et la connaissance d'une langue seconde. «Par contre, dit-il, c'est l'un des plus beaux métiers du monde pour voyager. Pour ceux qui parviennent à se trouver un bon emploi, ça peut être aussi très payant.»

Celui qui a déjà occupé le poste de maître d'hôtel à l'Auberge Chéribourg, à Orford, voit de son côté à rendre l'élève capable de sélectionner, d'utiliser et d'entretenir l'équipement et l'outillage de la salle à manger; d'effectuer les mises en place des salles, des offices et des tables; d'appliquer les règles générales de service; de servir les déjeuners, les dîners et les buffets chauds ou froids; de suggérer les mets et les vins à la clientèle; d'accueillir et de placer le client; d'utiliser les bons de commande et les factures; de réquisitionner les diverses marchandises; de relever les inventaires, voire même d'organiser un banquet.

«Bref, mes étudiants, tout comme ceux de Fernand et de René, sortent d'ici avec des compétences. Il ne leur reste plus ensuite qu'à acquérir l'expérience dans les établissements qui leur donneront une chance», conclut Pierre Couture tout en faisant remarquer que certains élèves s'inscrivent aux deux options.

chasse, pêche et plein air

Une invitation au plein air



Qui ne recherche pas le calme, la sérénité, la tranquillité, la quiétude en plein air, lors de séjours agréables dans des milieux naturels de qualité?

Pour vous aider à planifier de tels séjours, l'un des meilleurs ouvrages de référence est le répertoire «Parcs et réserves fauniques du Québec - Activités et services 1987-1988».

Cette brochure gouvernementale gratuite de quelque 125 pages de grand format, vous pouvez l'obtenir dans tous les bureaux du ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche (MLCP), ainsi que dans ceux de Tourisme-Québec ou de Communication-Québec. Vous pourrez aussi la faire venir par la poste en faisant une demande, par écrit, à la Direction des communications du MLCP, case postale 22 000 Québec (Qué.) G1K 7X2.

La brochure comporte un index alphabétique et un index par région des différents territoires gérés par le MLCP pour la pratique d'un impressionnant éventail d'activités de loisir en plein air.

la maison Ethier vous sourie à son

ÉVÉNEMENT 87

Nos meilleurs prix cette année

Achetez sans acompte et ne payez qu'en mai '87



maison ETHIER

SAINT-JEAN inc.

au 126 Jacques Cartier nord (face au collège militaire) St-Jean 346-1090 et 1091 mtl. 658-4812

Woolco Jours



1/2 prix

Oreillers «Night Dreams»

Vos rêves seront en couleurs en sachant que vous avez économisé 50% sur ces oreillers Wonderfill.Housse en 100% coton et bourre en 100% polyester. 2 formats.

Standard. Prix courant, ch.: 14,96$
Grand format. Prix courant, ch.: 17,96$

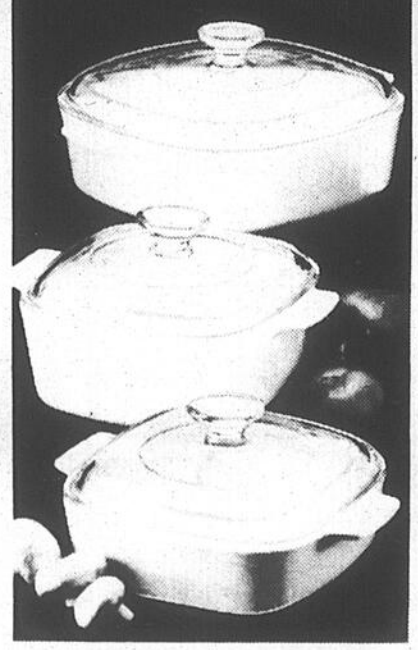
8.98 ch.



1.86 ch.

1/3 DE RABAIS
Bas-culotte

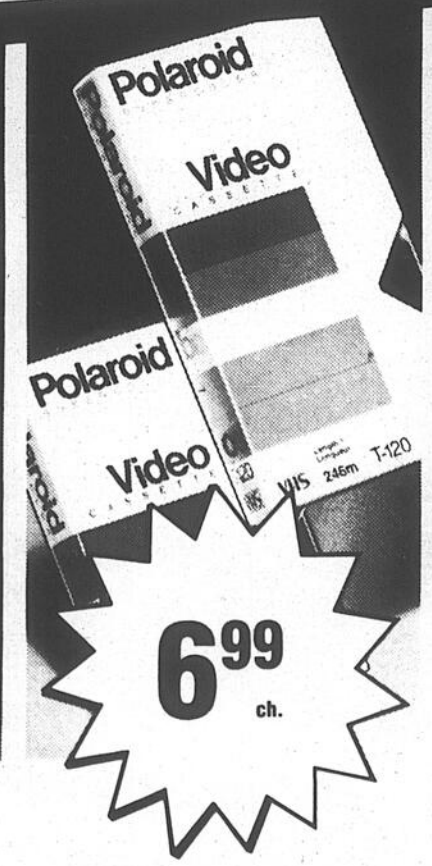
Bas-culotte Perfection à panneau de maintien. Tons variés. A, B, C.
Prix courant, ch.: 2,79$



Ens. «Microwave Plus»

Comprend 3 casseroles couvertes 1 L, 1,5 L et 2 L.
Offert en blanc seulement

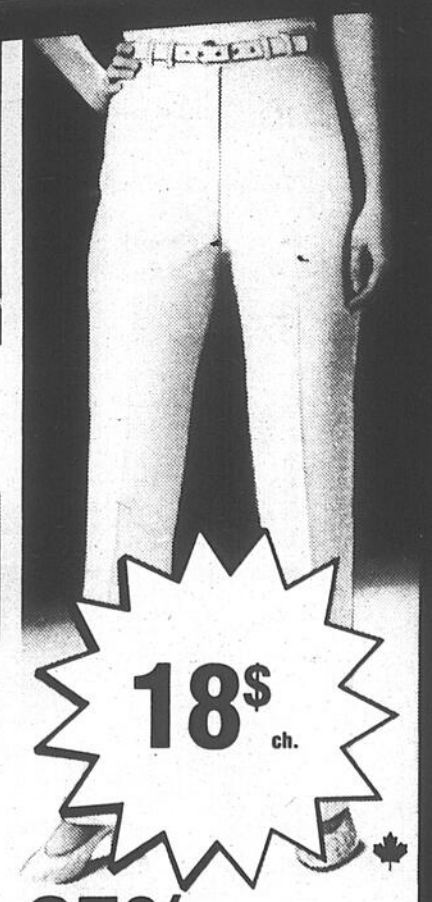
34.96 l'ens.



6.99 ch.

Vidéocassette vierge Polaroid

Vidéocassette VHS T-120 permettant jusqu'à 6 heures d'enregistrement.



18.$ ch.

25% DE RABAIS
Pantalon pour dames

Ceinture et glissière. Noir, rouge, jaune. 10 à 18.
Prix courant, ch.: 25$

Woolco

Achetez Woolco... partez gagnant!

LES GALERIES RICHELIEU

978 boulevard du Séminaire, Saint-Jean

HEURES D'OUVERTURE:

Lundi, mardi et mercredi:	**9h30 à 18h**
Jeudi et vendredi:	**9h30 à 21h**
Samedi:	**9h à 17h**

bons achats

25%
DE RABAIS
Commençant le lundi 25 janvier



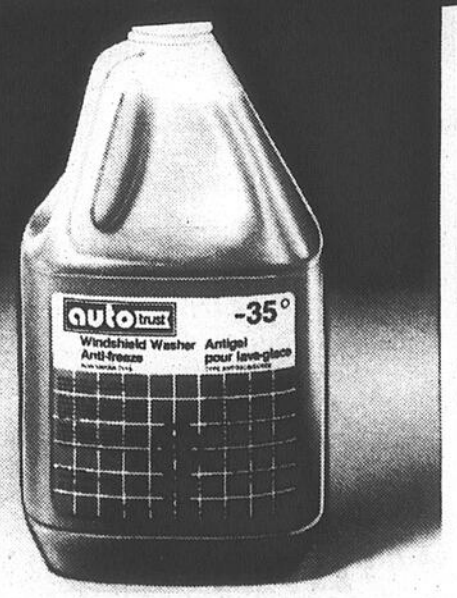
Ens. de draps de marque connue

Coton-polyester
Imprimés variés
Les ens. pour lit 2 places et grand lit comprennent 2 taies.

Pour lit 1 place **12.88** l'ens.

Pour lit 2 places **19.88** l'ens.

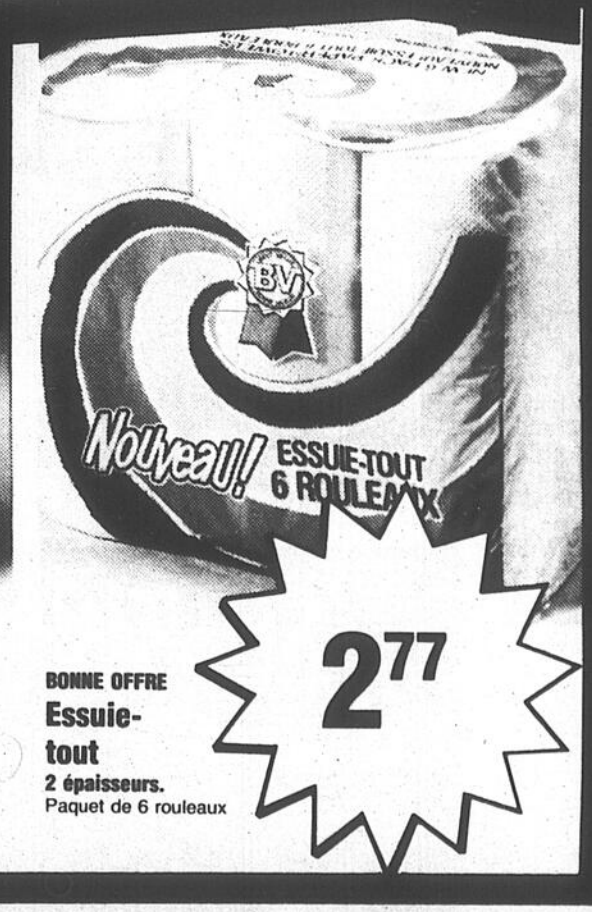
Pour grand lit **24.88** l'ens.



Lave-glace

Bidon de 4 litres de lave-glace efficace jusqu'à -35°. Faites-en bonne provision!

1.34



BONNE OFFRE

Essuie-tout

2 épaisseurs.
Paquet de 6 rouleaux

2.77

Cigarettes

EXPORT A SEULEMENT
OCCASION SPÉCIALE



20.99
la cartouche de 200

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage. Évitez d'inhaler.

Prix en vigueur dès aujourd'hui et jusqu'au 4 février 1987. Venez tôt pour un meilleur choix!

Woolco

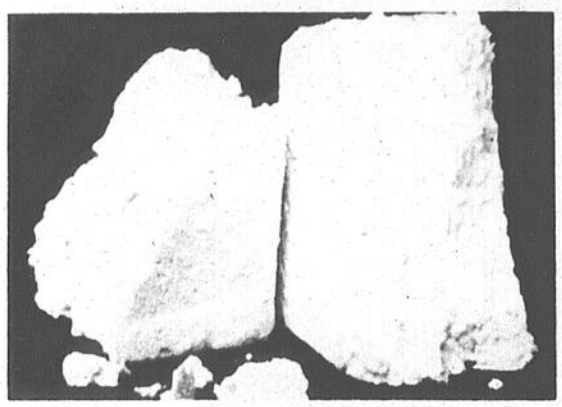
Achetez Woolco... partez gagnant!

LES GALERIES RICHELIEU
978 boulevard du Séminaire, Saint-Jean

HEURES D'OUVERTURE:

Lundi, mardi et mercredi:	**9h30 à 18h**
Jeudi et vendredi:	**9h30 à 21h**
Samedi:	**9h à 17h**

Le féta, un fromage d'origine grecque de plus en plus apprécié



Le féta est traditionnellement conservé dans une saumure, ce qui lui donne un goût légèrement salé et permet de le conserver pendant des mois. C'est un fromage blanc, à pâte molle, d'une texture très fine et d'un goût excellent.

Le féta, fromage d'origine grecque conservé dans de la saumure, constitue aujourd'hui encore, comme au temps d'Homère, un élément important du régime alimentaire des Grecs. Les bergers de la Grèce antique préparaient leur féta à partir de lait de brebis, mais avec l'expansion de la production à travers le monde, principalement au Moyen-Orient, en Europe centrale et dans les pays Balkans, le lait de n'importe quel animal disponible dans la région, notamment la vache, la brebis, la chèvre et même le bufflonne, a été utilisé comme ingrédient principal.

En 1953, Nemo et Stephanie Evanoff de la Evanoff Cheese Factory, en Ontario, ont commencé à produire du féta pour leur consommation personnelle. À l'époque, ils vendaient leurs surplus aux marchés locaux. Au début des années 70, deux sociétés spécialisées dans la fabrication de fromages de type grec, Ainos Milk Products Ltd et Scarborough et Macedonian Import/Export Company Ltd de Dunnville, en Ontario, ont entrepris la production commerciale du féta au Canada.

Les premières années, la production de Ainos Milk Products Ltd suffisait à peine à satisfaire à la demande du marché de Toronto. En 1978, leur féta se méritait le 1er prix dans la catégorie des fromages à pâte demi-ferme à la Canadian National Exhibition de 1978. Entre 1980 et 1985, la production a triplé et l'entreprise est devenue l'un des principaux producteurs canadiens de féta. Vers 1980, sous la direction de M. Rogers Capdepon, maître fromager, la Fromagerie Cayer Inc. a commencé à produire du féta. Ce fromage est devenu l'un des produits primés de la société qui s'est accaparée une bonne partie du marché canadien au cours des cinq dernières années.

■ Caractéristiques

Ce qui caractérise le féta, c'est qu'on le conserve dans une saumure, ce qui permet de l'entreposer sans réfrigération pendant assez longtemps, à la condition que le local soit frais et humide, comme une cave. La chose était possible parce que le fromage était produit avec de la présure extraite de l'estomac d'un jeune agneau du printemps. Ainsi, la population d'une vaste région était assurée de disposer d'un aliment qui convenait à leur mode de vie nomade et demeurait comestible même dans les conditions climatiques extrêmes.

Aujourd'hui, de par le monde, la majeure partie du féta est préparée à partir de lait de vache auquel on ajoute une présure microbiologique; c'est pourquoi il faut l'entreposer à une température variant entre 3 et 4 degrés Celsius. Si les conditions sont propices, le féta restera frais longtemps. En ce sens, il surpasse la plupart des autres fromages étant donné qu'il est conservé en saumure. Grâce a la réfrigération, la quantité de sel dans la saumure peut être réduite sans modifier la fraîcheur ni le goût particulier du fromage.

Les normes internationales exigent que le féta ait une teneur en matière grasse de 22% et en humidité de 55%. Cette norme particulière vient de Grèce et tous les producteurs canadiens la respectent.

■ Utilisation

Le féta est traditionnellement conservé dans une saumure, ce qui lui donne un goût légèrement salé et permet de le conserver pendant des mois. C'est un fromage blanc, à pâte molle, d'une texture très fine et d'un goût excellent.

Pour les Grecs, le féta est par tradition l'aliment national, car il est consommé au petit déjeuner, au déjeuner et au souper. Il accompagne le pain et entre dans la préparation de mets secondaires ou des sandwiches. Accompagné d'agrumes, il constitue un excellent casse-croûte. Servi avec de la confiture, il crée un contraste salé-sucré très plaisant au goût.

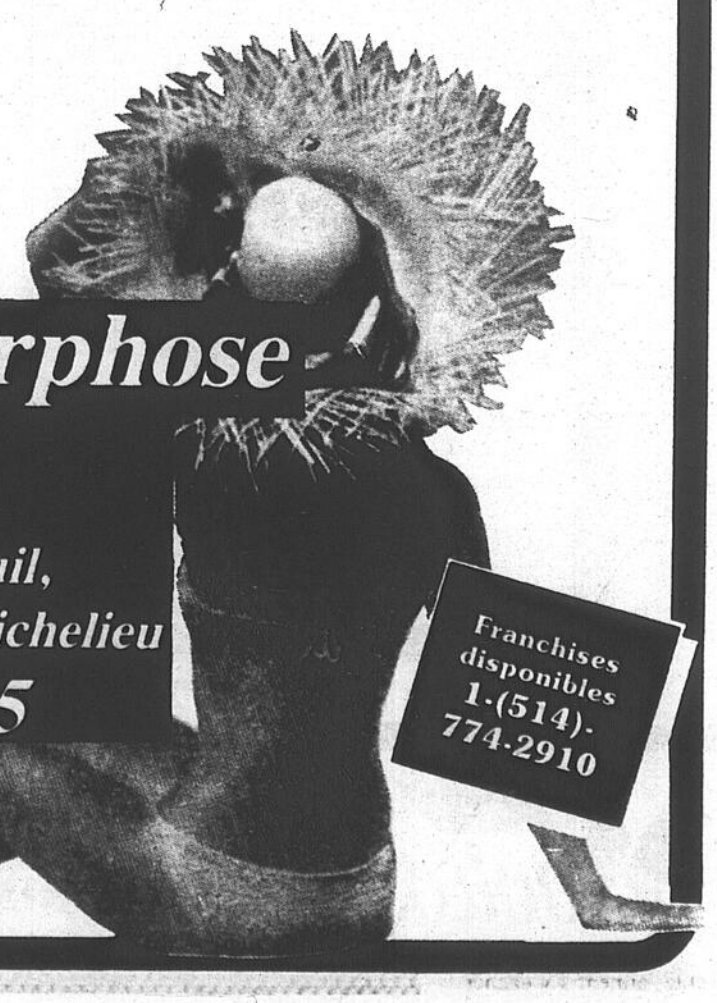
En cuisine, le féta sert à préparer le tiropita, le spanakopita et le copanisti, mais l'usage le plus courant est la préparation de la salade grecque. Bien connue à travers le monde, la salade grecque est préparée avec de la laitue, des oignons, des tomates, du féta et des olives grecques, le tout assaisonné d'huile d'olive et saupoudré d'origan.

■ Situation de marché

La demande en féta au Canada semble en progression. La raison en est la popularité grandissante des mets grecs. Pour une salade grecque par exemple, il faut des généreuses quantités de féta. Les principaux producteurs au Canada sont la Ainos Milk Products Ltd en Ontario, le Alfa Dairy Products à Weston en Ontario, la Fromagerie Cayer et la Saputo Cheese au Québec ainsi que la Macedonian à Mississauga en Ontario. Une petite entreprise laitière, la Woolwich, produit également du féta à partir de lait de chèvre.

(Il est à noter que cet article émane d'un document d'Agriculture Canada intitulé «La situation du marché canadien de certains fromages fins». Quant aux photos servant à illustrer cette série d'articles, elles nous ont été prêtées par Le Bureau laitier du Canada).

Super-promotion
«BRONZAGE»
5 jours seulement
26, 27, 28, 29 et 30 janvier
1/2 PRIX
sur tous nos abonnements



Métamorphose Beauté
236, rue Longueuil,
Saint-Jean-sur-Richelieu
Tél.: 347-0995
Franchises disponibles
1-(514)-774-2910

21e ÉDITION
TOURNOI PROVINCIAL
DE HOCKEY BANTAM
Saint-Jean-sur-Richelieu
(Colisée)
DU 5 AU 8 FÉVRIER 1987
Venez voir les futurs vedettes des Castors en action.
Sur présentation de ce coupon:
rabais de $1.00
ADMISSION 2$
Une invitation de
Kino-Québec

nos amis les animaux

Les hiboux ou les maîtres de la nuit

Vous observez les oiseaux. Avez-vous déjà vu des hiboux? Oui... Alors vous serez sûrement d'accord pour dire que ce sont les plus fascinants du monde aviaire.

Le harfang, comme les autres hiboux, appartient à l'ordre des Stigiformes qui se divise en deux familles: Tytonodae et Strigidae. On retrouve dans le monde environ onze espèces pour la première famille et plus de 140 pour la seconde. De par leurs habitudes de vie, les chercheurs croient en découvrir d'autres dans les forêts denses des pays tropicaux. Il y a au Canada seize espèces de hiboux dont onze au Québec.

■ Description

Les effraies (Tytonidae) se distinguent de l'autre famille par différentes caractéristiques morphologiques. Elles ont un disque facial de forme triangulaire, une queue courte et carrée, de longues pattes et un ongle pectiné sur l'intérieur du doigt médian.

Chez les hiboux typiques (Strigidae), les disques faciaux sont ronds et augmentent la capacité auditive en concentrant les sons comme une antenne parabolique. Les yeux des hiboux sont tellement gros et de forme tubulaire qu'ils ne peuvent pivoter, le hibou doit alors tourner la tête pour apercevoir quelque chose derrière lui. En passant, la plupart des espèces de hiboux peuvent chasser en plein jour contrairement à la croyance qui veut que les hiboux soient aveugles le jour!

Au chapitre des records, notons que le Grand-duc d'Amérique et le Harfang des neiges sont les plus puissants, la Chouette lapone est la plus grande et que le plus lourd est le Harfang des neiges.

■ Où les voir

Plusieurs espèces des hiboux peuvent être observées dans la région de Montréal. La saison hivernale est sûrement la période idéale car ils sont plus faciles à repérer. La pointe ouest de l'Île des Soeurs mérite d'être visitée régulièrement. Vous pouvez y découvrir un Grand-duc d'Amérique perché dans un arbre ou bien une Petite Nyctale dans les arbres recouverts de plantes grimpantes. Surveillez aussi le champ pour le Hibou des marais et les îlots du fleuve pour les harfangs.

Lorsqu'on cherche des hiboux en forêt, il faut regarder attentivement dans tous les arbres (surtout les conifères) et dans les trous des arbres car les petites espèces, comme le Petit-duc maculé, aiment s'y cacher.

Il est défendu de tuer ou de blesser un hibou. la Loi ne permet à personne d'avoir en sa possession des oeufs ou le corps d'un hibou naturalisé (empaillé) ou en captivité. Si vous trouvez un hibou blessé, communiquez avec le Centre des rapaces du Collège McDonald à Sainte-Anne-de-Bellevue. Les scientifiques de ce centre de recherche sont les seuls à avoir les connaissances et les moyens de s'occuper d'un rapace blessé dans la région de Montréal.

(Il est à noter que cet article émane d'un périodique intitulé «Parlons Sciences»).



ÉTHIER & FRÈRES N'A PAS DE SUCCURSALE À ST-JEAN
SEULEMENT UN GROS MAGASIN À ST-BLAISE
• C'EST À VOIR

LA VENTE DE JANVIER 87 CHEZ LE GÉANT DU MEUBLE

1913 1987

Déjà 74 années de bons services à notre estimée clientèle

Il faut voir ça À ST-BLAISE

20$ à 70% DE RÉDUCTION DANS CERTAIN CAS

MARCHANDISE DE PLANCHER - REPRISE, ETC. MEUBLES NON RÉCLAMÉS ET USAGÉS

VOISIN DE L'ÉGLISE



Chez
ÉTHIER & FRÈRES
«ÇA SORT DE L'ORDINAIRE»
Venez & voyez...
nos étiquettes jaunes vous le prouveront
- Elles seront à coup sûr l'assurance d'un bon achat

291-3151
658-6231

ÉTHIER & FRÈRES

ST-BLAISE
situé à 5 minutes au sud de Saint-Jean

annonces classées
347-5371

Attention!

Ces annonces doivent être données avant 17 heures le vendredi précédent la publication de notre journal. Toute réclamation doit être produite dans les trois jours qui suivent la publication et ne peut en aucun cas dépasser le montant réclamé pour cette annonce.

Première insertion: **4,50$/20 mots**
Frais de facturation: **2$**
Répétition: **4$ ch.**
10¢ le mot additionnel

347-5371

immeubles

A LACOLLE maison à vendre, avec piscine, ou à louer avec option d'achat, rue de l'Église, tél. 246-2198.

TERRAIN de 25,000 pi. ca., dézonné prêt à construire, $7,500. négociable. A Ste-Brigide d'Iberville, 293-3592.

TERRE A VENDRE comte d'Iberville 194 arpents, le 3/4 drainé, et 15 arpents de bois, tél. 346-0589.

ST-JEAN à seulement 15 minutes du Pont Champlain, «spécial»: 2½, 3½, 4½ piscine exclusive pour nos locataires. Meublé, ou non, chauffé ou non, 348-9127.

3½PCES chauffage et électricité inclus, $375.00/mois, 480 Boul. Iberville; libre, ☎ 1-800-361-3315.

ST-JEAN à seulement 15 minutes du Pont Champlain, «spécial»: 2½, 3½, 4½, piscine exclusive pour nos locataires. Meublé, ou non, chauffé ou non, 348-9127.

véhicules

DODGE DIPLOMAT 1979, 4 portes, air conditionné, 318 p.c. 2 B. 72,000 milles, très propre, $2,000. discutable, après 6H30 p.m. Stéphane 349-2144.

MAZDA 323, 1986, blanche, moteur injection, 5 vitesses, toute equipée, 4 mags, 16,00 km. garantie Mazda transférable. après 5 hres. 346-2393.

CAMION tracteur, Ct.9000, 1981, 400 cummins, Jacöb-Break, bonne condition, inf. 248-2705 le soir ou jour 348-1662.

MOTOCROSS XR 250 Honda 1986, monté pour course sur glace, tél. 244-5735.

REMORQUE(1) double pour motoneige, $150.00. 1 Polaris TX 400, 1973, $350.00. Tel: 244-5051.

TRACTEUR Zetor 1984, 4X4, 60 H.P. 200 hres, avec souffleuse, bush hog, et lame grattoir, $13,000. 534-3883 (jour).

TRACTEUR INTERNATIONAL 1973, modèle 574 avec hydrolique. 1,800 heurs d'usure, en excellente condition, un seul propriétaire. Aussi souffleuse White 7 pieds, presque neuve. Voiture à foin et semeuse antique, 293-2242 après 18H00.

TRACTEUR John Deer 3130, très propre, meilleur offre, tél. 294-3324.

à vendre

ACHETERAIS chien de race adulte, ☎ 296-4982.

CHIOTS croisés à vendre, $20., ☎ 296-4982.

CHIOTS très beaux, disponible maintenant, mère très douce pour les enfants, grosseur moyenne, prix $20. 246-2960.

BOIS DE CHAUFFAGE érable de montagne en 16 po., fendu, $35. la corde, tél. 296-4515.

SOUFFLEUSE à neige largeur 8 pi., avec capuche hydrolique,m excellente condition, tel. 248-7569.

ACHAT & VENTE de ripe, foin, paille, grain, ensilage, tuyau pour pont. **GILLES COACHE NAPIERVILLE 245-7909**

ASPIRATEUR Electrolux, avec balai motorisé, parfaite condition, tél. 349-3807.

DACTYLOS (NEUVES ET RECONDITIONNEES) Vente-location-réparation-fournitures. Plus grand centre de dactylos reconditionnées de la région. IBM électrique avec correcteurs, Royal, Adler, Olympia, Olivetti, Facit, etc.,..Aussi copieurs, calculatrices, caisses, entregsitreuses, filieres, bureaux, chaises, fournitures ordinateurs etc.,. LES EQUIPEMENTS JOBB INC 624 1ere rue Iberville, 347-1469 (sans frais: 1-800-363-4541).

MACHINES A COUDRE DELISLE 9150 St-Laurent Montreal 130 overlock 5 fils, neuves de marque JUKI, Brother, Singer, Siruba, Mauzer, avec table et moteur, les taxes comprises. Garanties un an. A partir de $1,550. Couture droite $725. Du lundi au vendredi 381-3924.

MATELAS et sommiers neufs Super-Chiro 822 ressorts, garantie 20 ans, 39 po., $235. 54 po., $255. 60 po. $309. 35 rue Genest Iberville 347-0426.

MOBILIERS de cuisine neufs, merisier massif 40X60X84 $595. bahuts neufs merisier massif 48po., $450. 35 rue Genest Iberville 347-0426.

GRATUIT
CATALOGUE D'ARTICLES
DE SEXE
LINGERIE ET VIDÉO!
Vous pouvez l'obtenir en écrivant à:
S.D. Variations Inc.
1820 est, avenue Laurier
Montréal, QC H2H 1B2
Nom .....
Adr. .....
Ville .....
Code .....
Sans aucune obligation de votre part
A-1 **1-514-522-1801** ou 521-0971

J'achète
FOIN et PAILLE
Vends CO-PEAUX DE BOIS (ripe) en sac
☎ (514) 347-7714

SAINT-LUC Québecoise avec garage, tout brique, 2 foyers, possibilité de 4 chambres, 78,000 pi.ca. terrain, prix $89,900. Tel: 348-3580 le matin ou après 9hrs P.M.

346-1822 trans-action
RECHERCHE FERMES ET FERMETTES DANS LA RÉGION.
KARL GOLA
courtier
(en immobilier depuis 1978)

346-8007, rés
Trans-Action Immeubles Vendex Inc.

FERME 288 acres dont 140 cultivables, bois avec érablière, maison de brique, et grange, cantons de Bedford. Immobilis Courtier 248-4242.

FERME À VENDRE
807, rue Notre-Dame
Saint-Chrysostôme, cté Châteauguay

Ferme d'environ 68 hectares comprenant 41 hectares en culture dont 16 sont drainés avec maison mobile et étable froide ouverte.

Cette ferme comprend les lots P-992 et P-994, Concession Double Nord-Ouest, cadastre de la paroisse de Saint-Jean-Chrysostôme.

Les offres d'achat devront être reçues au siège social de l'Office avant 16 heures le 17 février 1987 et avoir été complétées sur les formules officielles disponibles à l'Office du crédit agricole du Québec, 1020, Route de l'Église, bureau 500, Sainte-Foy, Québec G1V 4P2.

Les personnes qui désirent obtenir des informations concernant cette propriété, se procurer des formules pour soumissionner ou aller visiter la propriété, doivent s'adresser à l'une des personnes suivantes:

a) **M. PIERRE LACAGE,** directeur régional
Saint-Jean (514) 348-4948
b) **M. JEAN-Y. OUBDA,** conseiller en financement agricole
Valleyfield (514) 371-2690

N.B : L'Office se réserve le droit de ne pas considérer toute soumission inférieure à 43 000$ et de n'accepter ni la plus haute ni aucune des offres.

(Référence: 24362)

à louer

A LOUER St-Jean, 3½pces, près du centre-ville,entrée laveuse/sécheuse, libre immédiatement, tout rénové, ☎ 348-7429.

1 MOIS GRATUIT
Place Content
Saint-Jean-sur-Richelieu
2½ - 3½ - 4½
Grands logements meublés ou non, conciergerie, buanderie, prise extérieure, près hôpital.
LIONEL BENJAMIN
☎ **349-2221**

ROYAL LEPAGE
SAINTE-ANGÈLE-DE-MONNOIR: érablière 2 500 entailles, 32 arpents, 140 en culture de maïs, très propre.
SAINT-GRÉGOIRE: bungalow 5½ pces, constr. 1978, 3 c.c., abri d'auto, grand terrain.
Renseignements:
Yvana Cavagna,
courtier
293-7498
ou 378-0158

Foin
J'achète foin et paille
Yves Bédard
(514) 244-5463

TRUST GÉNÉRAL
Le maitre courtier
1000, boul. du Séminaire
Saint-Jean-sur-Richelieu
Galeries Richelieu
348-3805
«GENTLEMAN FARMER»: grande maison éclairée, garage double, étable 25x50, terre 8 arpents. Vive la campagne.
Francine Boulerice
Trust Général Inc.
348-3805

Dans le cadre de son projet d'agrandissement
Locaux commerciaux à louer
LES HALLES ST-JEAN
- *pharmacie*
- *bureaux pour professionnels*
- *boutique de chaussure*
- *vêtements*
- *courtier en valeurs*
- *clinique médicale*
- *jouets*
- *buanderie/nettoyeur*
- *bronzage*
- *agence de voyages*
- *articles de cuisine*
- *beignerie*
- *articles de sport, ou autres*

Pour renseignements ou rendez-vous
☎ ***348-0935***

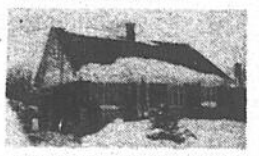
on loge
346-1822
trans-action
Immeubles Vendex Inc. courtier
795, boul. d'Iberville
Carrefour Laplante
Iberville


KARL GOLA
courtier


215. IBERVILLE: 12e Avenue, bungalow tout brique, garage, le terrain est bien paysager, 5½ pièces, taxes annuelles 1 090$ au total.


208. PAS CHER: cottage de campagne, 7 pièces, avec autres bâtisses, petite porcherie et grange-étable. Terrain 1½ arpent ou 53 820 pi.ca., 49 000$.


222. NOUVEAU: maison mobile 5 pièces, 2 salles de bain, garage-atelier isolé, terrain 15 000 pi.ca.. Idéale pour le mécanicien à domicile.


232. NOUVEAU: duplex rénové (reste à finir), 4½ loué plus 8½ au propriétaire. C'est à voir, secteur demandé!

TERRAINS A VENDRE:
- 17e Avenue, Iberville
- rue Tremblay, Saint-Grégoire
- village canadien, L'Acadie
- 6e Avenue, Iberville
- 11 arpents, Sainte-Marie-de-Monnoir
- 11 arpents, (erablière), Sainte-Angèle
- rue Deland, L'Acadie
- 14 arpents (boisé), Saint-Armand
- montée Brault, (camp d'été), Saint-Blaise

NOUVEAU - NOUVEAU
Le bureau Trans-Action Immeubles Vendex est maintenant ouvert de 9h à 21h du lundi au vendredi. Alors, en venant au Carrefour Laplante, passez nous voir.
346-1822 - bur. - **346-8007** - rés.

RECHERCHE: FERMETTES dans la région et FERMES laitière rentables.

Cartes d'affaires/professionnelles

Avocats

PARADIS LORD TURCOT et associés/and partners
AVOCATS/ATTORNEYS
1250 NORD RUE ST-PAUL (J2N 2L1)
C.P. 150
FARNHAM (QUÉBEC)
J2N 2R4
TÉL. (514) 293-3689
GUY PARADIS, b.sc.pol. 11.1
HELÈNE GOUIN, 11.1
MICHÈLE BRODEUR, 11.b.

Ébéniste


ANDRÉ LAROSE ENRG.
ÉBÉNISTERIE
ARMOIRE DE CUISINE
MEUBLE SUR MESURE
46 RG. GRANDE LIGNE
STE-ANGÈLE DE MONNOIR
QUÉ. J0L 1P0
TÉL. 460-3041

Résidence personnes âgées

Résidence Notre-Dame
MAISON DE RETRAITE POUR PERSONNES ÂGÉES
Chambres disponibles
708, rue Sainte-Anne
Notre-Dame-de-Stanbridge, Québec
Renseignements:
Jocelyne Chagnon
Tél.: 296-4703

DISPONIBLE



Répertoire commercial

Béton préparé & pierre concassée
P. BALLARGEON 346-4441

Vitrerie
VITRERIE A. SARAH INC., 965 du Seminaire St-Jean 348-5756 348-0155

CARTE PROFESSIONNELLE

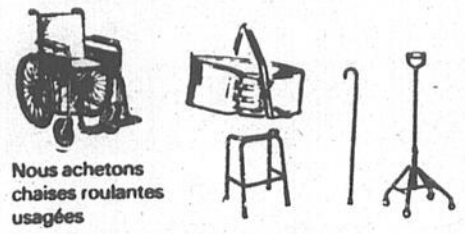
Choisissez votre rubrique... si elle n'existe pas, nous la créerons pour vous...

SEULEMENT
17$/semaine
(période minimale de 13 semaines)
16$/semaine
(période minimale de 26 semaines)
14$/semaine
(période minimale d'un an)

Communiquez avec nous au
347-5371
et demandez le service de la publicité

AIDE AUX CONVALESCENTS

• VENTE • LOCATION • SERVICE



• Nous achetons chaises roulantes usagées

Centre Orthopédique Jacques-Cartier

395 rue Jacques-Cartier sud
Saint-Jean-sur-Richelieu
347-0361

Robert Lapierre, pharmacien-propriétaire

SUPERMARCHÉ VENISE (1987) INC.

Est présentement à la recherche de plusieurs personnes expérimentées, dynamiques et ambitieuses pour occuper les postes de:

- caissières
- département de l'épicerie
- département de la viande
- département de la boulangerie (Miche) - temps partiel
- secrétaire - temps partiel

Si vous êtes intéressés, veuillez vous présenter ou envoyer votre curriculum vitae avec photo récente au:

SUPERMARCHÉ VENISE (1987) INC.
231, 16e Avenue ouest
Venise-en-Québec, Québec
J0J 2K0
M. Guy Daniel

LOCAL À LOUER

s'adresser au Supermarché Venise (1987) Inc. - voir M. Paul Benoit

à vendre

MOBILIERS de salon modulaire neufs 5 morceaux, choix de couleur $450 chaises sur billes neuves $90 35 rue Genest Iberville 347-0426

MOBILIER de chambre à coucher modulaire, 8 morceaux, gris, beige et blanc, $689. au 35 Genest Iberville 347-0426

POELE COMBUSTION lente 6 modèles à partir de $250 directement du fabricant. Poêle pour serre ou entrepôt. 36-48-60 po., garantis 5 ans (soufflerie et radiateur à l'eau optionnel). inf. 234 Chemin Ridge St-Bernard de Lacolle, 246-2851.

SCIE A CHAINE McCullough 12 po., $100. tél. 460-2276.

emplois

COUTURIERE demandée à domicile, sur machine plaine et overlock, tél. 293-4615.

DAME A tout faire, pour ferme chevaux, 40 à 50 heures par semaine, secteur St-Jean & Iberville, 346-2095.

GARDIENNE demandée à domicile, 2 à 3 jours par semaine, 2 enfants (5½ et 7½ ans), devra se voyager, références demandées, demeure à l'Acadie. ☎ 347-2760.

services

TENUE DE LIVRES impôts, gestion. Les Services Administratifs J.L.M. Inc. ☎ 358-2463.

TRAVAUX DE DACTYLO excellente orthographe, 80 mots/minute, 10 ans d'expérience en secrétariat. Céline Cusson. 296-4509.

TRANSPORT DEMANDE de St-Grégoire (village) à Montréal centre-ville, aller-retour, après 6H00 347-7809.

ENCAN

tous les mercredis soirs à 19h30
Achetons et vendons
Orchestre western tous les samedis soirs
Rens.: (514)
293-2395

EN TOUTE CONFIANCE



Pierre Cadieux, propr.



Dodge Caravan 1985
aut., 5 passagers, 58 000 km



Pony GL 1985
aut., 52 000 km (aussi mod. GLS, 5 vit., 37 000 km)

Chrysler Laser 1985
2,2 l., aut., s.-f., s.-d., 21 000 km, super bijou!

Buick Skyhawk 1985
2 portes, automatique, s.-d., s.-f., stéréo AM/FM, seulement 30,000 km



Tempo L 1984
aut., s.-f., s.-d., radio, 63 000 km

Renault 5 TL 1984
manuel, 56 000 km, AM/FM stéréo, cassette, économique



Chevette 1984
5 vit., AM/FM stéréo cassette, 42 000 km



Honda Prélude 1983
5 vit., tout équipé (sauf clim.), 56 000 milles



Camaro Berlinetta 1980
V-8, 305, aut., équipé

Chevrolet Malibu 1979
aut., 2 portes, s.-f., s.-d., AM/FM stéréo, 77 000 milles, impeccable

Pierre Laguë auto (1986) inc.
670, rue Jacques-Cartier sud
Saint-Jean-sur-Richelieu
347-8848

Camelots demandés

disponibles le dimanche

pour livrer circulaires et journaux
18 ans et plus

LES MESSAGERIES SAINT-JEAN INC.

Communiquer au 347-0323 et demander Paul



Service à domicile 6 jours par semaine

347-7600
Pierre Perras Pompes Inc.
475, avenue Desjardins, Iberville
Atelier mobile

VENTE ET RÉPARATIONS

- ***pompes submersibles***
- ***Goulds et Berkeley***
- ***d'adoucisseurs d'eau***
- ***de pompes à eau***

SPÉCIAL
LIVRAISON GRATUITE AVEC L'ACHAT DE 10 SACS DE SEL ET PLUS.

La Société coopérative agricole du Sud de Montréal, dont le siège social est situé à Sherrington, offre aux producteurs un service complet d'approvisionnement de la ferme: productions animales et végétales, services techniques, machinerie et accessoires agricoles, quincaillerie et pétrole. Elle est aussi très active dans l'emballage et la mise en marché des légumes et s'intéresse au transport du lait. Ces activités génèrent un chiffre d'affaires de près de 20 millions de dollars. Nous sommes présentement à la recherche d'un

Directeur général

Sous l'autorité du conseil d'administration, vous assurerez le leadership nécessaire à la poursuite des objectifs de la coopérative et du coopérativisme agricole dans son ensemble. Vous susciterez et stimulerez les efforts individuels et collectifs qui permettront à l'entreprise de satisfaire les attentes de ses sociétaires et de poursuivre son développement sur les plans économique, commercial, coopératif et social.

Votre formation et votre expérience actuelles ont fait de vous un gestionnaire accompli dont les réalisations antérieures sont en relation avec le défi à relever dans ce milieu agricole. De plus, vous communiquez aisément en français et en anglais et possédez des qualités personnelles qui facilitent le travail d'équipe et les relations interpersonnelles.

Si ce poste vous intéresse, veuillez faire parvenir votre curriculum vitae le plus tôt possible et en toute confiance à: **Monsieur Pierre Doucet, Division des ressources humaines, COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DU QUÉBEC, C.P. 500, Succursale Youville, Montréal, (Québec) H2P 2W2.**

Nous offrons des chances d'emploi égales à tous.

COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC

les activités de la semaine

24 janvier — **Âge d'Or**
31 janvier — **Henryville**

Soirée canadienne organisée par le Club de l'Âge d'Or de Henryville au Sabot d'Or à 20h30. Orchestre «Les Gais Chevaliers». Un goûter sera servi. Bienvenue à tous.

Demeules Transport inc.
2145, boul. Industriel, Chambly
POUR SERVICE **658-9555**
Nettoyage de fosses septiques
RÉSIDENTIEL - COMMERCIAL - INDUSTRIEL

Patz

VENTE ET SERVICE

.Échange de transmissions, souffleurs et moteurs reconditionnés pour videurs de silo

.Videurs de silo
.Soigneurs d'ensilage
.Convoyeurs d'ensilage
.Système d'évacuation des fumiers solides et liquides

COMPTOIR AGRICOLE SABREVOIS INC.
1635, Route 133, Sabrevois
Tél.: (514) 346-9431

avis de demande d'un permis d'alcool

Régie des permis d'alcool du Québec

Toute personne, société visé dans l'art. 60 du Code de procédure civile peut, par écrit motivé, assermenté et transmis à la Régie, s'opposer à une demande de permis ci-après énumérée, dans les 15 jours de la présente publication, ou s'il y a eu opposition, intervenir en faveur dans les 30 jours de cette publication.

Cette opposition ou intervention doit être accompagnée du certificat attestant de son envoi au requérant ou à son procureur, par poste recommandée, et être adressée à: **La Régie des permis d'alcool du Québec, 1, rue Notre-Dame est, 9,200, Montréal, Québec, H2Y 1B6.**

Nom et adresse	Nature de la demande	Endroit d'exploitation
110704 CANADA INC. **Bar La Poupée Enr.** **427, boul. du Séminaire** **Saint-Jean-sur-Richelieu**	1 bar danse et spectacles	427, boul. du Séminaire Saint-Jean-sur-Richelieu

Le président et directeur général
Ghislain K.-Laflamme, avocat

Québec

30 janvier — **Bedford**
Tournoi de belotte

Le Club de l'Âge d'Or de Bedford organise un tournoi de belotte, le 30 janvier à 19h00. Grand défi d'amateurs de toute la région, distributions de trophées, etc., à la salle de l'Âge d'Or, 14 rue Corriveau, Bedford. Bienvenue à tous. Informations 248-2829.

31 janvier — **Venise**
Âge d'Or

Soirée dansante organisée par le Club de l'Âge d'Or de Venise-en-Québec le samedi 31 janvier à compter de 20h30 au sous-sol de l'église. La soirée sera animée par l'orchestre «Les Trois Copains». Un goûter sera servi. Bienvenue à tous.

31 janvier — **Marieville**
Âge d'Or

Soirée de danse du club de l'Âge d'Or de Marieville, samedi le 31 janvier au Centre récréatif, 400 Dr Poulin, Marieville. Orchestre: Le système de son de la maison, chant, goûter, prix de présence. Cordiale bienvenue à tous.

31 janvier — **Légion**
Danse

Bienvenue à tous pour une danse à la Légion Canadienne, 5 rue Frontenac, Saint-Jean-sur-Richelieu, samedi soir le 31 janvier de 20h00 à 1h00. Orchestre «Le Duo Légionnaire», membre $1, invité $2. Venez vous amuser.

31 janvier — **St-Césaire**
Danse

La direction du Club des Loisirs Or et Argent est heureuse de vous inviter à leur soirée de danse qui aura lieu à la salle Horizon samedi le 31 janvier avec l'orchestre «Les Etincelles», buffet froid et prix de présence. Bienvenue à tous.

1 février — **Brunch**
Légion Canadienne

Brunch à la Légion canadienne, 5 rue Frontenac, Saint-Jean-sur-Richelieu, de 9h00 à 14h00. Coût d'entrée $4. Bienvenue à tous.

1 février — **Tournoi**
Ass. Chasse et Pêche

L'Association Chasse et Pêche de Saint-Jean-Iberville organise une tournoi de pêche sur glace, dimanche 1er février à la Baie Missisquoi «Chez Miller», inscription $2 (membres), $5 (non-membres), qui débutera à 8h00 et se terminera à 15h00. Inscriptions la journée même ou dès maintenant chez les marchands d'articles de chasse et de pêche. Inf. 347-1848.

PILLSBURY CANADA LTÉE
Lacolle, Québec
Achat de maïs grain, d'orge, de blé et de fèves soya
☎ 246-3838, 866-8929
1-800-363-1950

le richelieu agricole

Atelier de Soudure et SUSPENSION Saint-Jean Inc.
ressorts · douilles · adapteurs (bushing)
cylindres · soudure à l'arc sur camions.
équipements de ferme, chargeurs sur roues (loaders), etc.
Venez nous voir!
865, chemin des Carrieres, Saint-Jean-sur-Richelieu
347-5122
347-7598

Journées horticoles provinciales, les 4, 5 et 6 février

Plusieurs centaines de producteurs maraîchers sont attendus à Saint-Rémi

par Gilles LEVESQUE

Plusieurs centaines de producteurs maraîchers provenant de tous les coins de la province, voire même de l'Ontario et des Maritimes, sont attendus aux Journées horticoles provinciales qui auront lieu au Centre communautaire de Saint-Rémi, les 4, 5 et 6 février prochains.

Organisé conjointement par la Fédération des producteurs maraîchers du Québec et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, cet événement d'envergure réunira aussi une brochette de conférenciers invités, dont certains proviendront des États-Unis.

À tout ce beau monde se grefferont une trentaine d'exposants qui mettront leurs produits en valeur et se feront un plaisir de répondre aux questions des maraîchers.

■ **Programme**

S'il faut en croire M. Pierre Sauriol, conseiller régional en cultures maraîchères pour le compte du MAPAQ, les producteurs qui répondront à cette invitation annuelle n'auront pas à regretter leur déplacement, en ce sens que de l'information pertinente sur divers aspects de leur production, ils en obtiendront suffisamment pour combler leurs attentes.

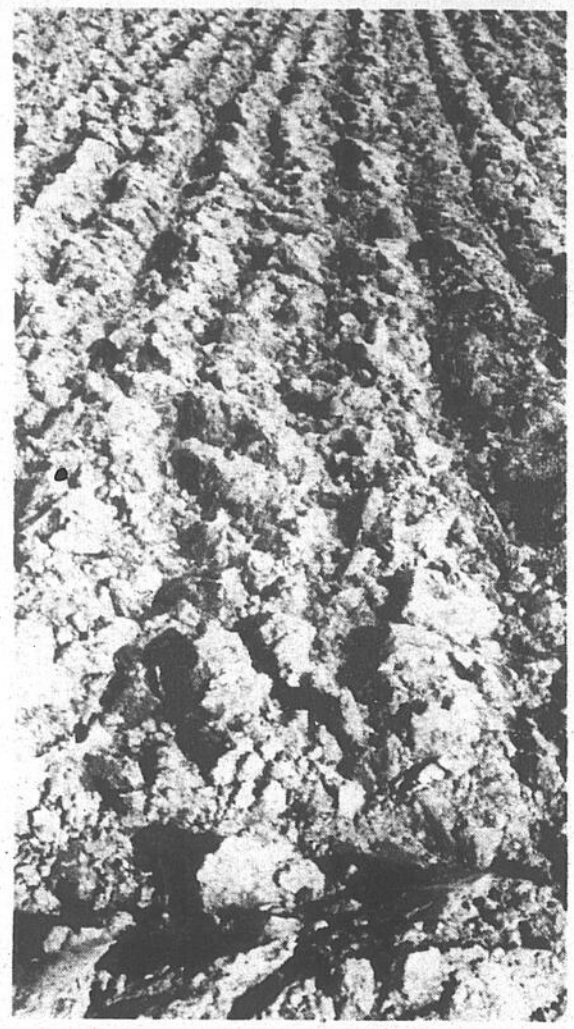
Au cours de la première des trois journées horticoles, les sujets abordés en avant-midi porteront principalement sur la conservation des sols. Durant l'après-midi, les conférences se tiendront simultanément dans deux salles et porteront respectivement sur la culture de la carotte et la production de transplants de légumes.

Le lendemain, jeudi, la première moitié de la journée sera consacrée à des allocutions portant sur les légumes de terre minérale et la production de fleurs en caissette. En après-midi, les producteurs, selon leur choix, pourront assister à des conférences portant, soit sur la culture de la laitue et des céleris, soit sur la production des crucifères.

Pour ce qui est de la troisième et dernière journée d'information, il est prévu que l'avant-midi sera consacrée à la présentation de l'assemblée générale annuelle de la Fédération des producteurs maraîchers du Québec, alors que l'après-midi portera sur les problèmes reliés à la mise en marché. À ce sujet, M. Sauriol note que divers intervenants du réseau de distribution de produits horticoles feront valoir leur point de vue dans le cadre d'une table ronde.

■ **Coûts**

Ceci dit, les conférences prévues en avant-midi débuteront à 9 heures pour se terminer à 12 heures, alors que celles au programme durant l'après-midi se tiendront de 14 à 17 heures. Un lunch sera servi sur place et il en coûtera $10 par jour pour chacune des deux premières journées de conférences ou $15 pour les deux journées.



Au cours de la première des trois journées horticoles, il sera notamment question de la conservation des sols.

Taxe sur l'importation de maïs américain

L'U.P.A. veut se faire entendre

par Gilles LÉVESQUE

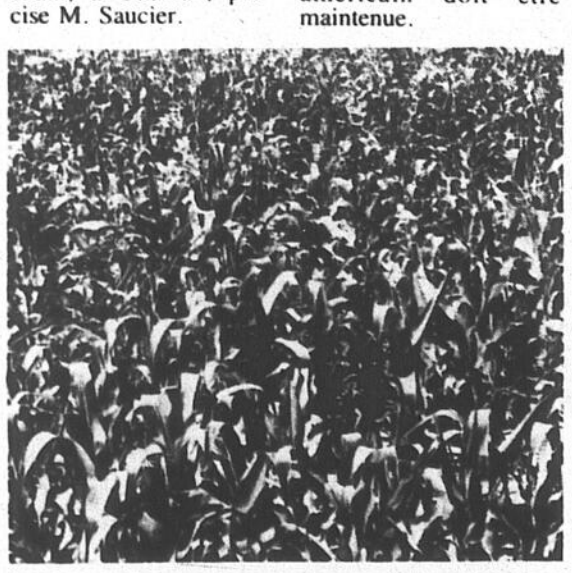
Les fédérations spécialisées affiliées à l'Union des producteurs agricoles se sont réunies au début du mois pour faire le point sur divers problèmes reliés aux frais d'exportation de produits agricoles.

À ce sujet, M. Michel Saucier, responsable du Service d'information et de l'éducation à la Fédération de l'U.P.A de Saint-Hyacinthe, précise qu'il a été abondamment question de l'imposition récente d'une taxe provisoire sur les importations canadiennes de maïs américain.

■ **Audiences**

«Ceux qui ont pris part à cette rencontre ont entre autres adopté une résolution en vertu de laquelle l'U.P.A. signifiera au ministre John Wise son intention de comparaître lors des audiences publiques que tiendra le Tribunal des importations canadiennes, le 2 février prochain, à Ottawa», précise M. Saucier.

Si on lui en donne la chance, l'U.P.A. s'appliquera alors à démontrer que la taxe sur les importations de maïs américain doit être maintenue.



L'U.P.A. souhaite participer aux audiences publiques portant sur l'imposition d'une taxe sur les importations de maïs américain.

Échange des parts de la Société en commandite Agromex

par Gilles LÉVESQUE

Au cours d'une assemblée des commanditaires de La Société en commandite Agromex tenue il y a quelques semaines, les commanditaires présents ou représentés par procuration ont voté en faveur d'un échange de leurs parts pour des actions subalternes du commandité de la société Agromex Inc.

M. Rouville Ménard, président d'Agromex Inc., précise que chaque part détenue par un commanditaire a alors été échangée contre une action subalterne d'Agromex Inc. En vertu de cet échange, les commanditaires sont du même coup devenus actionnaires d'Agromex Inc. et bénéficient de tous les droits et privilèges que leur confère la détention d'actions subalternes.

■ **Appel public**

Le producteur de Saint-Pierre de Véronne rappelle qu'à la suite du dépôt d'un prospectus et des modifications datés du 2 octobre 86, La Société en commandite Agromex a lancé un premier appel public à l'épargne en émettant 1,680,000 parts pour un prix total de $4,2 millions au coût de $2.50 l'unité. Une souscription individuelle minimale de mille parts ($2,500) fut exigée de chaque souscripteur.

Cette Société avait été constituée en société en commandite en vertu des Lois du Québec en juillet 86. La Société se livrait exclusivement à l'exploitation d'une entreprise de reproduction et d'engraissement de porcs.

L'échange de la totalité des parts des commanditaires en actions d'Agromex Inc. met fin aux activités de La Société en commandite Agromex. À la suite de l'échange des parts, Agromex Inc. a acquis l'actif de La Société en commandite Agromex et en fait l'exploitation depuis le 1er janvier dernier.

Agromex Inc. a été constitué en vertu des Lois sur les sociétés commerciales canadiennes. Le seul siège social est situé au 1981 avenue McGill College, bureau 1445, Montréal, Québec, H3A 2Y1, et sa principale place d'affaires est située au 488, route 133, Saint-Pierre-de-Véronne à Pike-River, Québec, JOJ 1PO.

Badger
VIDEUR DE SILO
Toutes les pièces Badger sont entreposées chez nous pour l'est du Canada
VENTE ET SERVICE
Massey Ferguson
Badger
Kverneland
Landini
ÉQUIPEMENT AGRICOLE
VENTE ET SERVICE
ÉQUIPEMENTS Guillet INC.
1153 route 133
Sabrevois, Qué.
J0J 2G0
(514) 346-6663

Tournée d'information dans la région

L'envergure du projet de vente surprend les producteurs de maïs

par Gilles LÉVESQUE

C'est jeudi que prendra fin la tournée d'information entreprise par le Syndicat des producteurs de cultures commerciales de la région de Saint-Hyacinthe concernant la mise en place d'un projet de règlements sur la vente du maïs-grain.

Pas moins de vingt assemblées auront alors été organisées à l'intention des producteurs concernés. Et il semble que c'est en grand nombre que ces derniers se seront déplacés pour prendre connaissance du projet conçu par la fédération provinciale. D'un projet jugé extrêmement important pour les individus en cause et dont le contenu a déjà fait l'objet de nombreuses modifications.

■ **Accueil**

Toujours est-il que pas moins de 250 producteurs ont assisté à l'une ou l'autre des sept premières réunions organisées à leur intention. Tous ont alors pu obtenir l'information désirée sur les principaux règlements composant le projet de vente, et tel que convenu au départ, les céréaliculteurs présents n'ont pas été appelés à exercer leur droit de vote.

Il n'en demeure pas moins que certains producteurs ont profité de l'occasion pour faire valoir leur opinion sur le projet. À ce propos, M. Michel Saucier, responsable du Service d'éducation et d'information à la Fédération de l'U.P.A. de Saint-Hyacinthe, note que plusieurs intervenants ont émis des commentaires positifs, alors que d'autres ont clamé leur mécontentement.

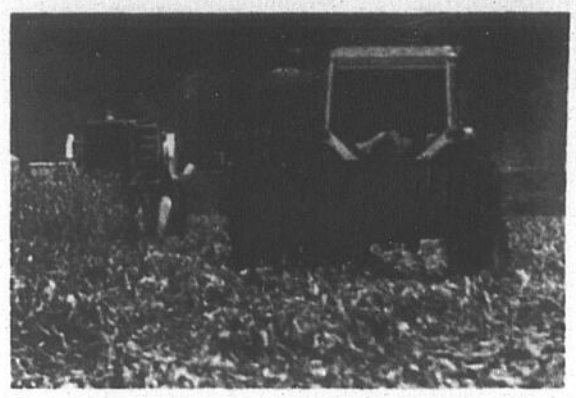
«Il est encore beaucoup trop tôt pour dire si les producteurs sont dans l'ensemble favorables ou défavorables au projet, précise l'agent d'information. Tout ce qu'on peut dire pour l'instant, c'est que les céréaliculteurs semblent surpris de l'envergure du projet, ce qui est tout à fait normal compte tenu qu'il pourrait modifier leurs habitudes commerciales.»

On sait qu'en vertu dudit projet, une partie de la récolte de chaque producteur (25%) irait dans un pool qu'aurait à gérer la Fédération. La quantité de grains ainsi obtenue serait entre autres utilisée pour développer certains marchés de même que pour assurer des approvisionnements réguliers aux acheteurs. Pour les producteurs concernés, il en résulterait une hausse de prix appréciable.

■ **Autres réunions**

Cela dit, le syndicat régional tiendra trois autres réunions d'information dans la région immédiate au cours de la semaine. La première des trois assemblées aura lieu lundi, au Centre municipale de Sainte-Brigide, à 20 heures.

Les deux autres réunions au programme se tiendront mardi à la Salle municipale de Rainville et au Centre des loisirs de Saint-Sébastien. La première débutera à 13h30 alors que la seconde se mettra en branle à 20h30.



Il semble que les céréaliculteurs de la région semblent surpris de l'envergure du projet de règlements sur la vente de maïs-grain.

Garanties de paiement: l'U.P.A. revient à la charge

par Gilles LÉVESQUE

L'Union des producteurs agricoles compte revenir à la charge concernant l'adoption, par le gouvernement du Québec, d'une loi cadre sur les garanties de paiement. Les dirigeants de cet organisme entendent d'ailleurs prendre les dispositions nécessaires pour discuter sérieusement de la question avec le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Michel Pagé.

Ceux qui suivent le dossier de près savent que ce n'est pas d'hier que les producteurs sollicitent l'intervention du gouvernement. Des démarches en ce sens avaient été entreprises il y a deux ans auprès de l'ex-ministre Garon. Bien qu'aucune loi cadre n'avait alors été adoptée, l'insistance manifestée par l'U.P.A. avait forcé M. Garon à intervenir financièrement dans le cas d'un abattoir qui ne disposait plus des fonds nécessaires pour rencontrer ses obligations auprès d'un certain nombre de producteurs de boeuf.

Avait aussi été adopté un règlement qui protège les céréaliculteurs qui vendent ou entreposent leurs récoltes chez des acheteurs de grains.

Toujours est-il que le problème a refait surface il y a quelques semaines, alors que l'abattoir Charlemagne Limitée a été contrainte de déclarer faillite. Pour les éleveurs qui n'ont pas été payés pour leurs produits, cette nouvelle fermeture subite pourrait s'avérer lourdes de conséquences.

«Devant ce nouveau cas, précise M. Michel Saucier, responsable de l'information et de l'éducation à la Fédération de l'U.P.A. de Saint-Hyacinthe, les dirigeants de la Confédération ont décidé de reprendre les discussions avec le ministre Pagé afin de résoudre ce problème une fois pour toute. Ce que l'U.P.A. attend de ce dernier, c'est l'adoption d'une loi cadre. D'une loi qui protégerait l'ensemble des producteurs et à laquelle les agriculteurs et les acheteurs devraient se soumettre.»

Si vous n'avez pas froid aux yeux...

...vous dompterez ce 4 x 4 aussi fort qu'agile, sur route comme hors-sentier.

SUPER-SPÉCIAL

Votre concessionnaire Toyota est fier de vous présenter Grizzli. Une édition exclusive du pick-up Toyota 4X4 Xtracab SR5 1987 spécialement conçue pour ceux qui n'ont pas froid aux yeux.

Une fiche technique exceptionnelle

Outre les multiples caractéristiques du 4X4 Xtracab SR5 1987, on a ajouté à Grizzli:
- identification exclusive;
- rétroviseurs type "western";
- marche-pied de pare-choc arrière;
- protège-calandre;
- arceau de sécurité;
- phares de brousse.

Une véritable pièce de collection

Seulement 130 exemplaires numérotés, seulement chez votre concessionnaire Toyota.

Y'A PAS PLUS PICK-UP QU'UN CONCESSIONNAIRE TOYOTA

On va bien s'entendre!

DERY automobile ltée

1055, boul. du Séminaire nord, Saint-Jean-sur-Richelieu
Tel.: 348-6844 - 293-3210 Farnham

VOUS AVEZ DES PROBLÈMES DE DOS???

«Nous pouvons vous aider!»

Centre d'acupuncture Mieux-Vivre

IBERVILLE
650, 1re Rue
Tél.: 346-8278

FARNHAM
399, Hôtel de Ville
Tél.: 293-2261

Dernière semaine pour profiter de notre Vente de janvier 10% à 30% de rabais

FOURRURE

LES FOURRURES BROSSEAU et BRASSARD
560, 3e rue, Iberville, (Qué.) 346-3765

calendrier agricole

■ Vétérinaires

C'est au Palais des congrès de Montréal, du 16 au 18 août, qu'aura lieu le 28e congrès de l'Association mondiale vétérinaire. Cette rencontre se tiendra sous le thème «Pour une utilisation rationnelle des ressources animales».

■ Syndicat de Pré-Vert

Le Syndicat de base de Pré-Vert tiendra trois soirées de consultation sur le rôle de l'État en agriculture. Ces assemblées auront lieu le 3 février, au Centre des loisirs de Sainte-Brigide, le 12 février, à l'École Frère André de Saint-Grégoire, et le 19 février, au Club de tir Josée de Saint-Alexandre. Ces trois réunions débuteront à 20h30.

■ Journées horticoles

Les journées horticoles provinciales 1987 seront présentées à Saint-Rémi de Napierville, les 4, 5 et 6 février prochains, plus précisément au Centre communautaire de l'endroit.

■ Mois de la viande

Février a été désigné mois de la viande au Canada. La prochaine campagne promet d'être plus intéressante et plus intense que jamais. Encore une fois, l'industrie des viandes rouges aidera à répandre le message que le boeuf, le porc, l'agneau, le veau et les charcuteries sont des aliments nutritifs qui conviennent bien à tous les régimes alimentaires sains et équilibrés d'aujourd'hui.

■ Salon agro-alimentaire

C'est maintenant officiel: le 2e Salon agro-alimentaire du Haut-Richelieu aura lieu les 24, 25 et 26 avril prochains, au Palladium d'Iberville. Cet événement se tiendra sous le thème «Du champ à la table».

■ Journées d'information

Deux journées d'information portant sur la culture du maïs-grain et de la luzerne seront présentées dans la région au cours des prochaines semaines. La première des deux assemblées aura lieu le 26 janvier, à la Salle Horizon de Saint-Césaire, alors que la seconde se déroulera au Club Belgo de Sabrevois, le 30 janvier. Les deux journées débuteront à 10 heures et un repas sera servi gratuitement.

■ Séminaire

La Station de recherches d'Agriculture Canada à Saint-Jean tiendra un séminaire sur l'asclépiade, une nouvelle plante textile. Cet événement aura lieu le 28 janvier, de 14 à 15 heures.

■ Journée pomicole

Le bureau de renseignements agricoles du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec à Huntingdon invite les pomiculteurs de la région à prendre part à une importante journée d'information sur la pomme. Cette activité aura lieu le 19 février prochain, à la Cabane à sucre La Goudrelle de Mont Saint-Grégoire. La journée se mettra en branle à 8h30 pour se terminer vers 17 heures.

■ Femmes collaboratrices

L'Association des femmes collaboratrices invite ses membres à prendre part à une soirée d'information sur la curatelle publique. Cet événement aura lieu le 28 janvier prochain, à la Salle communautaire de Saint-Sébastien, à compter de 20h15.

Agriculture

Offre d'emplois

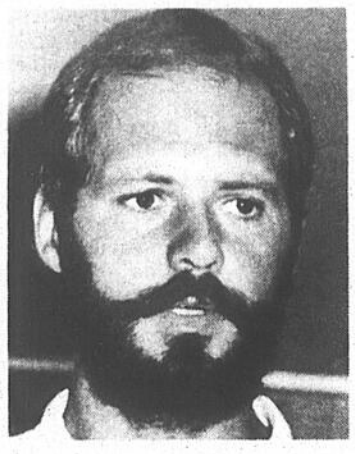
Le Service de main-d'oeuvre agricole du Canada est présentement à la recherche de travailleurs pour remplir certains emplois dans le domaine agricole. Les intéressés n'ont qu'à se présenter au Service de main-d'oeuvre agricole du Canada situé dans les locaux de la Fédération de l'U.P.A. de Saint-Hyacinthe, au 850 boulevard Casavant ouest, à Saint-Hyacinthe. Il est aussi possible d'obtenir de l'information par téléphone en composant le numéro 774-9154.

■ Emplois

Le Service de main-d'oeuvre recherche entre autres un ouvrier agricole à l'arboriculture, des ouvriers à l'élevage porcin, un ouvrier à l'élevage de veaux ainsi que des ouvriers à l'élevage de bétail laitier. Dans quelques cas, une certaine expérience est requise.

éditorial

L'avenir du Salon agro-alimentaire



C'est maintenant officiel: la région du Haut-Richelieu sera le site d'un deuxième Salon agro-alimentaire en avril prochain. D'un Salon qui se tiendra cette fois sous le thème «Du champ à la table» et qui promet d'être plus imposant que le précédent.

Il s'en est toutefois fallu de peu, et c'eut été dommage, pour que cet événement ne soit pas présenté à nouveau. Il y a quelques semaines encore, on ignorait ce qu'il adviendrait de cette activité qui s'avère pourtant essentielle pour une région comme la nôtre. L'avenir du Salon était en effet relié à quelques demandes de subvention qui ont finalement été acceptées.

Forts d'un appui financier qui leur a permis d'embaucher une équipe de quatre personnes dont la principale fonction sera d'organiser et de voir à la bonne marche du prochain Salon, la Chambre de commerce et le Conseil économique du Haut-Richelieu espèrent maintenant que leurs efforts seront récompensés.

Qu'il se trouve des organismes pour organiser un tel événement, c'est bien beau, mais encore faut-il que les principaux artisans du milieu y participent.

Or, et c'est là que réside l'avenir du Salon, il importe que la prochaine édition soit couronnée de succès. Pour ce faire, il faudra qu'au moins 45 exposants soient au rendez-vous et qu'au moins 5,000 personnes franchissent les portes du Palladium d'Iberville. C'est du moins ce que souhaitent les membres du comité organisateur.

À première vue, cet objectif est réalisable. S'il semble acquis que la population répondra à l'invitation en grand nombre, il est toutefois permis de croire que les responsables de l'événement devront travailler comme des forcenés pour attirer autant d'exposants en un même lieu.

Ce n'est pas que le milieu concerné ne soit pas intéressé à profiter de cette «vitrine» pour exhiber ses produits, mais plutôt parce que dans bien des cas, on se montrerait sceptique, en ce sens qu'on voudrait d'abord prendre connaissance des résultats avant de joindre la parade.

Le problème, c'est que des parades comme celle qu'on organise présentement, il n'y en aura peut-être plus si les principaux intéressés n'y participent pas immédiatement. Pourtant, il ne fait aucun doute qu'une telle activité rapporte des résultats concrets. Si tel n'était pas le cas, comment expliquer alors que plus de la moitié des exposants de l'an dernier aient manifesté le désir de répéter l'expérience, si ce n'est que le Salon leur a fourni une occasion rêvée de mieux faire connaître leurs produits auprès de la population du Haut-Richelieu?

Bref, les membres de la chaîne agro-alimentaire, du moins ceux qui tiennent à accroître leur clientèle, auraient intérêt à profiter de cette opportunité. Après tout, c'est en grande partie pour eux que la Chambre de commerce et le Conseil économique du Haut-Richelieu organisent cet événement.

Gilles LÉVESQUE



PAR DANIEL MALENFANT

du banc au champ (Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu)

L'informatique en milieu agricole: quoi de neuf?

Depuis quelques mois, le nombre de virtuoses de l'ordinateur à la ferme est en voie de devenir de plus en plus important dans la région. Il va sans dire que le prix de l'équipement, aux alentours de 1200$ maintenant pour un super ordinateur tout équipé, a su éliminer le principal argument qui bloquait la voie de l'informatique à la ferme.

■ Les utilisateurs

On en retrouve dans tous les secteurs de la production agricole. Du conseiller d'un syndicat de gestion qui mesure la valeur de ses conseils à ses membres, au jardinier-maraîcher qui s'en sert pour calculer et imprimer les paies de ses nombreux employés.

D'autres font le suivi complet de leurs champs et de leur temps de travail. Certains vont plutôt se limiter à suivre les activités de leur troupeau (alimentation, régie, ...). Enfin, quelques-uns vont s'adonner à des calculs de coûts de production, de budget prévisionnels et de financement. Ce sont généralement des programmes déjà tout préparés d'avance qui sont utilisés pour ce type d'applications.

Il faut le dire, l'informatique agricole est de moins en moins une source d'inquiétude, bien au contraire. On a pu le constater l'an passé avec l'enthousiasme manifesté par les producteurs qui ont participé à des sessions de formation.

L'ordinateur est de plus en plus perçu comme un instrument d'information. S'il demeure encore un monstre, il en est un qui a toujours faim de données de toutes sortes, rien de plus. La seule contrainte majeure à son apprivoisement est le temps qu'il faut investir pour s'y familiariser.

■ Un cocktail de programmes

Le nombre de programmes nouveaux est relativement restreint. Cependant, plusieurs ont été modifiés pour une plus grande facilité d'utilisation. Les mises à jour sont nombreuses et les programmes prêts à utiliser sont construits de telle sorte qu'ils réduisent au minimum l'apprentissage.

Mais c'est au niveau de la comptabilité, de la gestion financière et des productions animales que les producteurs de la région peuvent être encore les mieux servis.

■ Les vrais coûts à considérer

Là où l'informatique coûte cher, c'est au niveau du prix à payer pour les logiciels (programmes commerciaux). Ainsi, il en coûte actuellement environ 850$ pour s'équiper d'un système de gestion financière, de gestion du troupeau ou de gestion des champs.

On peut donc facilement accumuler des logiciels qui dépassent du double au triple la valeur de l'ordinateur lui-même. Voilà pourquoi plusieurs producteurs commencent à se familiariser avec des programmes tout-usage avec lesquels ils réalisent leurs propres modèles de calculs et de classement de données. Mais là, il faut être prêt à investir encore beaucoup plus de temps pour apprendre la programmation. C'est ce qui fait la différence entre un utilisateur et un programmeur.

■ Que nous a dit la Californie?

La Californie est reconnue pour son avant-gardisme. Ainsi, à l'été 85, cinq professeurs du département se sont payé une semaine de stage en Californie. Nous y avons visité des écoles d'agriculture et plusieurs fermes informatisées. Le but visé?: examiner les programmes existants et voir comment le transfert de l'informatique s'effectuait à la ferme.

À notre surprise, les agriculteurs californiens ont abordé l'informatique d'une bien drôle de façon. En effet, ils ont débuté timidement avec des programmes tout fait d'avance pour se diriger par la suite vers des logiciels tout-usage qu'ils ont arrangés à leur façon, pour leurs cas particuliers et leur façon de voir les choses.

Dans les écoles et à l'université, on apprend à développer soi-même des outils informatiques sur mesure. Mais on montre aussi à utiliser et évaluer les programmes commerciaux.

■ Vous voulez en savoir plus?

Nous allons répéter bientôt notre session de formation à l'intention des agriculteurs de la région. On ne vous montrera pas à programmer, non plus qu'à faire des miracles. Ce qu'on vous propose, ce sont des démonstrations de ce

■ Vous voulez en savoir plus?

Nous allons répéter bientôt notre session de formation à l'intention des agriculteurs de la région. On ne vous montrera pas à programmer, non plus qu'à faire des miracles. Ce qu'on vous propose, ce sont des démonstrations de ce que peut faire pour vous une simple machine électronique installée sur une ferme. Les prérequis: aucun, sinon être intéressé et savoir manipuler une calculatrice. On vous en promet pour tous les goûts...

Si ça vous intéresse, contactez **Hélène Vervaressos, agr., au 347-5301, poste 316.**



Les cliniques d'information s'adressent aux producteurs de maïs, de céréales, de soya et de légumineuses.

Saint-Valentin, Saint-Césaire et Sabrevois

Trois cliniques sur le maïs présentées dans la région

par Gilles LÉVESQUE

C'est sous le thème «Investissez dans l'efficacité» que se tiennent cette année les cliniques du maïs. Organisées par huit entreprises impliquées dans le secteur agricole, ces cliniques refléteront la préoccupation de chacun à atteindre de plus hauts sommets.

Bien qu'elles s'adressent avant tout aux maïsiculteurs, ces cliniques traiteront aussi de divers sujets reliés à la culture céréalière et à la production de soya et de légumineuses.

Trois des cliniques au programme de la tournée provinciale se tiendront dans la région immédiate. Une première clinique aura lieu à l'Érablière Saint-Valentin le 29 janvier. Quant aux deux autres, elles se tiendront à la Salle Horizon de Saint-Césaire, le 2 février, et au Club Belgo de Sabrevois, le 4 février. Les journées débuteront à 9h30 et un repas sera servi gratuitement.

■ Sujets

Cela dit, voici les sujets qui seront abordés au cours de ces journées: Nos produits et votre régie: rendement maximum, par Dekalb Canada; Drainage souterrain, source d'efficacité et de rendement, par Excavation du Québec; La réussite ce n'est pas un coup de dé, par la Régie des assurances agricoles du Québec; Bien investir en phytoprotection, c'est être plus efficace, par Ciba-Geiby; Notre option: votre sécurité, par Leblanc & Lafrance; Les engrais Nutrite: une question de rentabilité, par Nutrite Inc.; À la Banque Royale on parle agricole, par la Banque Royale; Nouveau concept, culture rapide, par J.I. Case.

Pour de plus amples informations sur ces cliniques, composer le numéro (418) 833-5363.



Découvrez les ongles permanents:
- finis les petits ongles
- finis les ongles rongés
Optez pour une belle main élégante avec de beaux ongles

SPÉCIAL D'INTRODUCTION

* ***Futur*** *Rég. 45$* SPÉCIAL **35$**
* ***Acrytate*** *Rég. 35$* SPÉCIAL **25$**
* ***Acrylique*** *Rég. 30$* SPÉCIAL **20$**
* ***Gel*** *Rég. 40$* SPÉCIAL **30$**

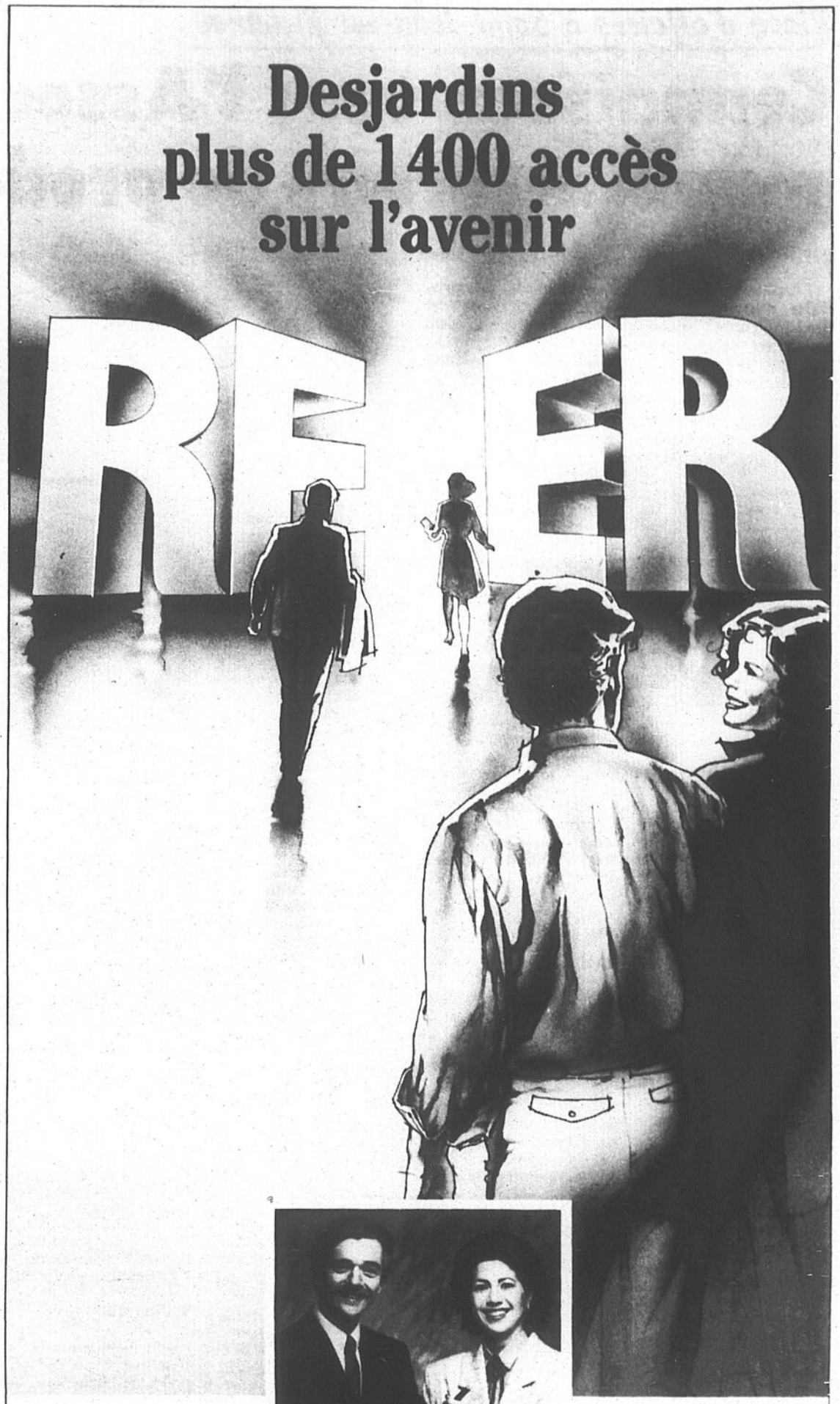
COURS DISPONIBLES

- Venez rencontrer Claudine Beauregard

Métamorphose Beauté

236, rue Longueuil, Saint-Jean-sur-Richelieu
Tél.: 347-0995

Desjardins plus de 1400 accès sur l'avenir





Des services-conseils pour vous aider
Les conseillers Desjardins sauront vous simplifier les choses. Ils vous proposeront le REER (régime enregistré d'épargne-retraite) qu'il vous faut, dans des formules souples, performantes... et sans tracasseries inutiles.

Un placement avantageux et des économies d'impôt
Le REER Desjardins constitue un placement sûr; il vous offre un excellent rendement pour l'avenir, tout en vous faisant économiser de l'impôt.

Votre caisse Desjardins, tout près de chez vous C'est rassurant de savoir que vos économies sont là, tout près de chez vous, à votre caisse Desjardins.

REER
DESJARDINS
tellement populaire au Québec

La caisse populaire Desjardins

Place d'affaires à Saint-Jean-sur-Richelieu

Connaissez-vous l'Association des manufacturiers de produits alimentaires?

par Gilles LÉVESQUE

L'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec, ça vous dit quelque chose? Si vous avez répondu non à cette question, vous serez peut-être surpris d'apprendre que la place d'affaires de cet organisme provincial est située sur le boulevard du Séminaire, à Saint-Jean, que la présidence de l'Association est assumée par un conserveur de Bedford et que le poste de directeur général est occupé par un Johannais.

C'est en 1954, grâce à l'implication du Dr Bruno Landry, qu'a été fondé cet organisme, lequel était alors connu sous le nom de l'Association des conserveurs du Québec. Les fondateurs furent MM. Charles Auguste Bussières, Ernest Carrière, Eugène Raymond, Jean Joubert et Albert Limoges. M. Jean Joubert, de la maison Joubert et Fils, en devint le premier président.

On rapporte qu'en 1964, l'Association prit une expansion remarquable en s'adjoignant le secteur des viandes en conserves. Elle recevait, le 27 janvier de la même année, sa nouvelle charte provinciale au nom de l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec. M. Guy Limoges fut le premier président de la nouvelle association. C'est toutefois M. Marcel Gagnon qui a été appelé à assumer le premier mandat complet.

■ **Membres**

Depuis ses débuts, le Dr Bruno Landry a été l'âme dirigeante de l'Association. Il en fut effectivement le vice-président exécutif de 1968 à 1980, alors que lui succédait M. André Latour, de Saint-Jean. Ce dernier assume maintenant les fonctions de directeur général.

L'Association compte actuellement 25 membres réguliers, 100 membres associés et 20 membres affiliés. Sur le plan national, cet organisme est affilié à l'Association canadienne des manufacturiers de produits alimentaires. Pour ce qui est de la scène provinciale, l'Association est membre du Conseil de l'alimentation du Québec Inc., des Pavillons agro-alimentaires québécois Inc. et du Centre Patronal de santé et sécurité du travail du Québec.

De plus, ce regroupement de manufacturiers participe très activement à l'administration de deux organismes sans but lucratif qu'elle a fondés, à savoir le Groupe Pro-Conserve, voué exclusivement à la promotion des légumes mis en conserve au Québec, et Aliment-Aide, dont l'objectif principal est de contribuer au soulagement de la famine dans le monde.

■ **Objectifs**

Quant aux principaux objectifs de l'Association, il se résument à ceci:

-agir comme porte-parole officiel des manufacturiers de produits alimentaires du Québec qui s'y regroupent à titre de membres réguliers;

-canaliser les représentations des manufacturiers, en particulier auprès du gouvernement;

-coordonner l'action des membres en vue de promouvoir leurs intérêts économiques, sociaux et professionnels;

-susciter l'éducation des consommateurs sur les valeurs d'une bonne alimentation et favoriser plus particulièrement la promotion des produits fabriqués par les membres;

-établir des liaisons entre les manufacturiers, les producteurs, les fournisseurs, les consommateurs et les autres maillons de la chaîne alimentaire;

-encourager la recherche dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et du marketing.

Pour ce qui est de la structure comme tel, l'Association est une corporation formée de membres réguliers manufacturiers de produits alimentaires, de membres associés engagés dans une entreprise fournissant des produits ou des services aux membres réguliers ainsi que de membres affiliés engagés dans le commerce de produits alimentaires fabriqués par les membres réguliers ou par d'autres manufacturiers.

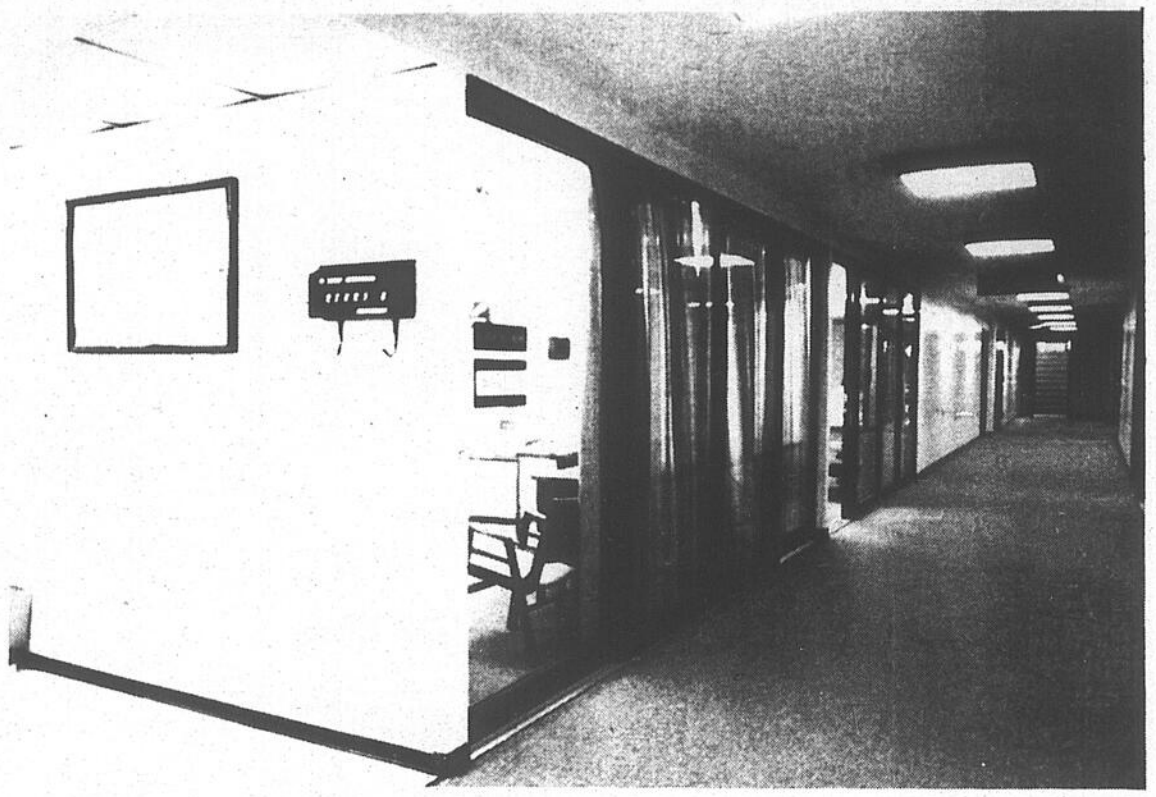
D'autre part, cet organisme constitue un instrument de choix pour représenter ses membres auprès des gouvernements, des associations agro-alimentaires et des producteurs agricoles, auprès desquels elle est accréditée pour négocier des conditions relatives à l'achat des produits.

Elle sert de trait d'union entre les manufacturiers et l'ensemble des consommateurs qu'elle s'efforce de sensibiliser à la qualité des produits alimentaires. Enfin, l'Association cherche à tenir ses membres bien informés sur toutes les questions intéressant l'industrie.

■ **Exécutif**

Ceci étant dit, le nouvel exécutif de l'Association est formé des personnes suivantes: MM. Bert Snyder, président, Gérard Pelletier, vice-président, Marcel Nadeau, trésorier, André Latour, directeur général, Léon Guillemette, ex-président, Robert Leblanc, Marcel Ostiguy, Archie Borland, Louis Ferland, Rick Chartier, Richard Lachapelle et Gille Kingsley, administrateurs.

Pour de plus amples informations sur cet organisme, composer le numéro 349-1694.



Saviez-vous que la place d'affaires de l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec est située sur le boulevard du Séminaire, à Saint-Jean. (photo François Melillo)

Wise avoue qu'il n'est pas facile d'être ministre de l'Agriculture

Il n'est pas facile d'être agriculteur de nos jours, il semble qu'il ne soit pas facile non plus d'être ministre fédéral de l'Agriculture. C'est du moins l'avis qu'a exprimé le ministre John Wise lors d'une récente allocution devant un groupe d'agriculteurs de l'Alberta.

«Nous ne sommes pas à une époque normale. Jamais auparavant, peut-être, la collectivité agricole n'a fait face à de plus grandes difficultés. Il n'est pas facile d'être agriculteur aujourd'hui et, croyez-m'en, il n'est pas facile d'être ministre fédéral de l'Agriculture non plus», a en outre affirmé M. Wise.

■ **Plus que tous**

«Si quelqu'un me disait que le gouvernement fédéral doit encore être à la recherche de solutions pour les problèmes de la collectivité agricole, je serais le premier à le reconnaître. Si quelqu'un mettait en doute la conception d'un programme en particulier, j'en tiendrais compte. Mais que je conviendrai jamais que notre gouvernement n'est pas sensible aux besoins des agriculteurs, parce que ce n'est pas vrai. Et je crois que la plupart des agriculteurs le savent.»

«Notre gouvernement a fait plus que tous les précédents. Si jamais un gouvernement fédéral a été plus sensible aux besoins des agriculteurs canadiens, je voudrais bien qu'on me dise lequel, parce que je n'en connais pas. Je vous le promets; nous allons continuer à oeuvrer avec les agriculteurs pour renforcer le secteur agricole du pays», a conclu le ministre.



«Si jamais un gouvernement fédéral a été plus sensible aux besoins des agriculteurs canadiens, je voudrais bien qu'on me dise lequel, parce que je n'en connais pas», a en outre affirmé le ministre.

coupons encore
NOS PRIX!
Souliers pour dames
• WHITE CROSS
• CELEBRITY
Bottillons en cuir, nylon
GARANTIE IMPERMÉABLE
30% à 70% DE RÉDUCTION
Souliers pour hommes
• FLORSHEIM
• LE BARON
Bottillons d'hiver
chaussures Roger Cinq-Mars Ltée
234, rue Richelieu, (centre-ville)
Saint-Jean-sur-Richelieu Tél.: 346-3610

Offerts par la Régie des grains

Des cours sur la mise en marché des céréales

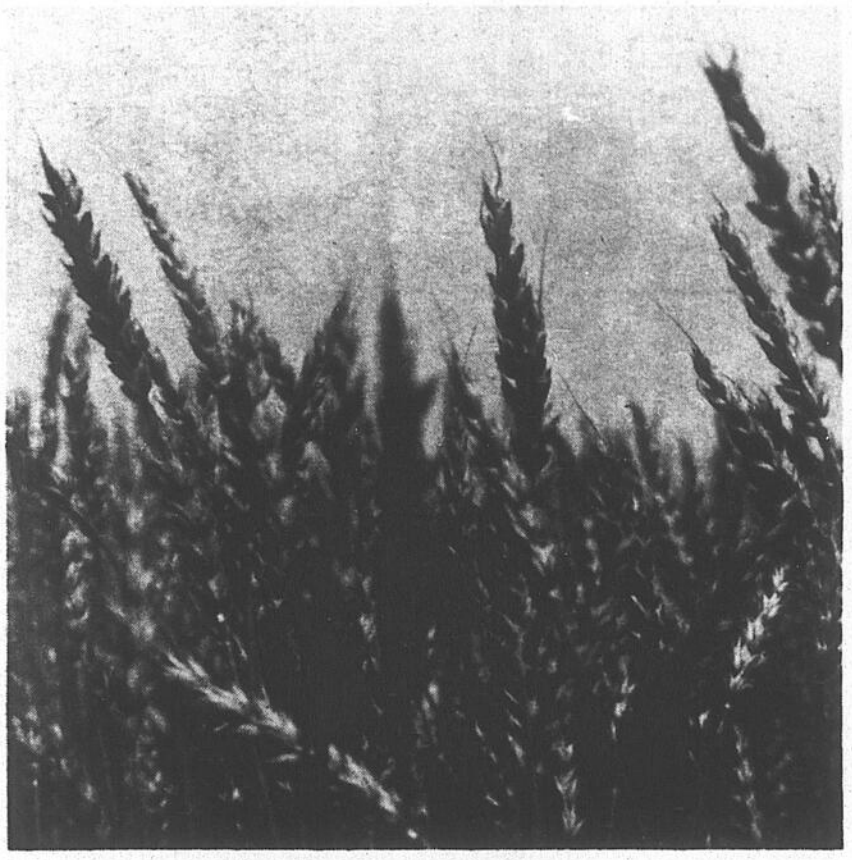
Des spécialistes de différents organismes privés ou publics ont accepté d'informer les différents intervenants du marché céréalier dont les principaux sujets sont: les organismes impliqués dans la commercialisation des céréales au pays, les perspectives dans les prix ainsi que d'autres thèmes reliés de près à la mise en marché des céréales.

Ces conférenciers ont été invités par la Régie des grains du Québec, dans le but d'améliorer les connaissances des personnes directement impliquées quotidiennement dans la vente ou l'achat des céréales, soit par exemple les propriétaires ou gérant de meuneries, de centres régionaux ou de firmes négociant dans le domaine des céréales.

Ce cours se tiendra à Saint-Hyacinthe, les 27 et 28 janvier prochains. En raison du nombre limité d'inscriptions possibles, la Régie a invité en premier lieu ses clients. À la suite d'une réponse favorable de leur part, deux autres sessions de cours seront offertes en mars et en avril à toutes les personnes intéressées à parfaire leurs connaissances dans la mise en marché des céréales.

■ **Conférenciers**

Il est à noter que les frais d'inscription sont de $15 et qu'au nombre des conférenciers invités figure M. Doug Mutch, de l'Office des provendes du Canada, lequel signe à l'occasion une chronique dans le journal. Pour de plus amples informations, on peut rejoindre M. Luc Martel, au numéro 347-8341.



Deux autres sessions de cours seront offertes en mars et en avril à toutes personnes intéressées à parfaire leurs connaissances dans la mise en marché des céréales.

Le Salon de l'Agriculteur a attiré 3,000 producteurs

Plus de 3,000 agriculteurs provenant de tous les coins de la province se sont déplacés pour assister au Salon de l'agriculteur, lequel événement se tenait cette année à l'Auberge des Seigneurs de Saint-Hyacinthe.

La nouvelle formule offrant des conférences en avant-midi a, à elle-seule, permis d'accueillir plus de 1,200 agriculteurs et agricultrices. La première journée a servi à bien orienter ses investissements en marchinerie. Au cours de la seconde, les conférenciers ont exposé les points à vérifier avant de planifier ses investissements en production. Ces conférences ont été prononcées par neufs conférenciers recrutés dans différents secteurs d'activités économiques.

■ **Exposants**

On rapporte que le hall d'exposition fut tellement achalandé que déjà plusieurs exposants anciens et nouveaux ont réservé leur place pour le prochain salon. Le hall regroupait cette année une centaine de stands où les entreprises exposaient leurs nouveautés en matière de produits et services.

Bref, les membres du comité organisateur se disent très satisfaits de cette première expérience. Ils se joignent aux exposants pour remercier les agriculteurs et les agricultrices pour leurs précieux témoignages d'encouragement.



VENTE ET LOCATION DE CAMIONS

NOTRE SPECIALITE

CAMIONS
CAMIONS DIESEL
RÉPARATIONS GÉNÉRALES

REMORQUAGE
24 heures

GAMACHE & FRÈRES INC.

609, rue Principale
Saint-Paul-de-l'Île-aux-Noix

246-3694
246-3338
246-7088

NOUVEAU

HOMELITE
JACOBSEN



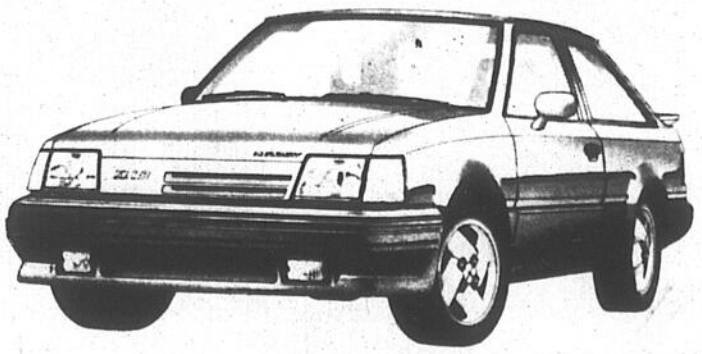
CHASSE-NEIGE
420
420E

- Cet appareil robuste une-phase (maniable comme une unité à deux phases) projète la neige à plus de 30 pieds.
- Facilité de démarrage manuel ou électrique.
- Rayon de déblaiement de 20 pouces, et une profondeur de 13 pouces.
- Éjecteur et déflecteur fuseau pivotant à 210° permettent un meilleur contrôle de l'éjection.
- Sa légèreté facilite le déblaiement des entrées, des trottoirs, même des marches, des patios et des perrons.
- Muni d'un moteur HOMELITE deux-temps hivérisé et puissant.
- Remisage facile
- Peu d'entretien
- PRIX INTÉRESSANT

maison ETHIER
SAINT-JEAN inc.

au 120 nord, rue Jacques-Cartier
(face au Collège militaire)
St-Jean
346-1040 et 1041 et nuit (514) 358-4012

RABAIS
500$*
SUR
Escort, Capri, Mustang, Tracer et Thunderbird
* modèles 1986



FINANCEMENT À PARTIR DE
3,9%
SUR
Tempo, Topaz et Ranger 1986-1987

Ford
FORD
MERCURY

M.B.A MERCURY

•VENTE •SERVICE •LOCATION
AUTOMOBILES MERRILL BOUCHER INC.
C.P. 800, 147 rue Rivière, Bedford, Qué. J0J 1A0
248-3388 295-3293

$ Jours du dollars $

du 26 au 31 janvier 1987

Jusqu'à épuisement des stocks

Disque à sable
5 pièces
No 545812
Rég. 5,49$



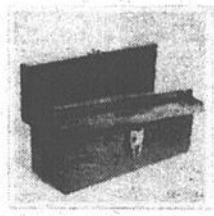
SPÉCIAL 3 $

Tournevis
5 dans 1
No 573510
Rég. 3,19$



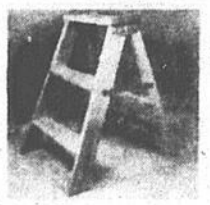
SPÉCIAL 2 $

Coffre à outil
16x6
Idéal pour bricoleur
No 580804
Rég. 9,99$



SPÉCIAL 7 $

Escabeau en bois
2 pieds
No 611002
Rég. 14,99$



SPÉCIAL 11 $

Brosse à neige
pour automobile
No 304425
Rég. 2,99$



SPÉCIAL 2 $

Épurateur d'air
pour automobile
No 370267X
Rég. 79¢



SPÉCIAL 2 pour/ 1 $

Additif pour essence
Rislone
Bouteille 250 ml
No 380279
Rég. 3,19$



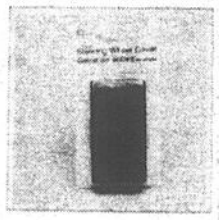
SPÉCIAL 3 $

Vision pour lave-vitre
No 384107
Rég. 1,29$



SPÉCIAL 1 $

Gaine de volant
en vinyle
No 414403X
Rég. 3,49$



SPÉCIAL 2 $

Disquette pour ordinateur
boîte de 10
No 691325
Rég. 24,99$



SPÉCIAL 17 $

Batterie rechargeable
Dyna Charge

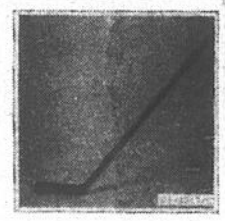
AAA - paq. 2
Rég. 8,99$
SPÉCIAL 6 $

C - paq. 2
Rég.10,99$
SPÉCIAL 8 $

A-A - paq. 2
Rég. 8,99$
SPÉCIAL 6 $

D - paq. 2
Rég.10,99$
SPÉCIAL 8 $

Bâton de hockey
Vic Sénior
No 834207
Rég. 8,99$



SPÉCIAL 7 $

Bâton de hockey
Cooper Junior
No 834159
Rég. 8,99$



SPÉCIAL 7 $

Tuque
couleurs assorties
No 874401
Rég. 2,49$



SPÉCIAL 2 $

Cagoule
couleurs assorties
No 874406
Rég. 3,49$



SPÉCIAL 2 $

CANADIAN TIRE
MAGASIN ASSOCIÉ

Plus que jamais le meilleur choix
...C'EST CANADIAN TIRE.

MAGASIN ASSOCIÉ
600, Pierre-Caisse
Robert Blanchard, propr. 348-3851

carrefour richelieu

3% de BILLETS-BONIS au COMPTANT

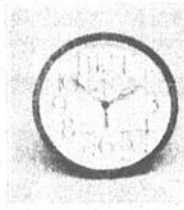
CANADIAN TIRE 123 456 789 0
CRÉDIT ACCEPTÉ
VISA MasterCard

$ Jours du dollars $

du 26 au 31 janvier 1987

Jusqu'à épuisement des stocks

Horloge au quartz
No 997330



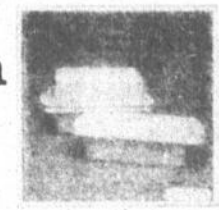
SPÉCIAL 8$

Bols en pirex
No 997337



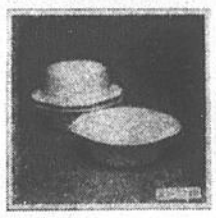
SPÉCIAL 2 pour/ 5$

Moules à pain
pour miro-ondes
No 420747
Rég. 4,49$ ch.



SPÉCIAL 2 pour/ 7$

Bols
pour micro-ondes
No 420748
Rég. 4,49$ ch.



SPÉCIAL 2 pour/ 7$

Casseroles
pour micro-ondes
No 420749
Rég. 4,49$ ch.



SPÉCIAL 2 pour/ 7$

Plats
pour micro-ondes
No 420750
Rég. 4,49$ ch.



SPÉCIAL 2 pour/ 7$

Assiettes à dîner
pour micro-ondes
No 420751
Rég. 4,49$ ch.



SPÉCIAL 2 pour/ 7$

Verres à bière
12 onces
No 422629
Paquet de 4 Rég. 4,99$ ch.



SPÉCIAL 3$ ch.

Sacs à ordures
pour poubelle d'armoire
No 429717
Paquet de 30
Rég. 99¢



SPÉCIAL 2 pour/ 1$

Sacs à ordures
26x36
No 429724
Paquet de 20 Rég. 2,69$



SPÉCIAL 2$

Cassette Audio
Maxell 90
No 997231



SUPER-SPÉCIAL 2$ ch.

Cassette vidéo
Béta et VHS Maxell
No 451630
Rég. 9,99$



SPÉCIAL 7$

Veilleuse à cellule
photo électrique
No 997326



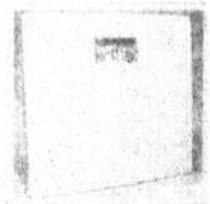
SUPER-SPÉCIAL 3$

Lampe de bureau
14 pouces
Choix de 4 couleurs
No 525034X
Rég. 13,99$



SPÉCIAL 10$

Balance
pour salle de bains
No 638010
Rég. 10,49$



SPÉCIAL 9$

CANADIAN TIRE
MAGASIN ASSOCIÉ

Plus que jamais le meilleur choix
...C'EST CANADIAN TIRE.

MAGASIN ASSOCIÉ
600, Pierre-Caisse
Robert Blanchard, propr. 348-3851

carrefour richelieu

3% de BILLETS-BONIS au COMPTANT

CANADIAN TIRE CRÉDIT ACCEPTÉ
VISA MasterCard



PAR GABRIEL GABREAU
(agronome MAPAQ)

Dommage, on ne lit pas suffisamment

Malheureusement un grand nombre de producteurs et productrices agricoles, plus particulièrement, les jeunes de la relève agricole, ne lisent pas régulièrement ou fidèlement les articles des journaux, les bulletins agricoles, les rapports des recherches expérimentales ou scientifiques et tous les autres documents traitant de questions se rapportant aux problèmes de l'agriculture.

Lire, c'est une habitude. On acquiert une habitude en répétant un acte maintes et maintes fois. Autrement dit: «C'est en forgeant qu'on devient forgeron». Personne n'est venu au monde avec une habitude innée. Heureusement, il y a les bonnes habitudes mais malheureusement, il y a aussi les mauvaises habitudes. Heureusement, l'habitude de lire est classée parmi les bonnes habitudes. Et c'est une bonne habitude qui nous fait bien augurer de l'avenir de l'agriculture et de ses perspectives.

Nous pouvons affirmer que la plupart de nos producteurs et productrices en agriculture sont ouverts aux idées nouvelles, aux méthodes nouvelles de culture et de la technique, aux plans modernes et qu'ils désirent apprendre, s'informer et se former et sont toujours prêts à mettre en pratique, en autant que les circonstances et les moyens le permettent, ce qui leur paraît être rentable, productif, efficace, économiquement raisonnable et des doctrines saines.

Ces affirmations, aux yeux de quelques-uns, paraîtront peut-être très optimistes, mais elles ne paraîtront nullement extravagantes ni exagérées à celui qui, pour plus de trente-quatre ans, a eu l'occasion de connaître, par un contact intime, la pensée et les aspirations du cultivateur québécois.

■ Statistiques

Si l'on pouvait recueillir des statistiques sur ce point de vue, on constaterait tout probablement qu'en ce qui concerne le volume des ouvrages agricoles en circulation active ne manque pas (journaux et revues agricoles, bulletins, circulaires, brochures, dépliants, recueils, livres et bottins de toutes sortes, etc.), le Québec est bien en avant de toutes les autres provinces et même les autres pays, si l'on tient compte du nombre de sa population.

Malheureusement un grand nombre de producteurs et productrices agricoles, plus particulièrement, les jeunes de la relève agricole, ne lisent pas régulièrement ou fidèlement les articles des journaux, les bulletins agricoles, les rapports des recherches expérimentales ou scientifiques et tous les autres documents traitant de questions se rapportant aux problèmes de l'agriculture.

Lire, c'est une habitude. On acquiert une habitude en répétant un acte maintes et maintes fois. Autrement dit: «C'est en forgeant qu'on devient forgeron». Personne n'est venu au monde avec une habitude innée. Heureusement, il y a les bonnes habitudes mais malheureusement, il y a aussi les mauvaises habitudes. Heureusement, l'habitude de lire est classée parmi les bonnes habitudes. Et c'est une bonne habitude qui nous fait bien augurer de l'avenir de l'agriculture et de ses perspectives.

Nous pouvons affirmer que la plupart de nos producteurs et productrices en agriculture sont ouverts aux idées nouvelles, aux méthodes nouvelles de culture et de la technique, aux plans modernes et qu'ils désirent apprendre, s'informer et se former et sont toujours prêts à mettre en pratique, en autant que les circonstances et les moyens le permettent, ce qui leur paraît être rentable, productif, efficace, économiquement raisonnable et des doctrines saines.

Ces affirmations, aux yeux de quelques-uns, paraîtront peut-être très optimistes, mais elles ne paraîtront nullement extravagantes ni exagérées à celui qui, pour plus de trente-quatre ans, a eu l'occasion de connaître, par un contact intime, la pensée et les aspirations du cultivateur québécois.

■ Statistiques

Si l'on pouvait recueillir des statistiques sur ce point de vue, on constaterait tout probablement qu'en ce qui concerne le volume des ouvrages agricoles en circulation active ne manque pas (journaux et revues agricoles, bulletins, circulaires, brochures, dépliants, recueils, livres et bottins de toutes sortes, etc.), le Québec est bien en avant de toutes les autres provinces et même les autres pays, si l'on tient compte du nombre de sa population.

Par contre, on affirme que le nombre de lecteurs de tous ces ouvrages en circulation laisse à désirer et même inquiétant. Dans la majeure partie des cas, on blâme le **temps.** On dit «Je n'ai pas beaucoup de temps pour lire». Pourtant, en dehors de certaines circonstances et considérations économiques, nos chances de voir l'agriculture devenir plus intéressante et peut être plus lucrative si l'on peut augmenter le nombre de lecteurs, surtout chez les jeunes qui ont une intention sérieuse de s'installer en agriculture un jour et devenir des exploitants agricoles et même des chefs des entreprises. «Il faut lire pour se former et la formation aide considérablement à la bonne gestion et au succès de ce qu'on aime à faire ou à exploiter».

■ Buts

Le but principal de cet article est de signaler, d'insister et d'encourager l'habitude de lire spécialement chez les jeunes en relève agricole fils ou filles. Lire toutes les questions qui se rapportent à la technique, à l'économie, à la gestion, à la comptabilité et à l'administration de la ferme. À l'époque où nous vivons, il n'y a guère de questions se rapportant à la bonne gestion et au bon fonctionnement de l'entreprise agricole sur lesquelles la science agricole ne jette quelque lumière.

Plus on lit, plus on pénètre de ce fait que la technique agricole offre des renseignements et des connaissances des plus utiles sur presque toutes les phases de la culture et que le producteur agricole peut faire de son usage de ces renseignements et connaissances à son grand avantage.

■ Conclusion

Il s'agirait donc de lire plus que nous le faisons actuellement et de lire plus attentivement et plus fidèlement. Prenons l'habitude de consacrer quinze minutes de notre temps par jour aux documents et aux articles de la presse agricole et des journaux canadiens, québécois ou autres. Ces matériaux et documents abondent au Canada et au Québec et parfois on se demande s'il n'y en a pas un peu trop? Choisissons les meilleurs, lisons ceux qui nous intéressent le mieux car de tous les temps on a prouvé que la lecture forme la personne, facilite la conversation, améliore le jugement et en plus les travaux de la ferme vous paraîtront plus intéressants et plus agréables à effectuer et ils peuvent vous rapporter plus, si vous mettez ces conseils en pratique.

Bonne lecture!

MEUBLES Denis RIEL vous présentent
PHILIPS
FOUR À MICRO-ONDES
MW6060EA
Four à micro-ondes avec 2 étapes de cuisson automatiques régulées par microprocesseur. Diffuseur d'ondes tournant évolué.
C'est le meilleur moment d'acheter un four à micro-ondes Philips...
CARACTÉRISTIQUES:
Intensités multiples de cuisson
Minuterie + 100 minutes
Mise en marche différée
Décongélation automatique
Fonction de pause
Nécessaire de suspension optionnel
Gratuit Foodkeepers
ensemble de 6 pièces pour four à micro-ondes
PRIX INCROYABLE 279$
GARANTIE 3 ANS PIÈCES ET MAIN-D'OEUVRE
Possibilité de crédit Denis Riel MasterCard VISA
MEUBLES Denis RIEL
AU PLAISIR DE VOUS RENCONTRER ET DE BIEN VOUS SERVIR!
FARNHAM: Sortie 55 de l'Autoroute des Cantons de l'Est 1470, St-Paul 293-3605
PRÈS DE CHEZ VOUS! 348-1512

Syndicat de base de Venise

Assemblée générale à Henryville le 5 février

par Gilles LÉVESQUE

C'est le 5 février prochain, à la salle Le Sabot d'Or, à Henryville, qu'aura lieu l'assemblée générale annuelle du Syndicat de base de Venise. Comme le veut la coutume en pareille circonstance, les directeurs sortants dresseront dans un premier temps un bilan de leur dossier respectif pour ensuite inviter les membres présents à élire un nouveau bureau de direction pour la prochaine année.



René Walaszczyk

Les conférenciers invités pour l'occasion seront MM. Jean-Yves Couillard, 2e vice-président de la Confédération de l'U.P.A., et Marcel Chagnon, président de la Fédération de l'U.P.A. de Saint-Hyacinthe. En plus de répondre aux questions des producteurs, tous deux feront le point sur les principaux dossiers de l'heure en agriculture.

Il est à noter que cette assemblée se mettra en branle à 20h30 et qu'un léger goûter sera servi à l'issue de la réunion.

■ Consultation

Dans un autre ordre d'idées, le Syndicat de base de Venise tiendra une assemblée de consultation sur le rôle de l'État en agriculture le 11 février prochain, à la salle Le Sabot d'Or, à Henryville. Cette réunion débutera elle aussi à 20h30.

Cours d'eau régionaux

Autre subvention pour des travaux de drainage

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. Michel Pagé, et le député du comté d'Iberville, M. Jacques Tremblay, viennent d'annoncer le versement d'une autre subvention pour des travaux de drainage qui seront effectués dans la région.

Les cours d'eau en question sont: la branche 1 du cours d'eau Chartier en les municipalités de Saint-Alexandre et de Saint-Grégoire-le-Grand; la branche 18A de la rivière du Sud en les municipalités de Saint-Alexandre et Saint-Sébastien; la branche 52 de la rivière du Sud en les municipalités de Sainte-Anne-de-Sabrevois et d'Henryville; dans le cours d'eau Ménard en la municipalité de Saint-Paul-d'Abbotsford.

■ Décision

Cette décision du ministre fait suite à la demande formulée par le conseil municipal ainsi qu'aux représentations qui lui ont été faites dans le même sens par le député Jacques Tremblay. Le coût total de ces projets, à savoir $39,891, sera pris en charge par le ministère et seront effectués par les entrepreneurs «J.A. Beaudoin Construction Limitée», «Les Entreprises Réal Carreau Limitée» et «André Massé Inc.».

Ces travaux devraient être complétés au cours de l'année et devraient permettre d'améliorer une superficie de 216 hectares.

L'asclépiade, une nouvelle plante textile

Séminaire à la Station de Saint-Jean mercredi

La Station de recherches d'Agriculture Canada à Saint-Jean-sur-Richelieu tiendra mercredi un autre séminaire à l'intention des producteurs et des agronomes-vulgarisateurs de la région.

Il sera cette fois question de l'asclépiade, une nouvelle plante textile. Le conférencier invité pour l'occasion sera M. Michel Senécal, M. Sc. à la Station de Saint-Jean. Au cours de son exposé, les personnes présentes pourront prendre connaissance des caractéristiques botaniques et agronomiques de l'asclépiade qui pourraient mener à une culture industrielle de cette espèce.

Ce cinquième séminaire, d'une série de huit, débutera à 14 heures pour se terminer vers 15 heures. Il est à noter que les trois autres séminaires au programme auront lieu les 11 et 18 février ainsi que le 11 mars.

Rivella

«OBTENEZ UN CARTON 6 X 300 ML GRATUITEMENT»

Obtenez de votre distributeur laitier «Laiterie Granger», un carton de 6 x 300 ml à l'achat d'un carton au prix régulier.
Cette boisson gazeuse fabriquée à partir des éléments précieux du lait saura étancher votre soif.
Offre valable du 19 janvier au 7 février 1987.
Téléphonez au: **658-6012**



Huile, filtre et lubrification

14.95
Plupart des automobiles

Protégez votre automobile.
Faites lubrifier le châssis et changer l'huile et le filtre.
NOTRE SERVICE COMPREND:
- 5 litres max. d'huile moteur Motomaster 10W30
- pose d'un filtre à huile Motomaster
- lubrification du châssis
- et 17 vérifications essentielles

GRATUIT
AVEC CHAQUE LUBRIFICATION, HUILE ET FILTRE OBTENEZ
1 BIDON DE 4 LITRES D'ANTIGEL DE LAVE-GLACE



ANALYSE DU MOTEUR
23.95

- Évitez des pannes éventuelles et économisez à la longue
- Réglez le moteur pour améliorer au maximum son rendement.



Rien d'inattendu, rien d'inexpliqué
... C'EST PROMIS!

1. Du travail bien fait
2. Seul le travail nécessaire et autorisé est entrepris
3. Garantie sur main-d'oeuvre et pièces à l'échelle du pays

INSPECTION GRATUITE Service de transport gratuit disponible
Pour renseignements: ROGER OU MARC, 348-1161

Spéciaux du 26 au 31 janvier 1987

CANADIAN TIRE
MAGASIN ASSOCIÉ
600, Pierre Caisse
Robert Blanchard Inc., prop. 348-3851
carrefour richelieu
CRÉDIT ACCEPTÉ

Relève agricole de Missisquoi-Iberville

Assemblée annuelle le 29 janvier à Saint-Alexandre

par Gilles LÉVESQUE

C'est le 29 janvier prochain, au Club de tir Josée, à Saint-Alexandre, qu'aura lieu l'assemblée générale annuelle de la Relève agricole de Missisquoi-Iberville.

Comme le veut la coutume en pareille occasion, les directeurs sortants dresseront dans un premier temps un bilan de leur dossier respectif pour ensuite inviter les membres présents à élire un nouveau bureau de direction pour la prochaine année.

Deux confenciers seront ensuite invités à prendre la parole. Pour un, M. Gilles Leduc, directeur de la Fédération de la relève agricole du Québec, fera le point sur les principaux dossiers que mène cet organisme provincial.

M. Alain Lavallé en fera autant pour ce qui est du Syndicat de la relève agricole de la région agricole de Saint-Hyacinthe. Il est à noter que cette assemblée se mettra en branle à 20h30 et que les dirigeants de la Relève espèrent regrouper le plus grand nombre de membres possible.



Au cours de l'assemblée annuelle, Gilles Leduc fera le point sur les principaux dossiers que mène la Fédération de la relève agricole du Québec.

Rôle de l'État en agriculture

Le Syndicat Pré-Vert tiendra trois soirées de consultation

par Gilles LÉVESQUE

Dans le cadre de la campagne de consultation provinciale que vient d'entreprendre l'Union des producteurs agricoles, le Syndicat de base de Pré-Vert tiendra trois rencontres à l'intention de ses membres.

Ces derniers pourront alors faire valoir leur point de vue sur ce que devrait être le rôle de l'État en agriculture, à savoir, entre autres, quels sont les secteurs que devraient privilégier les deux principaux paliers de gouvernement et quel type d'appui ils sollicitent de leur part.

■ Réunions

Cela dit, la première des trois assemblées aura lieu le 3 février, au Centre des loisirs de Sainte-Brigide. Quant aux deux autres, elles se tiendront respectivement le 12 février, à l'École Frère André de Saint-Grégoire, et le 19 février, au Club de tir Josée de Saint-Alexandre.

Ces trois assemblées débuteront à 20h30 et un léger goûter sera servi à l'issue de chacune des réunions. Pour de plus amples informations, communiquer avec l'un ou l'autre des directeurs du Syndicat de base de Pré-Vert.



Les membres seront entre autres invités à identifier les secteurs de l'agriculture que l'État devrait privilégier.

ATTENTION AGRICULTEURS!

Avant d'acheter vos semences communiquez avec nous.

NOUS VENDONS LES SEMENCES DE BLÉ KATÉPWA

Nous nous engageons à acheter votre récolte.

Les Séchages Bermic inc.
751, rang Petit Bernier
Saint-Jean-sur-Richelieu
347-2393 - 1-800-361-3916



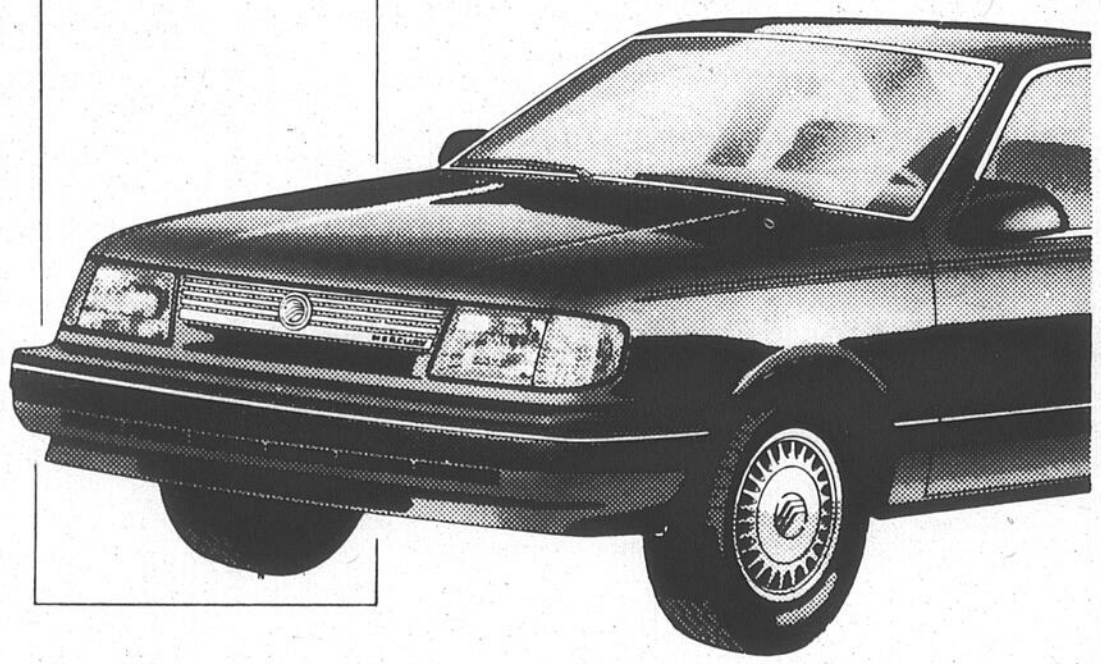
BLÉ KATEPWA

- Climatisation
- Servodirection
- Servofreins
- Glaces teintées
- Rétroviseurs extérieurs à télécommande électrique
- Essuie-glace à balayage intermittent
- Dégivreur de lunette arrière
- Radio AM/FM
- Garantie de 5 ans contre la corrosion sans limite de kilométrage
- Garantie de 3 ans du groupe moto-propulseur sans limite de kilométrage
- et beaucoup plus encore!

NOUS ALLONS VOUS VENDRE UNE MERCURY TOPAZ 1987 QUI COMPREND PRESQUE TOUT!

Maintenant seulement

9 995$



ON COMPREND POURQUOI C'EST LA MERCURY QUI SE VEND LE PLUS À SAINT-JEAN.

Là où le service fait la différence!

RICHELAIN
LINCOLN MERCURY INC.
410, rue Laberge
Saint-Jean-sur-Richelieu
348-9263

GARANTIE DURAGARDE 5 ANS KILOMÉTRAGE ILLIMITÉ

LES PRIX DU MARCHÉ

le richelieu dimanche

FRUITS ET LÉGUMES

Prix des fruits et légumes le vendredi 23 janvier 87.

Prix aux grossistes pour vente aux détaillants de la région de Montréal.

LÉGUMES

Ail: paquet de 12 unités —
Betteraves: sac 25 lbs — $5.35-$6.00
Brocoli: 12 unités —
Carottes:
Sac 50 lbs — $9.50-$10.50
Caisse de 20 sachets de 12 oz —
Sac de 25 lbs —
24 sachets x 2 lbs — $11.60-$12.00
Céleri: 24 uni.: —
Choux de Bruxelles:
12 x 10 on. —
Choux verts:
Caisse 50 lbs — $6.60-$7.10
Sac de 50 lbs — $5.45-$5.70
Choux chinois:
cs de 12 un. —
Choux-fleurs:
caisse de 12 un. —
Choux de Savoie:
caisse de 12 uni —
Choux rouges:
cs de 12 uni. — $10.55-$12.40
Ciboulettes: sac de 12 paquets —
Concombres (serres):
Caisse de 6 douz petits —
Caisse de 12 unités moyens —
Caisse de 12 unités gros —
Caisse de 12 unités —
Épinards:
Boisseau —
Caisse 12 sachets de 10 oz —
Courganes: sac de 20 lb —
Haricots:
Jaunes, sac de 20 lbs —
Verts, sac de 20 lbs —
Laitue:
Chinoise —
Boston caisse de 12 unités — $8.90
Frisée caisse de 24 unités —
Iceberg, caisse de 18 unités —
Scarole, caisse de 16 unités —
Romaine, caisse de 16 unités —
Maïs: 6 douz. —
Menthe verte: 12 paquets —
Navets:
blancs, paquet de 6 unités —
sac de 25 lbs —
Oignons:
jaunes gros, sac 50 lbs —
jaunes moyens, sac 50 lbs — $11.50-$12.50
24 sachets, 2 lbs — $13.40-$13.65
ou 10 sachets, 5 lbs — $12.90-$13.55
Oignons: verts botte 6 paq —
Panais: 12 cellos — $6.85-$7.00
Persil: 6 douz —
Piments verts: bois —
Piments rouges: bois —
Poireaux: bte 12 uni — $6.85-$7.30
Pois verts: sac 20 livres —
Radis:
4 douz. de pqt —
c. 30 sachets 6 oz —
12 sachets 16 oz —
Rutabagas:
moyens, s. de 50 lbs — $9.75-$10.25
gros, s. de 50 lbs —
Tomates de serre: c. 8 lbs —
Zuchinis: sac de 20 lbs —

FRUITS

Fraises: c. 12 chopines —
Framboises: c. 12 casseaux —
Rhubarbe: botte 12 pqt —

N.B.: Ces prix sont fournis par le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

VOLAILLES

Semaine se terminant le 10 janvier 1987

Volailles éviscérées

Prix moyens pondérés du transformateur. En caisses régulières.

*** Poulets**

Moins de 2 kg frais (A)	2.17,0
Moins de 2 kg congelés (A et utilité)	2.20,5
2 kg et plus frais (A et utilité)	2.55,1
2 kg et plus congelés (A)	2.72,5

*** Dindons**

Moins de 5 kg congelés (A)	—
5 kg et moins de 8 congelés (A)	—
8 kg et plus congelés (A)	—

Volailles vivantes no 1 semaine en date du 26 janvier.

Prix aux producteurs à Montréal

*** Poulets**

À griller, moins de 2,3 kg	1.04½
À griller, 3,2 kg et plus	1.17½

*** Poules**

moins de 2,3 kg	.24
2,3 kg et plus	.52

*** Jeunes dindons**

moins de 5,4 kg	1.38½
5,4 kg et moins de 9 kg	1.39
9 kg et plus	1.44

Ces prix nous sont fournis par Agriculture Canada, Division de l'Inspection Vétérinaire.

PORC

Le 23 janvier 1987

Cette semaine, il s'est vendu 89,101 porcs en Ontario à un prix pondéré de $160.32. Hier, il s'est vendu — porcs en Ontario à un prix pondéré de —.

Aujourd'hui, les porcs vivants se vendaient $49.00-$49.50 à Peora; $48.50-$49.00 à Saint-Louis; et $49.00-$49.50 à Omaha.

Pour les coupes, F.A.B. Omaha donnait aujourd'hui les prix suivants:

Longes	moins de 14 lbs:	—
	14 à 17 lbs:	—
Paleron	4 à 8 lbs:	—
Socle	4 à 8 lbs:	—
Fesse	14 à 17 lbs:	—
	17 à 20 lbs:	—
Flanc	10 à 12 lbs:	—
	12 à 14 lbs:	—

Durant la semaine finissant le —, il s'est abattu 1,562,000 porcs dans les abattoirs inspectés au Québec dont — provenaient du Québec et —, de l'Ontario et — du Nouveau-Brunswick.

Le 22 janvier, la valeur de gros estimative sur rails d'une carcasse de 175 lbs F.A.B. Omaha donnait pour la 1ère catégorie: $64.12/100 lbs; la 2e: $62.43/lbs; la 3e: —/100 lbs; la 4e: —/100 lbs.

(N.B. Ces prix nous sont fournis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec).

CÉRÉALES FOURRAGÈRES

Le 22 janvier 1987

A) Prix de vente des céréales fourragères à Montréal ($/tonne)

Blé	115.42
Avoine	119.57
Orge	114.57
Maïs américain no 3	—
Maïs ontarien no 2 (sur rail)	—

B) Prix publiés à la fermeture de la Bourse de Winnipeg ($/tonne)
Option de mars 87

Blé fourrager	95.70
Avoine fourragère no 1	80.80
Orge fourragère no 1	86.20

C) Prix dans les centres régionaux de Saint-Jean et Saint-Hyacinthe (base camion)

Maïs	122.14
Blé	130.20
Orge fourragère no 1	124.50
Avoine fourragère no 1	125.83

D) Prix publiés à la fermeture de la Bourse de Chicago ($/tonne)

	Option de mars 87
Maïs 1.59¼	Soja —

(Ces prix nous sont fournis par le comité ponctuelle sur les grais du Québec).

POMMES DE TERRE

Le 23 janvier 1987

Les prix suggérés aux grossistes du Québec par le comité de fixation des prix formés en vertu du plan conjoint de la pomme de terre sont les mêmes que ceux fixés par l'Ontario Potatoe Board aux grossistes de l'Ontario en date du —.

Pommes de terre	Lavées	Bross.
5 lbs	—	0.77
5 lbs en suremb (10 x 5 lbs)	—	—
10 lbs	—	1.20
10 lbs en suremb. (5 x 10 lbs)	—	—
20 lbs	—	2.36
50 lbs	—	5.50
75 lbs	—	8.00
50 lbs JBO	—	—
75 lbs JBO	—	—
100 lbs en vrac aux postes d'embal.	—	7.25

Aujourd'hui, les arrivages déclarés de l'extérieur étaient en provenance de:

Origines	Quantités
—	—
—	—

Le —, il s'est transigé à la fermeture de la bourse de New-York 40 contrats, dont: $4.85/50 lbs wagons pour liv. en mars 87 $5.60/50 lbs wagons pour liv. en mai 87 —/50 lbs wagons pour liv. en — 87

(Ces prix nous sont fournis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec).

AGNEAUX

Prix de gros des carcasses d'agneaux livrées aux détaillants de la grande région de Montréal du 19 au 22 janvier.

Agneaux du Québec (de 15 à 25 kg) 6.01/kilo.
Agneaux de l'Ouest (de 15 à 25 kg) 5.87/kilo

Prix des agneaux à un encan de Montréal

Catégorie	Nombre	Prix moyen ($/100 lb)
Total:		
de lait 30 à 60 lbs	—	$130
légers 60 à 80 lbs	—	$114
lourds 80 lbs et +	—	$109
brebis et béliers	—	$ 67

*Prix des agneaux à un encan de la région de Toronto

Catégorie	Nombre	Prix moyen ($/100 lbs)
Total: 333		
bons agneaux A & B de 80 à 95 lbs	86	134.89
légers 50 à 80 lbs	54	133.99
agneaux lourds de 95 à 110 lbs	91	120.01
agneaux de lait	102	174.02
agneaux communs	—	—
agneaux d'un an	—	—
brebis et moutons	95	59.36

(N.B. Ces prix nous sont fournis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec en collaboration avec la Fédération des producteurs d'agneaux et de moutons du Québec).

VEAUX DE GRAIN

Le 20 janvier 1987

***Encan de la région de Montréal**
Nombre de têtes: —
Prix moyen de le 100 livres:
— de 350 à 400 lbs: —
— de 400 à 450 lbs: $90.50
— de 450 à 500 lbs: $91
— de 500 à 550 lbs: $83
— de 550 lbs et plus: —

***Encan de la region de Québec**
Nombre de têtes:
— de 300 à 400 lbs: —
— de 400 à 500 lbs: $85

(N.B. Ces prix nous sont fournis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec).

OEUFS

En date du 23 janvier 1987

Aux producteurs du Québec

A-Extra Gros	0.98¼a douzaine
A-Gros	0.98¼a douzaine
A-Moyens	0.87¼a douzaine
A-Petits	0.55¼a douzaine
A-Très petits	19½¢a douzaine

Aux producteurs de l'Ontario

A-Extra Gros	95¢a douzaine
A-Gros	95¢a douzaine
A-Moyens	86¢a douzaine
A-Petits	52¢a douzaine
A-Très petits	20¢a douzaine

(N.B. Ces prix nous sont fournis par le ministère fédéral de l'Agriculture, section des renseignements sur les marchés et Division de l'aviculture. Ils sont établis par les offices provinciaux de commercialisation des oeufs et sont sujets à des cotisations imposées par ces offices).

LAIT

Mois de octobre 1986

Prix du lait en pool I

Pourcentage des quotas de lait de consommation utilisé en pool I: 94,91%

	Prix	Volumes
Classe I	50,96$/hl	62 164 971 litres
Classe II	44,43$/hl	2 836 557 litres
	Total	65 001 528 litres

Prix moyen du lait utilisé dans le pool I 50,66$/hl*

Prix du lait en pool II

	Prix	Volumes
Classe III	40,90$/hl	10 739 312 litres
Classe IV	40,70$/hl	63 772 569 litres
Classe V	40,15$/hl	
	**	85 573 177 litres

Le prix moyen utilisé dans le pool II est 40,20$/hl*

* Comprend les ajustements nécessaires (transport spécial, ajustement gras/volume)
** 0,30$/hl a été déduit pour la prime d'hiver

BOEUF

Les prix de gros du boeuf de l'Ouest expédié par rail à Montréal du 23 janvier

Bouvillons de 250 à 325 kg
A1-A2 —/kilo
A3 —/kilo
A4 —/kilo

Taures de 250 à 325 kg
A1-A2 —/kilo
A3 —/kilo
A4 —/kilo

Vaches de 225 à 325 kg
D1-D2 —/kilo
D3-D5 —/kilo
D4 parées —/kilo

Vaches-taures de 225 à 325 kg
C1 —/kilo

Les prix de gros à Toronto des bouvillons A1-A2 pour la semaine du 21 janvier est de 146.50/100 livres.

Les prix sur pied des bouvillons A1-A2 de 1,000 lbs et plus à Toronto donnaient le 22 janvier de $82.50 à $85.

Les prix de gros à Montréal des coupes désossées de vache de catégorie D, du — au —

Tous les prix qui suivent sont pour des empaquetages sous-vide, sauf pour les parures, et les ventes sont établies de l'abattoir aux distributeurs et grossistes seulement

Intérieur de ronde régulier	—/kilo
Extérieur de ronde	—/kilo
Pointe de surlonge	—/kilo
Surlonge K-Butt	—/kilo
Contre filet régulier	
(6 à 9 lbs)	—/kilo
(9 lbs et plus)	—/kilo
Filet complètement paré	
(3 à 4 lbs)	—/kilo
(4 à 5 lbs)	—/kilo
(5 lbs et plus)	—/kilo
Faux filet	
(4 à 6 lbs)	—/kilo
(6 à 8 lbs)	—/kilo
(8 lbs et plus)	—/kilo
Pointe d'épaule	—/kilo
Bloc d'épaule sans pointe	—/kilo
Parures de boeuf	
(90 maigre)	—/kilo
(85 maigre)	—/kilo
(60 à 65 maigre)	—/kilo

(N.B. Ces prix nous sont fournis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec à partir de données fournies par Agriculture Canada).

GARAGE DELORME (1984) INC.
325, rue Principale
Sainte-Brigide
348-0411 293-5347
Notre seule ambition c'est d'être les meilleurs!
Dodge Camions Dodge CHRYSLER

DAKOTA 4X2 1987
2 tons blanc et rouge, moteur 3.9 litres V-6, 5 vit., s.-f., s.-d., chauffe-moteur, pare-choc, marche pied, intérieur tissu, boîte de 6 pieds.



LOCATION 48 MOIS
SPECIAL DELORME
224,68$ mois
Taxe en sus

SUPERPHARM



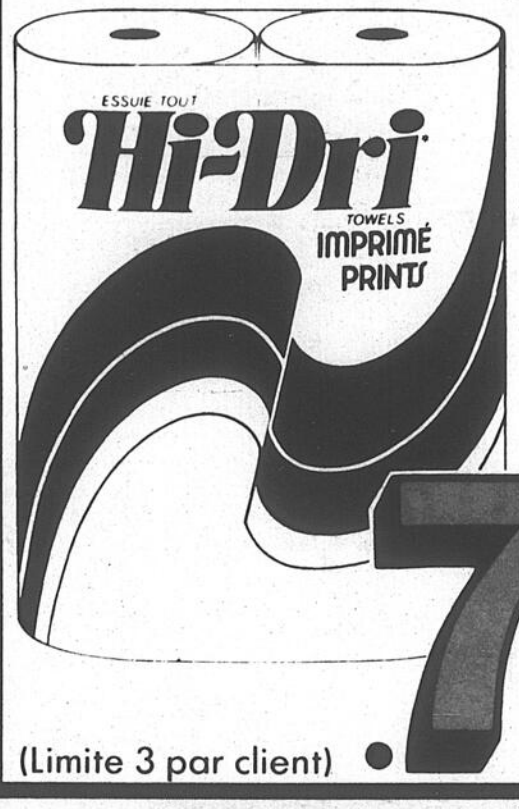
VIDAL SASSOON

200 ml
SHAMPOOING
ou
RINÇAGE

1.19

HI-DRI

ESSUIE-TOUT
2 ROULEAUX



(Limite 3 par client) • 79

DOWNY

ASSOUPLISSEUR
LIQUIDE
1.5 LITRE



1.79

FRENCH FORMULA

FIXATIF
400 ml



1.99

BARBASOL

CRÈME À BARBE
BONI 300 + 100 ml



1.39

ANACIN



100 COMP.
72 CAPS.
3.29

GLYCERODERMINE

crème
120 ml



3.39

CEPACOL PASTILLES



1.99

DRISTAN

24 COMP. 16 CAPS.



2.49

SPEED STICK

75 gr.
de MENNEN



1.99

NUTRI DIETE

Lait fouetté/Pouding



8.49

$1.00 **BEMINAL C-FORTIS**
500, ou avec ZINC
Format de 100
Spécial $4.98



3.98 AVEC COUPON

Valable uniquement chez SUPERPHARM
jusqu'au 3 février 1987
Expédier à: Herbert A. Watts Limitée
C.P. 2140, Toronto, Ontario M5W 1H1
023-300

Le Coin de La Beauté

Anais Anais

à l'achat de $25. ou plus de produits **Anais Anais**, vous recevrez GRATUITEMENT le Talc 45g



VOTRE CADEAU GRATUIT!

Jean Naté



Lotion corporelle
500 ml
avec pompe

Valeur de $15.

5.69

Prestige

Crayons Khol

Épargnez 65%



.88

CAREFREE

Protection Légère



30 Serviettes 2.69

BUTLER

BROSSES À DENTS



.99

---» RENDEZ-VOUS À VOTRE SUPERPHARM LE PLUS PRÈS «---

Carrefour Richelieu 600, Pierre Caisse, Saint-Jean-sur-Richelieu 348-1103

MasterCard VISA

BUREAU DE POSTE SUR LES LIEUX SERVICE COMPLET