



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



751, rang Petit Bernier  
Saint-Jean-sur-Richelieu  
347-2393 - 1-800-361-3916

Journal agricole

248-4167  
248-2151  
248-5069

SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU  
LE MARDI 6 JANVIER 1987, VOL. 51 NO 15

33,958 COPIES 60¢  
24 PAGES

Saint Jean sur Richelieu  
1111, rue Saint-Jacques  
347-2393 - 1-800-361-3916

**Au menu de la semaine**

**L'édam**

L'édam est un fromage fin tout usage. Employé nature, il constitue un gouter agréable accompagné de noix et de fruits sucrés.

page 17



**Arbre de Noël**

Une petite épinette du Colorado peut très bien décorer votre intérieur pour les Fêtes l'an prochain et devenir plus tard un souvenir majestueux à l'extérieur.

page 18



**Perspectives 1987**

Les économistes d'Agriculture Canada viennent de faire connaître leurs perspectives pour 1987. Dans l'ensemble, ils s'entendent pour dire que la prochaine année ne sera ni vraiment meilleure ni vraiment pire que celle qui vient de s'écouler.

pages 4 et 5

# Prix des aliments en 87: augmentation de 3 à 5%

par Gilles LEVESQUE

En 1987, la hausse des prix des aliments devrait varier entre 3 et 5%. Cette prévision se fonde sur les projections économiques du Conference Board of Canada annonçant des taux d'intérêt et de change à peu près identiques cette année. De même, les hausses des coûts de la main-d'œuvre et de l'emballage devraient en moyenne égaler celles de 1986.

On estime que la demande d'aliments pourrait monter légèrement compte tenu du fait qu'on prévoit une hausse de 1,8% du revenu réel disponible, un gain par rapport à la hausse enregistrée à ce chapitre en 1986. On dit croire toutefois que les Québécois dépensent peut-être dans les restaurants le gros de l'argent supplémentaire consacré à la nourriture plutôt que d'acheter des vivres au magasin.

**Viandes rouges**

Les économistes d'Agriculture Canada s'attendent à ce que parmi les principaux groupes d'aliments, les viandes rouges, surtout la bœuf et les viandes de volaille, fassent monter les prix. La production de bœuf fluctue et les prix au détail augmentent.

En ce qui concerne les volailles,



viendront le porc à des prix bien supérieurs à ceux d'il y a un an. Les prix fluctuent, ont baissé en 1986, mais ils s'élèveront à nouveau cette année.

À l'égard de la viande de porc, la récolte de porcs en 1986 sera inférieure à celle de 1985, ce qui entraînera

de dépasser de beaucoup les niveaux d'il y a un an pendant les deux ou trois prochains trimestres.

L'autre partie importante du prix des œufs, du poulet et du dinde en raison du fait que le recul des récoltes fourragères réduit les coûts de production.

Ce qu'il faut savoir sur le chauffage au bois



page 10

INTÉRÊT à partir de 3,9%

Les beaux rêves de vos nuits se réalisent en plein jour



**BARNABE**

AUTO-CENTRE

Le meilleur produit La meilleure qualité

118, rue Saint-Jacques, Saguenay  
346-1111 - 366-8122

**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



**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

VOL 51 NO 15

PAGE 3

SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU LE MARDI 6 JANVIER 1987

Atelier de  
Soudure et  
**SUSPENSION**  
Saint-Jean Inc.

ressorts - douilles - adaptateurs (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

Organisés par le Comité d'embellissement

## Des cours d'horticulture à Iberville en février

par Marc-O. Trépanier

Fleurir sa propriété, c'est bien beau, mais ça ne doit pas se faire n'importe comment. Mais ce ne sont pas tous les citoyens qui ont les moyens de recourir à un spécialiste en aménagement paysager pour faire le travail. Et puis, quoi de plus agréable, pendant les belles soirées d'été, que d'examiner et d'aménager soi-même son décor extérieur?

Alors que l'hiver est à nos portes, le Comité d'embellissement de la ville d'Iberville a décidé d'offrir à ses citoyens la possibilité de s'inscrire à

un cours d'horticulture qui sera dispensé dès le mois de février à la polyvalente Marcel-Landry.

### ■ Modalités

Le parrain du Comité d'embellissement, le conseiller municipal Marcel Chouinard, a indiqué qu'une conférence de presse sera donnée en janvier pour dévoiler les modalités d'inscription aux cours ainsi que le contenu du programme.

M. Chouinard a cependant précisé les grandes lignes du projet du Comité d'embellissement.

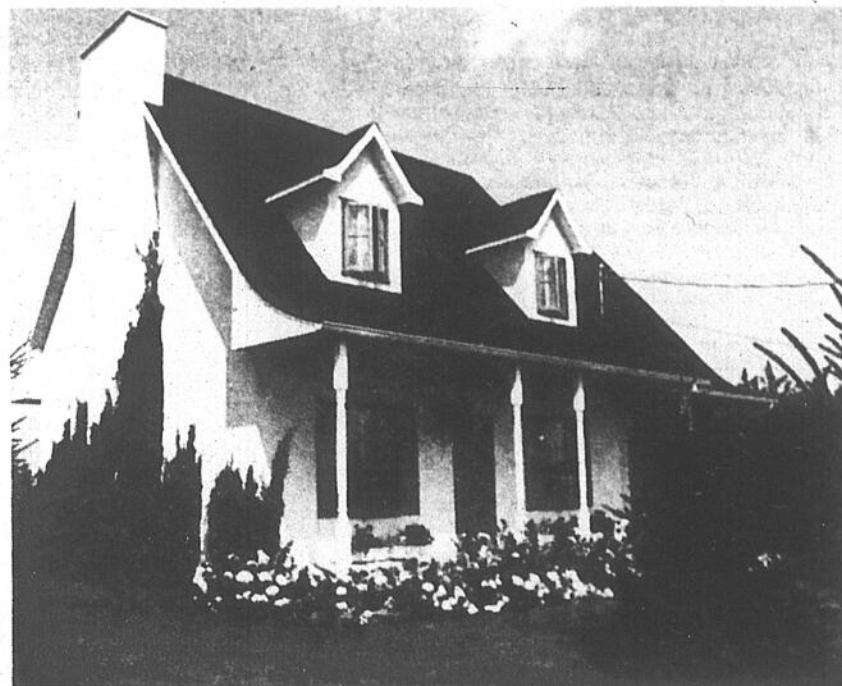
Ainsi, deux groupes d'une trentaine de personnes chacun pourront suivre les cours qui seront dispensés par deux horticulteurs, le mercredi soir, à la polyvalente Marcel-Landry.

Le cours sera d'une durée de 30 heures, réparties sur dix semaines. Il débutera le 4 février pour se terminer le 8 avril. Le coût de l'inscription sera de \$20 ou \$25. Le Service régionalisé de l'Éducation aux adultes a participé à l'organisation du cours.

L'harmonisation des couleurs, le choix des arbustes, la façon de les tailler ou encore les dates

propices pour la plantation sont autant de sujets qui feront partie du cours d'horticulture.

Rappelons enfin que l'idée de ce cours est un projet qui mijotait dans la tête des membres du Comité d'embellissement alors qu'Iberville décidait de participer pour la première fois en 1986 au concours «Villes, villages et campagnes fleuries» du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.



L'harmonisation des couleurs, le choix des arbustes, la façon de les tailler ou encore les dates propices pour la plantation sont autant de sujets qui feront partie du cours d'horticulture.

Présenté à l'Auberge des Seigneurs

## Le Salon de l'agriculteur débute mercredi prochain

par Gilles LÉVESQUE

C'est mercredi prochain, à l'Auberge des Seigneurs de Saint-Hyacinthe, que s'ouvrira le Salon de l'agriculteur. Plusieurs centaines de producteurs sont attendus à cet événement annuel qui sera marqué par des conférences et une exposition au cours desquelles des experts-conseils expliqueront les incidences liées aux investissements en production et en machinerie.

La première journée du Salon, soit celle du 14 janvier, portera principalement sur les investissements en machinerie, mettant entre autres en lumière les choix rationnels, l'utilisation en commun, la fréquence de remplacement et l'aspect fiscal.

Le lendemain, jeudi, les conférenciers établiront les impacts liés à l'évolution du prix des quotas, au changement du système d'alimentation et compareront les opportunités d'investissement.

### ■ Coûts

Autrefois connu sous le nom de la Semaine de l'agriculteur, le Salon de l'agriculteur se transporte cette année à l'intérieur d'un site exceptionnel permettant d'accueillir plus de soixante-dix exposants.

Pour un forfait complet (conférences, dîner, cocktail, exposition et tirage), il en coûtera \$5 par

personne pour chacune des deux journées du Salon. Ceux qui ne voudront avoir accès qu'à l'exposition, au cocktail et tirage devront pour leur part déboursier \$2 par jour.

Pour obtenir de plus amples informations sur cet événement, il suffit de composer le numéro 773-2519.

Venise-en-Québec

## Un ponceau à clapet sous la route 202

par Gilles BERUBÉ

Le ministère des Transports du Québec installera un ponceau à clapet sous la route 202, sur le territoire de la municipalité de Venise-en-Québec. Lors de la dernière séance régulière de la MRC, le conseil des maires a pris connaissance d'une lettre du ministère faisant part de ses intentions.

Sur le coup, la nouvelle a soulevé un peu d'hésitation parmi les maires. Un clapet est en quelque sorte une valve qui laisse s'écouler l'eau dans un seul sens et empêche le refoulement dans l'autre sens. «Pourquoi un clapet sous la route 202?» «C'est toujours brisé, ces affaires-là».

C'est le responsable du Service de l'évaluation, M. Benoît Brodeur, qui a apporté un peu d'éclairage. La route 202 forme une digue qui sépare les

bassins de la rivière du Sud et de la baie Missisquoi. Un ponceau laisse toutefois l'eau circuler librement de chaque côté.

Des photos aériennes prises lors de la crue du printemps 1983 ont démontré un lien hydrographique entre la baie Missisquoi et la rivière du Sud. Bref, l'eau de la baie coule dans le Richelieu par la rivière du Sud. En conséquence, depuis que le bassin de la rivière du Sud est endigué, les stations de pompage «pompent l'eau de la baie».

Le ponceau à clapet empêchera l'eau de la baie de refouler dans le bassin de la rivière du Sud au moment de la crue. Les maires ont souscrit à la solution de Transports Québec. Cependant, ils ont tenu à préciser dans leur résolution que le ministère devra prendre grand soin du clapet pour s'assurer de son bon fonctionnement en tout temps.

## Un sondage fort révélateur

Contrairement à ce que plusieurs pourraient croire, le grand public semble bien renseigné sur les problèmes financiers que rencontrent les agriculteurs. Un sondage effectué à l'échelle nationale en mai dernier révèle en effet que 70% des Canadiens estiment que les agriculteurs connaissent des problèmes financiers graves.

Cinquante-neuf pour cent des répondants pensent d'autre part que les difficultés que connaissent les agriculteurs canadiens auront une incidence négative grave sur l'économie.



Toutes les pièces Badger sont entreposées chez nous pour l'est du Canada

VENTE ET SERVICE

ÉQUIPEMENT AGRICOLE  
VENTE ET SERVICE



Massey Ferguson  
Badger  
Kverneland  
Lindor

1153 route 133  
Sabrevois, Qué.  
J0J 2G0  
(514) 346-6663

## Secteur laitier: stabilité

Selon les économistes d'Agriculture Canada, la campagne laitière sera de nouveau marquée par la stabilité en 1986-87. Les prix à la production du lait de consommation et de transformation ne devraient pas changer beaucoup au cours de la campagne en raison, du moins en partie, de la politique quinquennale sur le lait de transformation annoncée par le gouvernement fédéral en janvier.

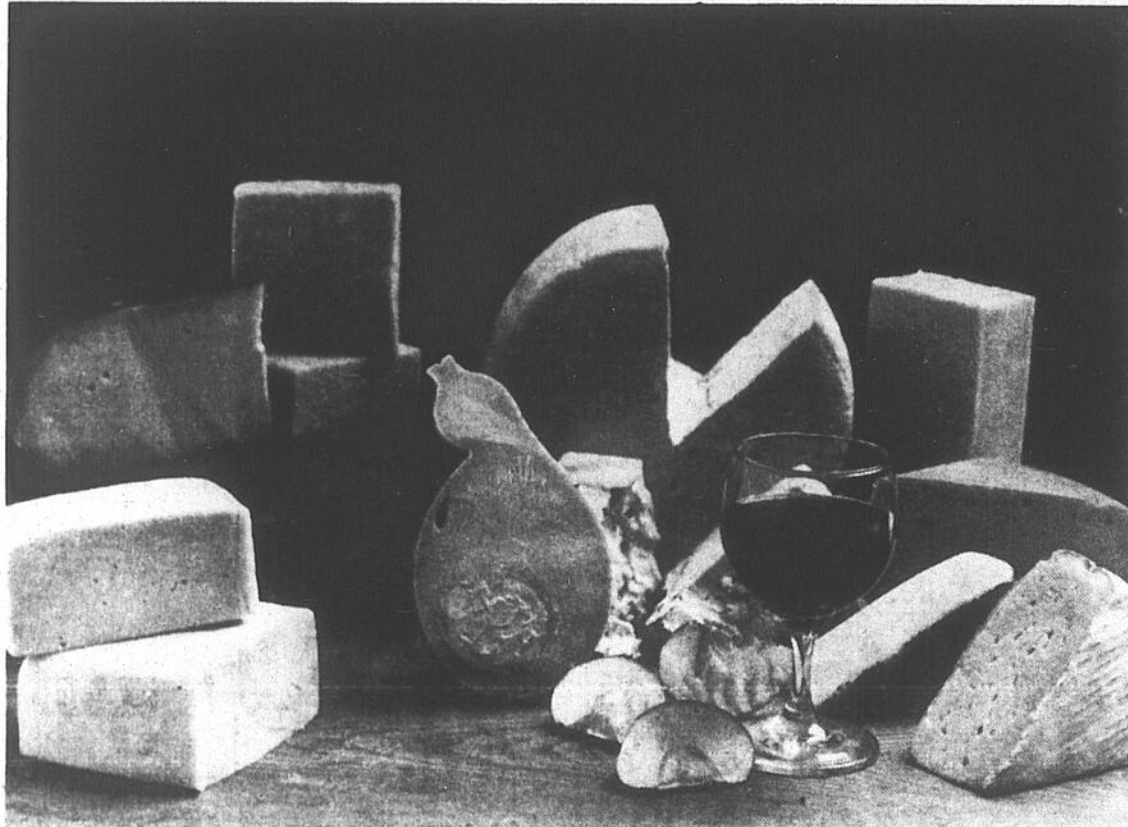
Cette situation fera que les prix de gros et de détail demeureront probablement aux niveaux actuels.

### ■ Croissance

Dans le secteur du lait de consommation, la campagne 1986-87 devrait être marquée par une croissance faible. On ne prévoit pas que les prix du

lait à la production augmentent, car on pense que les prix des céréales demeureront peu élevés. On s'attend à ce que les ventes de lait à base teneur en matières grasses continuent d'augmenter et que l'utilisation de lait entier régresse quelque peu.

La production fromagère totale en 1986-87 pourrait être légèrement supérieure à celle de la campagne précédente. Du côté des fromages de spécialité, la production continuera vraisemblablement de progresser, mais à un rythme plus lent que celui des cinq dernières années. Les prix de gros et de détail du fromage ne devraient augmenter que légèrement, à cause de la stabilité des prix du lait. On prévoit une réduction de 2,5% de la production de beurre par rapport à 1985-86, car le fléchissement de la demande intérieure persiste.



La production fromagère totale en 1986-87 pourrait être légèrement supérieure à celle de la campagne précédente.

## Persistance de la vive concurrence dans le blé

La scène mondiale du blé continuera d'être dominée en 1987-88 par l'abondance des stocks, la tendance à la baisse des prix et la vive concurrence que se livreront les pays exportateurs. On s'attend à ce que les approvisionnements mondiaux en blé continuent de croître, atteignant 651 millions de tonnes en 1986-87. La faible diminution de la production dans les principaux pays exportateurs devrait être atténuée par la hausse de la production des plus importants pays importateurs.

On estime que les approvisionnements globaux de blé au pays en 1986-87 s'établiront à 40,3 millions de tonnes grâce à la hausse de la production. Étant donné que les producteurs offrent maintenant des blés de meilleure qualité, les ventes à l'exportation devraient atteindre 18,5

millions de tonnes.

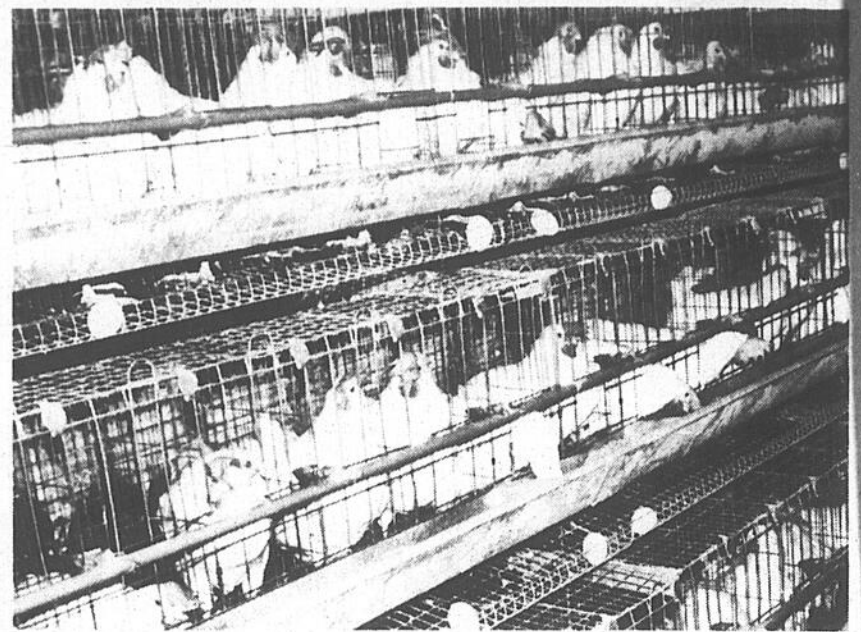
### ■ Céréales secondaires

Les secteurs des céréales secondaires et des oléagineux seront à nou-

veau marqués par des approvisionnements élevés et des prix dégonflés. On prévoit que l'utilisation de colza et de canola au Canada s'élèvera à 3,2 millions de tonnes, consommation qui n'empêchera pas les stocks d'être très abondants en fin de campagne et les prix de demeurer probablement inchangés.



La scène mondiale continuera en 1987-88 d'être dominée par l'abondance des stocks, des prix languissants et la concurrence acharnée que se livrent les pays exportateurs.



## Volaille: fermeté de la demande et baisse des prix

On prévoit que la demande des consommateurs continuera d'être ferme et que les prix des produits avicoles fléchiront en 87. Les économistes s'attendent à ce que la consommation intérieure s'accroisse d'environ 7,5% en 87, contre à peu près 3,5% en 86. La production intérieure devrait quant à elle augmenter de 9% par rapport à 86, pour passer à 512 millions de kilogrammes. Les importations globales seront fixées à environ 30,8 millions de kilogrammes.

On s'attend à ce que les prix du poulet diminuent au 1er semestre à

cause de la persistance des bas prix des céréales fourragères. Les prix du poulet à griller en Ontario devraient être en moyenne de 102-106 cents le kilogramme et de 101-105 cents, respectivement, au 1er et second trimestres de 87.

### ■ Oeufs

Par ailleurs, la quantité d'oeufs classés dans les établissements commerciaux devrait s'accroître légèrement en 87 et en 88 par rapport aux niveaux de l'année précédente à cause de l'augmentation du taux de ponte. On s'attend à ce que l'utilisation intérieure totale des oeufs de

consommation recule dans l'ensemble de 1% en 87, conséquence de la forte hausse devant affecter les prix des viandes de salaison, notamment du bacon, principal aliment d'accompagnement des oeufs.

Les prix à la production pourraient quant à eux baisser de 4% à cause du fléchissement des prix des aliments pour la volaille. On prévoit des prix à la production des oeufs A Gros en Ontario fluctuant en moyenne de 91 à 95, de 92 à 96, de 90 à 94 et de 90 à 94 cents la douzaine au cours de chacun des quatre trimestres de 87.

## Les prix des porcs d'abattage resteront relativement fermes

Les économistes fédéraux prévoient que les prix des porcs d'abattage resteront relativement fermes pendant une grande partie de 1987. Ils soutiennent cependant que le secteur connaîtra un revirement qui fera augmenter les approvisionnements et baisser les prix vers la fin de 1987.

Étant donné que la marge bénéficiaire des éleveurs reste importante depuis juin 86, la production porcine canadienne pourrait commencer à se ressaisir à la fin du second trimestre de 87. On s'attend à ce que, au Canada, les mises en vente de porcs fléchissent d'environ 2% au premier semestre de l'an prochain.

La phase ascendante de la production devrait être bien entamée au second semestre de l'année; les mises en vente de porcs pourraient alors grimper d'au moins 4% par rapport à celles de la même période de 86. On s'attend à ce que les ventes totales pour 87 accusent une hausse de 2% et gagnent encore au moins 5% en 88.

### ■ Les prix

À Toronto, les porcs d'indice 100 devraient se vendre en moyenne entre \$85 et \$90 les 100 livres au premier trimestre et entre \$82 et \$87 au deuxième. On s'attend à ce qu'au troisième trimestre, leurs prix se situent en moyenne à \$82-87, puis fléchissent à \$76-81 au 4e avec l'augmentation des stocks de porc et de l'ensemble des viandes.

Pour l'année 87, les prix des porcs devraient fluctuer en moyenne de \$81 à \$86 les cent livres, comparativement à \$81-82 en 86 et à \$68,51 en 85.



Pour l'année 87, les prix des porcs devraient fluctuer en moyenne de \$81 à \$86 les cent livres.

## Le secteur horticole devrait se ressaisir

Les économistes fédéraux prédisent que le secteur horticole devrait se ressaisir après avoir été victime du mauvais temps en 86. On prévoit notamment une hausse des prix des pommes, hausse toutefois tempérée par une récolte plus abondante dans les pays producteurs.

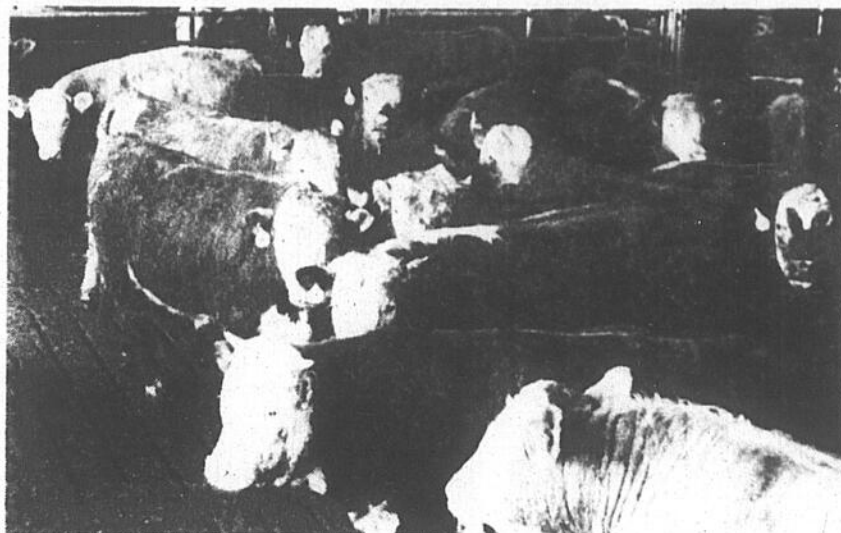
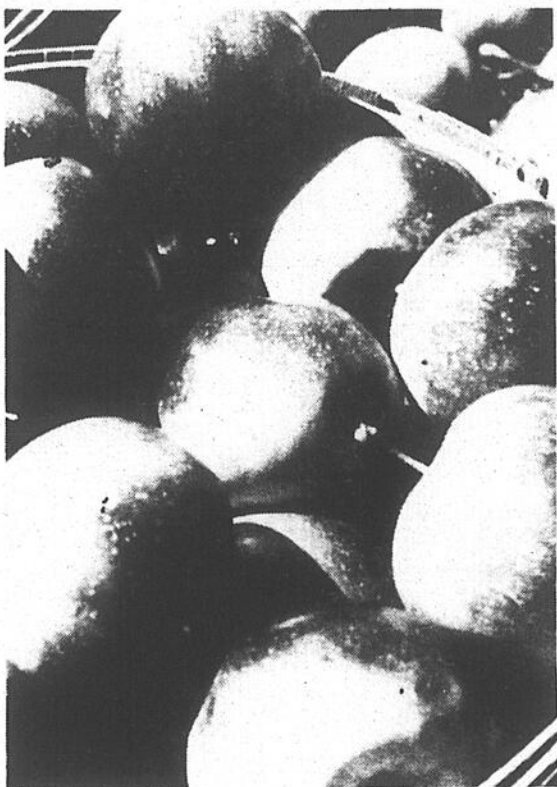
Les prix des fruits tendres frais ne devraient pas augmenter, les approvisionnements intérieurs et importés devant être plus élevés.

Le fléchissement de la production de pommes de terre a eu pour effet de raffermir les prix en 86. Comme les producteurs agrandiront les superficies cultivées en pommes de terre de consommation, les prix devraient fléchir à leur tour.

### ■ Floriculture

On s'attend à ce que l'offre des produits de cultures spéciales soit supérieure à celle de 86 qui avait été affectée par le mauvais temps; les prix contractuels en subiront une baisse.

Enfin, la croissance économique persistante devrait faire augmenter les ventes des floriculteurs et des pépinières en 87.



## Perspectives encourageantes pour le secteur du boeuf

La marge bénéficiaire des éleveurs de bovins de boucherie s'est améliorée en 86 grâce à la baisse des prix des céréales fourragères et à la hausse de ceux des bovins d'abattage. Selon les économistes d'Agriculture Canada, cette tendance devrait se poursuivre en 87.

Au pays, les approvi-

sionnements abondants de céréales fourragères à bas prix et l'augmentation des prix des bovins d'abattage ont fait monter en flèche les cours des bovins d'engrais. Ce facteur, conjugué à l'amélioration de l'état des pâturages après deux années de sécheresse, devrait favoriser l'essor du secteur du naissage.

### ■ Prix

On prévoit de nouvelles baisses d'au moins 5% au cours des deux premiers trimestres de 87 par rapport à la même période de l'année précédente, la production enregistrant encore une chute de 5% au second semestre de l'année. Les économistes prévoient également une autre baisse de la production de boeuf en 88.

À Toronto, les cours des bouvillons A1 et A2 devraient osciller en moyenne de \$84 à \$86 les cent livres au 4e trimestre de 86, puis passer à \$85-90 en moyenne au 1er semestre de 87. Pour l'ensemble de l'année, on s'attend à ce qu'ils fluctuent en moyenne de \$86 à \$90, comparativement à environ \$82 les cent livres en 86. Les prix des bovins d'engrais devraient également rester fermes en 87, en raison de la baisse des stocks, de la faiblesse des coûts des aliments du bétail et du raffermissement des prix des bovins gras.

### Secteur du mouton

## Les prix devraient rester fermes

En raison de la baisse des effectifs de moutons et d'agneaux tant au Canada qu'aux États-Unis, les approvisionnements de viande d'agneau ou de mouton en Amérique du Nord seront à peine suffisants et les prix resteront fermes pendant 87.

L'insuffisance persistante des stocks et la demande soutenue devraient maintenir les prix pratiqués à Toronto en 87 aux niveaux élevés qui ont cours à l'heure actuelle. Les économistes signalent toutefois que la concurrence toujours plus forte qu'exerce le produit congelé et réfrigéré provenant de la Nouvelle-Zélande et de l'Australie pourrait faire baisser les prix.

# 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 réservons le droit de limiter les quantités  
Spéciaux en vigueur du mercredi au dimanche inclusivement.

|   |  |
|---|--|
| <b>Piments verts</b><br>pr. E.-U. no 1<br>1,525 kg<br><b>69¢</b> lb               | <b>Tomates rouges</b><br>pr. E.-U. no 1, larges<br>1,525 kg<br><b>69¢</b> lb                   |
| <b>Champignons en paquet</b><br>pr. Canada no 1<br>paquet 8 oz<br><b>99¢</b> paq. | <b>Pommes de terre</b><br>pr. Ile du Prince-Edouard no 1<br>sac 50 lb<br><b>5<sup>99</sup></b> |
| <b>Laitue Iceberg</b><br>pr. E.-U. no 1<br>2 POUR<br><b>99¢</b>                   | <b>Clémentines du Maroc</b><br>pr. Maroc no 1<br>sans pépin<br>1,965 kg<br><b>89¢</b> lb       |
| <b>Pamplemousses blancs</b><br>pr. E.-U. no 1<br>4 POUR<br><b>99¢</b>             | <b>Poires Anjou</b><br>pr. E.-U. no 1<br><b>89¢</b> lb   |
| <b>Jambon cuit</b><br>6,585 kg<br><b>2<sup>99</sup></b> lb                        | <b>Oeufs bruns</b><br>directement de la ferme<br>extra large<br><b>1<sup>59</sup></b> dz       |

*Economie et choix*

**LES HALLES ST-JEAN**

145, boul. Saint-Joseph  
Saint-Jean-sur-Richelieu  
Tél.: 349-4520

*fraîcheur \* service \* variété*

|   |   |
|---|---|
| <b>Farine blé entier dur</b><br>89¢ kg<br><b>40¢</b> lb                     | <b>Réglisse à la menthe</b><br>2,185 kg<br><b>99¢</b> lb                  |
| <b>Croûtons régulier</b><br>2,695 kg<br><b>1<sup>22</sup></b> lb            | <b>Base de bouillon de poulet</b><br>3,995 kg<br><b>1<sup>81</sup></b> lb |
| <b>Oh! Henry! barres miniatures</b><br>6,995 kg<br><b>3<sup>18</sup></b> lb | <b>Mais gonflé</b><br>6,995 kg<br><b>3<sup>18</sup></b> lb                |

*La Vieille Dépense*  
aliments en vrac

## calendrier agricole

### Salon de l'agriculteur

Le Salon de l'agriculteur se tiendra cette année, les 14 et 15 janvier, à l'Auberge des Seigneurs de Saint-Hyacinthe. La formule qui a été adoptée pour cet événement offrira des conférences en avant-midi, alors que l'après-midi sera réservé exclusivement pour la visite de l'exposition.

### 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».

### Consultation

Les membres de l'Union des producteurs agricoles seront consultés à nouveau au début de l'année. Cette fois, c'est sur le rôle de l'État en agriculture qu'ils auront à s'exprimer.

### Journées horticoles

Les journées horticoles provinciales 1987 seront présentées à Saint-Rémi de Napierville, les 4, 5 et 6 février prochains.

### Cours d'élevage

Un cours d'élevage de bovins laitiers sera offert dans la région agricole de Saint-Jean-Valleyfield au début de l'année. Les intéressés peuvent soit s'inscrire ou obtenir de plus amples informations en communiquant avec M. Camille Loiselle, au numéro (514) 454-3996.

### 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 bœuf, 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.

### Relève agricole

La Relève agricole de Missisquoi-Iberville tiendra une soirée d'information à l'intention de ses membres, le jeudi 8 janvier, au Club de tir Josée, à Saint-Alexandre. Cette rencontre se mettra en branle à 20h30.

### Séminaire

La Station de recherches d'Agriculture Canada à Saint-Jean-sur-Richelieu invite les producteurs et les agronomes-vulgarisateurs à prendre part à un séminaire portant sur l'organisation du secteur horticole à l'U.P.A. et les besoins de recherche en horticulture. Cet événement aura lieu le 7 janvier prochain, de 14 à 15 heures.

### Salon agro-alimentaire

Le Salon agro-alimentaire du Haut-Richelieu sera présenté au Palladium d'Iberville. Les dates avancées sont les 24, 25 et 26 avril. Cet événement est organisé en collaboration avec la Chambre de commerce et le Conseil économique du Haut-Richelieu.

## offre d'emplois

Le Service de main-d'oeuvre agricole du Canada est 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

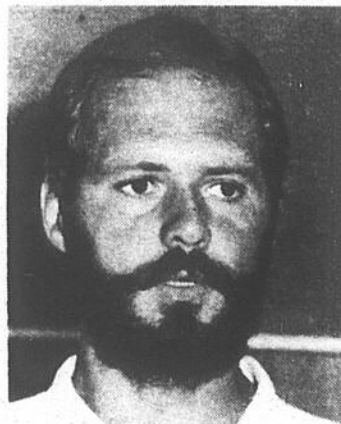
Le Service de main-d'oeuvre recherche entre autres un ouvrier à l'élevage porcin, des ouvriers à l'élevage chevalin, un ouvrier à l'élevage caprin, des ouvriers à l'élevage de bétail laitier ainsi qu'un ouvrier à l'aviculture. Dans quelques cas, une certaine expérience est requise.

# éditorial

## Des fleurs pour le ministre Wise

Des ministres John Wise et Michel Pagé, c'est sans aucun doute ce dernier qui retenu le plus d'attention au cours de la dernière année, du moins au Québec. Il faut dire que M. Pagé en était à sa première année d'expérience à ce poste, et que par conséquent, il était normal que les réflecteurs soient braqués en sa direction. D'autant plus que le milieu agricole était anxieux de voir comment se débrouillerait le successeur de M. Jean Garon.

Sans vouloir discréditer le travail de M. Pagé, qui en raison de son inexpérience s'est surtout employé à défricher le terrain en prévision de mesures concrètes, c'est toutefois le ministre John Wise qui a été le plus actif. Son intervention constante s'est d'ailleurs traduite par l'adoption d'une pléiade de programmes agricoles.



PAR GABRIEL GABREAU (agronome MAPAQ)

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, à la suite d'un concours de promotion et pour mettre fin au régime «l'intérim» qui existait entre les régions agricoles de Saint-Hyacinthe et de Châteauguay, a nommé Monsieur Paul Sauvé, agronome comme directeur régional pour la région agricole de Saint-Hyacinthe. A se rappeler que la région agricole de Châteauguay a comme directeur régional en la personne de Monsieur Zénon Bergeron, agronome.

M. Paul Sauvé est entré en fonction d'une façon officielle, le mercredi 10 décembre 1986.

### Expérience

Gradué de la dernière promotion de l'Institut agricole d'Oka (Université de Montréal) en 1962, M. Paul Sauvé pratique l'agronomie depuis bientôt 25 ans. Il s'initie à la profession dans les Cantons de l'Est comme agronome propa-

## beau temps, mauvais temps

# Un nouveau directeur régional

### Diplômes

M. Sauvé détient un baccalauréat en science agricole de l'Institut agricole d'Oka affilié à l'Université de Montréal et une maîtrise en admi-

nistration (M.B.A.) de l'École des Hautes Études Commerciales. Afin de maintenir ses connaissances administratives à jour, il enseigne occasionnellement le Marketing et la gestion des

opérations de la ferme, à l'École des Hautes Études du niveau collégial. Aussi, il a été chroniqueur agricole et signe encore régulièrement des articles agricoles pour la revue «Le Banquier» un périodique de l'Association des banquiers canadiens. On le retrouve aussi comme conférencier agricole dans son milieu. M. Paul Sauvé est natif de Saint-Timothée, Cité de Beauharnois; il est marié à Hélène Gamache et il est père de deux enfants, Éric 21 ans et Isabelle 16 ans.

Enfin pour ceux qui connaissent intimement M. Paul Sauvé ne peuvent pas nier ses qualités d'un bon administrateur, d'un ardu au travail, un très beau talent, beau type calme, parlant avec convictions et compétence des choses de son noble métier et expérience avec l'ambition de servir la classe agricole de sa région le plus efficacement possible. Nos plus sincères félicitations et tout le succès désiré.



M. Paul Sauvé vient d'être nommé directeur du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour la région agricole de Saint-Hyacinthe.

# Le caucus libéral recommande l'adoption d'un programme d'obligations agricoles

par Gilles LÉVESQUE

À court terme, le Groupe d'étude du caucus libéral national sur l'agriculture recommande entre autres l'adoption d'un programme d'obligations agricoles à l'intention des agriculteurs qui ont une exploitation viable mais dont les dettes sont assez élevées par rapport au capital et à l'intention des producteurs débutants.

Un tel programme s'inspirerait du programme d'obligations pour le développement de la petite entreprise, mais les fonds seraient mis à la disposition des agriculteurs par l'entremise de la Société du crédit agricole et ce, à un taux d'intérêt privilégié.

Cette résolution émane d'un rapport intérimaire que vient de publier le Groupe d'étude qui s'est rendu dans les dix provinces canadiennes, a organisé 35 audiences publiques et reçu pas moins de 350 mémoires émanant de groupements agricoles organisés, d'agriculteurs et d'autres personnes concernées.

Les témoignages collectifs et individuels qu'a entendus le Groupe d'étude portaient sur des points exigeant une attention immédiate et spéciale ainsi que sur des questions se rapportant à l'orientation à long terme de la politique nationale.

## ■ Libre-échange

Dans leur rapport, les membres du Groupe d'étude recommandent dans un premier temps au gouvernement Mulroney de verser immédiatement un paiement d'appoint aux producteurs de grains et d'oléagineuses, à titre de supplément du revenu, afin de leur permettre de survivre en attendant la mise en oeuvre de solutions à plus long terme.

Ils se disent par contre en désaccord avec l'initiative du gouvernement Mulroney de négocier un accord global de libre-échange avec les États-Unis si les négociations amènent à modifier considérablement les organismes agricoles canadiens existants. Du même souffle, ils recommandent que l'on prenne toutes les mesures qui s'imposent pour neutraliser, lors des prochaines négociations du GATT, les effets des subventions sur le commerce international.

## ■ Financement

Dans le but de faciliter la cession de terres et

qu'en retirent les producteurs, afin que la qualité des produits alimentaires canadiens n'en souffre pas.

## ■ Pollution

Dans un autre domaine, les membres du caucus libéral recommandent au gouvernement de continuer à exercer des pressions pour obtenir l'élimination de la

pollution atmosphérique au Canada et aux États-Unis et qu'il consacre des fonds et du personnel supplémentaires à la recherche et au développement de techniques susceptibles de réduire ou de supprimer les effets de la pollution sur les forêts, en particulier les forêts d'érable, les récoltes agricoles, le sol et les ressources aquatiques du Canada.

## ■ Autres résolutions

Parmi les autres recommandations du Groupe de travail figurent les suivantes:

-Que l'industrie des produits chimiques agricoles applique un régime de licence obligatoire et de redevance semblable au régime qui s'applique à l'industrie pharmaceutique depuis 1969;

-Que l'Agriculture Canada publie et tienne à jour régulièrement un registre des prix des produits chimiques au Canada qui permettrait d'encourager une meilleure compréhension entre les agriculteurs, l'industrie des produits chimiques agricoles et le public.

-Que le programme d'assurance-chômage incite les Canadiens à chercher

du travail dans le secteur agricole;

-Que l'on soutienne le développement de l'industrie canadienne de l'agneau en accordant aux producteurs l'aide technique dont ils ont besoin pour élaborer un mémoire destiné à Revenu Canada;

-Que l'on encourage le développement des fromageries canadiennes.

## CONCOURS DES PANIERS GÉANTS

# Devinez

LA VALEUR DE CHACUN DES PANIERS DISPOSES EN FACE DU MAGASIN STEINBERG.



En collaboration avec STEINBERG.

LES BULLETINS DE PARTICIPATION SONT DISPONIBLES CHEZ TOUS LES MARCHANDS.

carrefour — TIRAGE : — richelieu — SAMEDI LE 17 JANVIER 1987 A 13:30 HEURES.

33 958  
copies

le richelieu

L'hebdomadaire  
au plus  
haut tirage  
de la région!

# LIQUIDATION DE JANVIER

**MOBILIER DE CHAMBRE**  
style moderne  
couleur blanc

Complet 6 morceaux  
Prix sugg. 860\$

NOTRE PRIX **598\$**

**MOBILIER DE CUISINE**  
moderne

mélamine et métal  
couleur blanc  
L'ensemble 5 morceaux  
Prix sugg. 718\$

NOTRE PRIX **485\$**

**CAUSEUSE PLYDESIGN**  
de style moderne

dans un velours gris et  
rose qui facilitera votre  
nouveau décor.  
Prix sugg. 585\$

NOTRE PRIX **398\$**

**2 CAUSEUSES VICLINE**

habillées de coton Alle-  
mand, imprimé gris  
Une qualité sûre!

Prix sugg. 1 580\$

NOTRE PRIX **895\$**  
la paire

**MOBILIER DE CUISINE**

en merisier massif  
aux lignes modernes  
Table rectangulaire et 4  
chaises

Prix sugg. 680\$

NOTRE PRIX **439\$**

**MOBILIER DE SALON**

moderne  
super-confort, recouvert d'un velours  
100% acrylique résistant. Disponible  
gris ou chameau.

Prix sugg. 1 258\$

NOTRE PRIX **849\$**

Causeuse aussi disponible

**VAISSELIER**

en érable massif  
Longueur 48", fini colonial

Prix sugg. 1 200\$

NOTRE PRIX **698\$**

**VAISSELIER**

en érable  
fini couleur pacane pâle,  
style contemporain

Prix sugg. 1 035\$

NOTRE PRIX **550\$**

**Visitez notre nouvelle Boutique de «chêne»  
ainsi que la boutique «Laque et cuir».**

**Vaste choix de  
FAUTEUILS EN CUIR**

Nos prix à partir de

**299<sup>95</sup>**

**MOBILIER DE SALLE À MANGER**

aux lignes classiques en érable laqué noir et  
dessus en chêne incluant table rectangu-  
laire, 4 chaises et vaisselier 2 morceaux.

Prix sugg. 2 912\$

NOTRE PRIX **1775\$**

**SOFA DE VILLE**

68" long en «cuir et match»  
couleur amande

Prix sugg. 1 064\$

NOTRE PRIX **719<sup>95</sup>**

**Luxueuse**

**SALLE À MANGER**

laqué, polyester beige  
Table ronde, 4 chaises à haut  
dossier, vaisselier 3 mor-  
ceaux  
L'ensemble 8 morceaux

Prix sugg. 3 618\$

NOTRE PRIX **1975\$**

**TABLES DE SALON LAQUÉES**  
de polyester noir avec décoration  
laiton

**TABLE DE CENTRE**  
Prix sugg. 363\$

NOTRE PRIX **259\$**

**TABLE DE BOUT**  
Prix sugg. 200\$

NOTRE PRIX **200\$**

**TABLE SOFA**  
Prix sugg. 412\$

NOTRE PRIX **289\$**

**CAUSEUSE DE STEINER**

modèle Django en amaretta, couleur  
gris avec coussins faits à base de  
plumes d'oie.

Prix sugg. 2 188\$

NOTRE PRIX **1095\$**

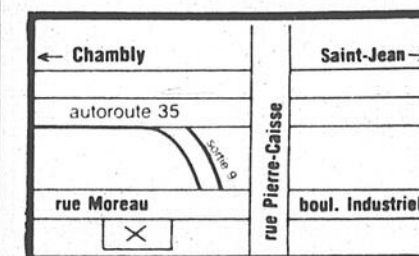
**Jaymar CAUSEUSES**

en velours rose antique  
Lignes modernes et re-  
cherchées

La qualité Jaymar

Prix sugg. 874\$

NOTRE PRIX **548\$** ch.



*Les quantités peuvent être limitées*

# LAURENT



\*marque de commerce de Groupe Centrex inc

**100, rue Moreau, Saint-Luc, tél.: 348-4545**  
**Ligne directe Rive-Sud: 658-5754**

**PLAN MISE DE CÔTÉ**  
**Entreposage gratuit**

# LIQUIDATION DE JANVIER

## ENSEMBLE DE SALON

de style colonial  
Sofa et fauteuil  
en velours fleuri  
Prix sugg. 1 056\$

NOTRE PRIX

**749\$**

## Roxton SALLE À MANGER

en érable massif  
comprenant: table rect., 4  
chaises, buffet, huche  
L'ensemble 7 morceaux  
Prix sugg. 3 620\$

NOTRE  
PRIX

**1 999\$**

## Roxton BIBLIOTHÈQUE

3 sections, en érable massif  
comprenant: 2 unités,  
étagères et 1 unité curio  
vitrée

Prix sugg. 2 830\$

NOTRE  
PRIX

**1 699\$**

## Roxton MOBILIER DE CUISINE

en érable massif  
comprenant: table ronde et  
4 chaises

Prix sugg. 1 204\$

NOTRE  
PRIX

**649\$**

## MOBILIER DE CHAMBRE J.S.P.

en frêne massif, avec fini-  
tion Plastofix naturel  
L'ensemble complet 7 mor-  
ceaux incluant lit caisson  
60" Prix sugg. 3 490\$

NOTRE  
PRIX

**1 798\$**

## Postras MOBILIER DE SALON

en frêne massif  
coussins en tweed, couleur  
sable

L'ensemble 2 morceaux  
Prix sugg. 1 492\$

NOTRE  
PRIX

**925\$**

## Postras SALLE À MANGER

en frêne massif  
incluant table rect. à tréteaux, 4  
chaises, 2 fauteuils  
Prix sugg. 2 362\$

NOTRE  
PRIX

**1 359\$**

BUFFET ET HUCHE

Prix sugg. 1 900\$

NOTRE PRIX

**1 100\$**

## MOBILIER DE SALON

provincial de haute qualité  
avec tissage au fil d'or et  
boiserie sculptée à la main  
L'ensemble 2 morceaux  
Prix sugg. 3 088\$

NOTRE  
PRIX

**1 999\$**

LA BOUTIQUE KIT À TOUT EST ÉGALEMENT EN PROMOTION  
DE JANVIER.

**DEMANDEZ VOTRE CIRCULAIRE...**

## UNITÉ MURALE

3 sections en mélamine  
Disponible en stock en  
gris, blanc ou amande  
Prix sugg. 690\$

NOTRE PRIX

**475\$**

## MOBILIER DE CHAMBRE moderne

de couleur amande  
Complète 6 morceaux  
Prix sugg. 2 560\$

NOTRE PRIX

**1 399\$**

## MOBILIER DE SALLE À MANGER

en mélamine  
comprenant: table rect. 60" x 40", 4  
chaises à haut dossier et vaisselier.  
Disponible en amande ou gris.  
L'ensemble 6 morceaux  
Prix sugg. 1 646\$

NOTRE  
PRIX

**1 068\$**

## MOBILIER DE SALON Inclinable en velours acrylique gris

SOFA  
Prix sugg. 1 266\$

NOTRE PRIX **859\$**

CAUSEUSE  
Prix sugg. 1 030\$

NOTRE PRIX **699\$**

FAUTEUIL  
Prix sugg. 684\$

NOTRE PRIX **449\$**

## MOBILIER DE CHAMBRE MODULAIRE

9 morceaux incluant 1 unité 3 tiroirs, 1  
coin, 1 vanité, 1 banc, 1 commode 2  
portes, 2 tables de nuit 3 tiroirs, 1 tête et  
1 caisson 54" et 60".  
Prix sugg. 1 230\$

NOTRE PRIX

**799\$**

## MOBILIER DE CUISINE

en mélamine gris  
Table et 4 chaises  
Prix sugg. 520\$

NOTRE PRIX

**388\$**

## CAUSEUSE

2 tons, couleur pêche et  
beige  
qualité supérieure  
Prix sugg. 892\$

NOTRE PRIX

**548\$**

*N.B. Plusieurs autres  
items sont également  
en promotion, à vous  
de les découvrir  
sur place.  
Les quantités peuvent  
être limitées*

# LAURENT



100, rue Moreau, Saint-Luc, tél.: 348-4545  
Ligne directe Rive-Sud: 658-5754

PLAN MISE DE CÔTÉ  
Entreposage gratuit

# Quel poêle à bois faut-il choisir?

Si on chauffe durant une bonne partie de l'année, mieux vaut choisir un poêle plus grand. Toutefois, un poêle trop grand pour l'espace à chauffer, en plus de son coût élevé, oblige souvent à l'opérer à faible vitesse de combustion, ce qui favorise l'encrassement des conduits par la créosote. Trop petit, on aura tendance à le surcharger et à le faire surchauffer, ce qui aura comme effets de diminuer son efficacité et de l'endommager rapidement. C'est encore opéré à un régime moyen qu'un poêle est le plus efficace.

## ■ À conseiller

Poêle hermétique (à

combustion lente):

- efficacité de 60 à 70%
- entrée d'air contrôlée par des registres
- en fonte ou en acier de bonne qualité
- de dimensions appropriée.

Pour un chauffage rapide et peu fréquent (atelier, garage), on optera pour un petit poêle, qui s'échauffera vite.

- avec une porte assez grande pour recevoir de grosses bûches pour des feux de longue durée.

## ■ À déconseiller:

Poêle non hermétique:

- efficacité de 30 à 35%

## ■ Complètement à déconseiller:

Foyers traditionnels.

Certains foyers refroidissent plus les pièces qu'ils ne les chauffent. L'air s'y engouffre en si grande quantité qu'ils se trouvent à aspirer, ni plus ni moins, l'air chaud des pièces de la maison, les refroidissant d'autant.

## ■ Magasiner

- Ne se fier qu'à une personne expérimentée. Exiger des explications claires et de-

taillées et comparer les informations reçues.

- Consulter les dossier sur le chauffage au bois que publie chaque année l'Office de la protection du consommateur dans sa revue **Protégez-vous**, et des associations de consommateurs, par exemple Les amateurs de chauffage au bois de la Rive Sud (C.P. 42, Boucherville, Québec, J4B 5E6; tél.: (514) 655-1715.

## ■ Dans tous les cas

- S'assurer que le poêle porte le sceau de certification d'un organisme reconnu, soit les

Laboratoires des assureurs du Canada (ULC), soit l'Association canadienne de normalisation (ACNOR ou CSA en anglais), soit le Warnock Hersey Professional Services Ltd. (WH).

- Respecter les normes d'installation du fabricant et du Code canadien du chauffage (voir **Le chauffage au bois en toute sécurité** de la Société canadienne d'hypothèques et de logement, au bureau de la SCHL le plus près.)

- Avertir son assureur de toute installation d'un appareil de chauffage au bois (hausse de coût possible: encore là, magasiner!).

## ■ Quel bois choisir?

- Des bois francs de préférence aux bois mous, malgré leur coût un peu plus élevé à l'achat. A teneur en eau égale, le poids d'une cordée de bois franc est jusqu'à deux fois plus élevé qu'une

cordée de bois mou, le bois franc étant plus dense. Toutefois, les bois mous, comme les résineux, sont eux aussi utilisables, même si leur valeur énergétique est deux fois moindre.

- **Sécher le bois**, afin d'augmenter l'efficacité énergétique de la combustion et réduire les dangereux dépôts de créosote dans la cheminée. On recommande de le faire sécher environ neuf mois à un an, sous un abri bien aéré. Les utilisateurs expérimentés ont l'habitude de couper leur bois en hiver, de le fendre au tout début du printemps, de le faire sécher l'été et l'automne et de le brûler tout l'hiver. Un tel bois, séché au soleil et au vent, protégé de la pluie par un toit (ou simplement un panneau incliné appuyé sur le dessus de la pile), contiendra environ 20% d'humidité, ce qui est idéal.

- **Magasiner**, de façon à

obtenir la plus grande quantité de bois au meilleur coût. Du bois coupé, séché, livré et prêt à être introduit dans la boîte à feu, pourra facilement vous coûter entre 40\$ et 50\$ la cordée. Le bois est vendu la plupart du temps en cordée, soit un empilement de bois de 4 pi x 16 po x 8 pi.

- Aux prix ci-haut mentionnés, le chauffage au bois n'est pas des plus économiques. Se rappeler que les cordées faites de bûches de grosseurs variées sont recommandées, puisqu'elles contiennent plus de bois par unité de volume que les cordées constituées exclusivement de grosses bûches.

- Le ministère de l'Énergie et des Ressources du Québec peut accorder des permis de coupe de bois de chauffage sur les terres de la Couronne (voir pages bleues du bottin téléphonique sous Gouvernement du Québec).



Les cordées faites de bûches de grosseurs variées sont recommandées, puisqu'elles contiennent plus de bois par unité de volume

que les cordées constituées exclusivement de grosses bûches.

## Volume de la boîte à feu

En fonction de la surface de la maison à chauffer et du type d'usage

| Surface de la maison | Petite<br>60 m <sup>2</sup><br>(645 pi <sup>2</sup> ) | Moyenne<br>90 m <sup>2</sup><br>(1 000 pi <sup>2</sup> ) | Grande<br>140 m <sup>2</sup><br>(1 500 pi <sup>2</sup> ) |
|----------------------|---|--|--|
| Type d'usage         |   |  |  |
| chauffage principal  | 76 litres<br>(2,7 pi <sup>3</sup> )                   | 90 litres<br>(3,2 pi <sup>3</sup> )                      | 140 litres<br>(5 pi <sup>3</sup> )                       |
| chauffage d'appoint  | 60 litres<br>(2,12 pi <sup>3</sup> )                  | 80 litres<br>(2,8 pi <sup>3</sup> )                      | 100 litres<br>(3,5 pi <sup>3</sup> )                     |

## COLLÈGE DE SAINT-CÉSaire

Pensionnat pour garçons  
Externat pour garçons et filles  
Cours secondaire: 1 à 5

## Les frères de Sainte-Croix



Examens d'admission: samedis 10 et 24 janvier à 9h30.

Apportez une photocopie du bulletin de juin 1986 et des bulletins de l'année en cours. Après ces dates, téléphonez pour un rendez-vous.

Service de transport journalier de Saint-Hubert à Saint-Césaire par la Route 112.

## COLLÈGE DE SAINT-CÉSaire

1390, rue Notre-Dame  
Saint-Césaire, (Québec) JOL 1T0

Tél.: 1-469-3143

(Route 112, entre Rougemont et Saint-Paul)



**PISCINE FM**  
14, rue bord de l'eau  
Boucherville  
Tél.: 347-6667

## Inscription obligatoire aux cours

5 au 9 janvier 1987 de 19h à 21h  
10 janvier 1987 de 9h à 12h

DÉBUT DES COURS: 12 janvier 1987

## Natation COURS

### aux étudiants

mardi: 18h à 19h/19h à 20h  
samedi: 9h à 10h/10h à 11h/11h à 12h

### aux adultes

mardi: 20h30 à 21h30  
mercredi: 20h30 à 21h30

**Parent-enfant**  
2 à 5 ans  
jeudi: 18h à 19h

**Cours prénatal**  
mardi: 10h à 11h  
jeudi: 19h à 20h

## CONDITIONNEMENT PHYSIQUE POUR ADULTES (gymnase et piscine)

Lundi et mercredi: 20h30 à 21h30 - gymnase  
21h30 à 22h - piscine  
Mercredi (seulement): 20h30 à 21h30 - gymnase  
21h30 à 22h - piscine

## Un cadeau unique!

du 5 au 31 janvier 87

**20 à 50% DE RABAIS**

Pelisses de fourrure:

Prix réduit: 695\$

Manteaux de raton-laveur:

Prix réduit: 999\$

Manteau de vison (ovals):

Prix réduit: 999\$

Manteau de bassaride:

Prix réduit: 1,495\$



...ET PLUSIEURS AUTRES...  
(jusqu'à épuisement du stock)

**Louvet Fourreurs Inc.**

Seul membre dans la région de l'Association des Maîtres Fourreurs

86, av. de la Montagne, Mont St-Grégoire  
SUR RENDEZ-VOUS: (514) 347-7953

## État des fraisières

# Un test pour détecter les dommages hivernaux

À la suite de trois années d'études, les chercheurs de la Station de Sainte-Foy ont développé un test rapide de colorimétrie permettant d'évaluer, dès la fonte des neiges ou au dégel du sol, les dommages hivernaux dans les fraisières.

En effet, des réactions d'oxydation furent notées dans les tissus du collet du fraisier lorsqu'ils sont endommagés par le gel. Cette oxydation produit une colora-

tion variant du jaune au brun selon la sévérité des dommages, qui permet d'évaluer l'état de santé de la plante.

### ■ Procédure

Grâce à cette étude, les producteurs n'auront qu'à pratiquer une coupe longitudinale dans les collets de fraisiers échantillonnés et à comparer l'intensité de la coloration des tissus à celles représentées sur cinq planchettes mises au point après une série

de gels contrôlés à des températures précises. L'une de ces planchettes représente les tissus d'une plante sévèrement affectée par le gel qui ne produira pas de fruit mais dont la croissance des stolons sera suffisante pour la multiplication appréciable de nouvelles plantules.

Dans ce dernier cas, la plantation inutile de la fraisière sera évitée, permettant ainsi une économie substantielle de travaux et d'argent aux producteurs.

## ITA de Saint-Hyacinthe

# Un investissement de \$200,000 en équipement

Le Bulletin d'information de la Commission de formation professionnelle de la Montérégie rapporte que l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe vient de faire l'acquisition de nouveaux équipements. Il s'agit d'un coagulateur à fromage en continu de type Alcurd et d'un stérilisateur à haute température de type UHT.

Cette acquisition, qui représente un investissement de \$200,000, a été rendue possible grâce à un budget consenti par le ministère de la Main-

d'Oeuvre et de la Sécurité du revenu du Québec.

### ■ Précisions

Le coagulateur à fromage en continu de type Alcurd, qui provient de la compagnie Alfa-Laval, représente un investissement de \$37,800. L'appareil rassemble les avantages de la fabrication traditionnelle du fromage avec ceux de l'ultra-filtration. Il devient alors possible de fabriquer des fromages classiques avec leurs caractéristiques originales, d'une façon nouvelle et plus économique.

Utilisé d'abord pour les fromages mous, on peut employer le coagulateur pour produire des fromages à pâte ferme et semi-ferme.

### ■ Stérilisateur

Le système de stérilisation à ultra haute température (UHT) permet quant à lui de chauffer des aliments liquides à des températures de l'ordre de 135 à 140 degrés Celsius. Couplée à un système de conditionnement aseptique, cette technologie

permet de préparer des aliments qui se conservent sur de longues périodes à la température de la pièce.

Les avantages en ce qui a trait à la conservation accrue et à l'économie d'énergie nécessaire à la réfrigération des aliments sont évidents. Destinée aux breuvages lactés à l'origine, cette technologie sert aujourd'hui à traiter également des jus de fruits. Une multitude d'autres produits bénéficieront de cette technologie dans un avenir prochain.

**VENTE ANNUELLE**  
sur toute  
notre marchandise

**les ameublements  
BOUCREUIL**

2, rue Saint-Georges,  
PLACE DU QUAI AU CENTRE-VILLE  
Saint-Jean (Qué.) Tél.: 347-0331  
Service complet de décoration

boutique  
**CLIC**

au deuxième étage  
2 rue Saint-Georges, Saint-Jean  
Maintenant ouvert le lundi

**Grand solde**  
à des prix  
super-Clic

**GRAND SOLDE ANNUEL**  
sur tout l'inventaire  
du 8 au 31 janvier

**Pasgetti**

**Votre restaurant transformé est ouvert de nouveau à partir d'aujourd'hui**

Votre «Cheffe» vous a mijoté de nouvelles recettes originales et succulentes!

Venez goûter, à notre nouvelle carte italienne de qualité: ça vaut le déplacement.

plats typiques,  
pâtes et pizzas différentes,  
recettes sans pâtes,  
viandes,  
poissons et fruits de mer,  
pâtisseries et desserts glacés.

**87, chez PASGETTI:  
une année de délices  
et de saveurs!**

*La qualité toujours supérieure aux prix!*

Ouvert de 11h à 23h  
les dimanche, lundi, mardi, mercredi  
Ouvert de 11h à 24h  
les jeudi, vendredi, samedi

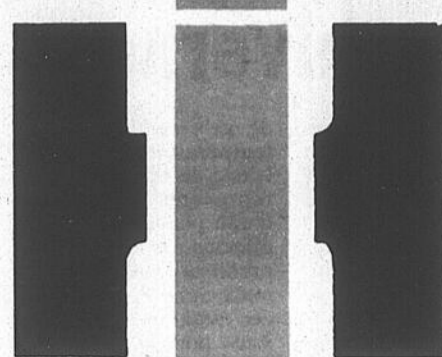
Reservations:  
349-2320

**Licence complète  
Apportez votre vin.**

Angle Boul. du Séminaire et rue St-Louis  
(face au Bonimart)

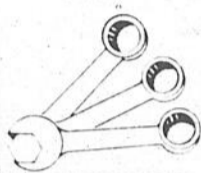
LE RICHELIEU agricole, le mardi 6 janvier 1987

# CASE



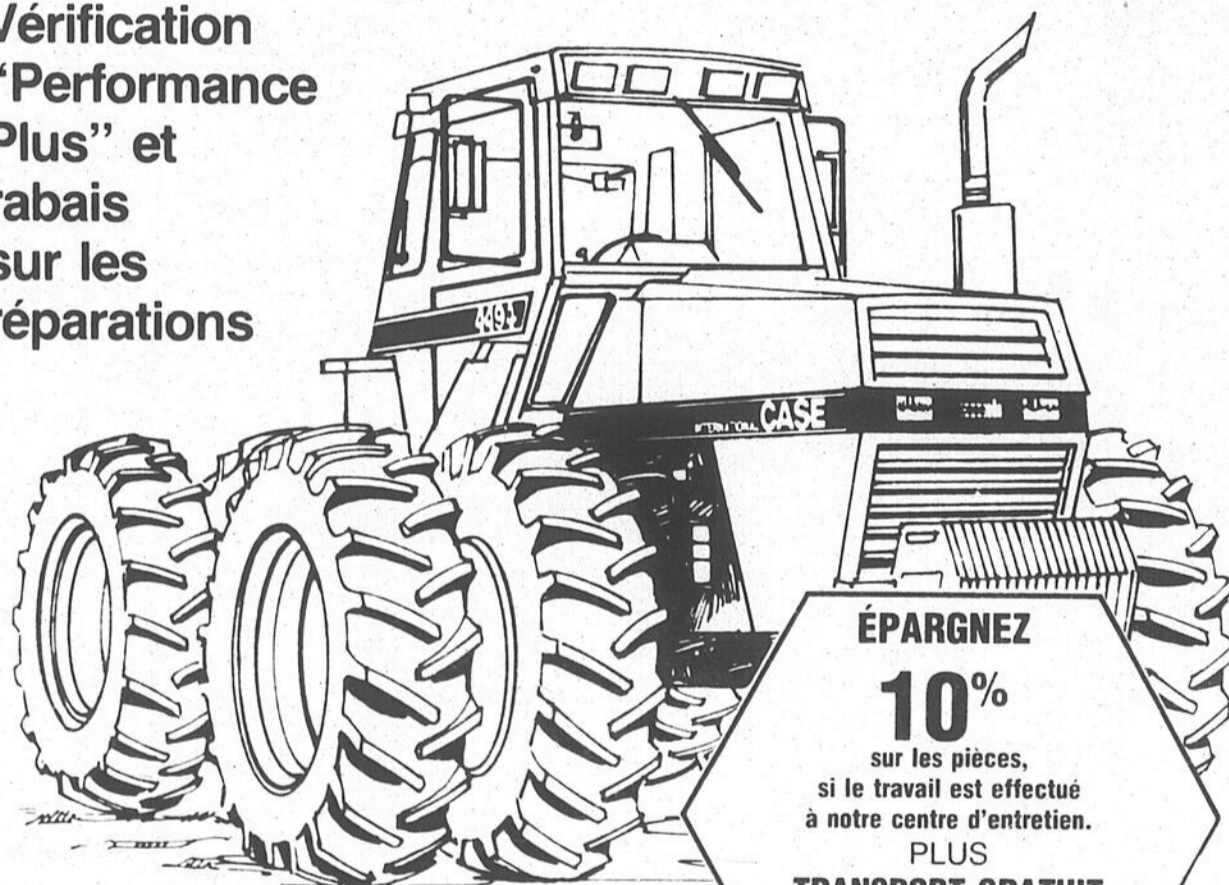
RECLAME DU MOIS  
SUR LES PIÈCES

Economies sur  
**l'entretien**  
présaison



## PRÉPAREZ- VOUS À DÉMARRER

Vérification  
"Performance  
Plus" et  
rabais  
sur les  
réparations



**ÉPARGNEZ**  
**10%**  
sur les pièces,  
si le travail est effectué  
à notre centre d'entretien.  
**PLUS**  
**TRANSPORT GRATUIT**  
(dans tout  
notre  
territoire).

Le programme d'économies sur l'entretien pré-saison est en vigueur  
jusqu'au 31 janvier 1987.

Assurez-vous que votre tracteur est en excellent état et prêt pour le printemps tout en profitant des économies de saison. Nous vous enverrons un mécanicien à votre ferme, pour une vérification "Performance Plus" de votre tracteur de marque Case, IH ou Case International. Ensuite, si vous désirez le faire réparer, nous le ferons à notre centre d'entretien à prix réduit. N'attendez pas la haute saison, profitez dès maintenant de notre programme "Économies sur l'entretien présaison".

# Les Équipements Boucher

131, Ruisseau Saint-Louis ouest, Marieville 460-4951 - 460-3963

# SUPER-VENTE D'ENTREPÔT

1 000 000\$ de marchandise  
À LIQUIDER!

NE PAYEZ QU'EN  
MAI 1987\*

sans aucuns frais

sur appareils électroménagers - meubles-électronique - tout!  
Utilisez dès maintenant les appareils de votre choix et ne payez  
qu'en mai 1987

\* sans aucuns frais

| MAI 1987 |       |       |          |       |          |        |
|----------|-------|-------|----------|-------|----------|--------|
| Dimanche | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi |
|          |       |       |          |       | 1        | 2      |
| 3        | 4     | 5     | 6        | 7     | 8        | 9      |
| 10       | 11    | 12    | 13       | 14    | 15       | 16     |
| 17       | 18    | 19    | 20       | 21    | 22       | 23     |
| 24       | 25    | 26    | 27       | 28    | 29       | 30     |
| 31       |       |       |          |       |          |        |

Profitez-en dès maintenant...  
**C'est le temps d'acheter!**

#### \* CONDITIONS

- jusqu'au 18 janvier 1987
- un léger dépôt est requis
- applicable sur toute marchandise
- toute vente est sujette à l'approbation par le département de crédit



**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

# Comment aborder une consultation avec un professionnel?

Les personnes qui désirent consulter un professionnel ou une professionnelle font souvent face à un certain malaise et généralement se posent certaines questions. Nous allons tenter dans le cadre

## À propos des produits caprins

### Le saviez-vous?

Depuis des millénaires, dans de nombreux pays, le lait de chèvre et les produits laitiers caprins font parti du menu quotidien.

Le berceau de toutes les races de chèvres d'aujourd'hui se trouve en Asie Mineure.

Dans certaines régions du globe, la production laitière caprine représente une part importante de la production laitière totale.

Les deux tiers de la population mondiale consomment du lait de chèvre et des produits faits avec ce lait. Dans ces pays, on a développé une gamme de produits à base de lait de chèvre qui font le bonheur des fins gourmets.

#### ■ Au Québec

Au Canada, il faut attendre jusqu'en 1904 alors que Oscar Dufresne, de Montréal, importe un lot de chèvres de France.

Avant 1970, il n'existait, au Québec, que de petits troupeaux. On dénombrait environ 4,000 chèvres réparties dans plus de 400 fermes.

Durant la dernière décennie, un intérêt grandissant s'est développé pour cette production. Des troupeaux, d'en moyenne 50 chèvres, se sont formés.

Il existe actuellement une quarantaine de fermes caprines de cette envergure, dont une proportion importante transforme leur lait en produits laitiers. Ces fermes sont réparties dans toutes les régions du Québec.

Ces producteurs-transformateurs du Québec se sont regroupés pour mieux faire connaître leurs produits. Tous ensemble, ils vous en présentent un éventail intéressant: lait, fromages, yogourt, poudre de lait, crème glacée et beurre.

Une bonne chèvre laitière produit environ 1,000 litres de lait par année.

Il faut environ huit litres de lait pour fabriquer un kilogramme de fromage, 23 litres pour fabriquer un kilogramme de beurre et douze litres pour fabriquer un kilogramme de poudre de lait.



LE RICHELIEU agricole, le mardi 6 janvier 1987

14 Saviez-vous qu'une bonne chèvre laitière produit environ 1,000 litres de lait par année?

de cet article de démystifier ces rencontres et de répondre à ces questions. Bien qu'étant plus axé vers la femme collaboratrice, ce commentaire peut tout aussi bien s'appliquer au conjoint qu'à tout autre individu.

Au début de ce cheminement, quatre questions viennent souvent à l'esprit: 1) La femme hésite-t-elle à consulter les professionnels? 2) Le professionnel perçoit-il bien ou mal la femme et sa situation, notamment en tant que collaboratrice? 3) Le professionnel a-t-il plus tendance à référer au conjoint de la femme? 4) Du côté de la femme, quelle est son attitude lors de la consultation? Est-elle active ou passive?

#### ■ Professionnel

Faire le tour de ces questions est plutôt difficile, surtout que chaque profession a ses particularités, et l'approche peut être différente dans chaque cas. De plus, les attentes, le contexte et la situation de chaque personne qui consulte un professionnel varie énormément, c'est pourquoi il n'y a pas de recette infaillible.

Le professionnel pourrait être défini comme étant une personne qui met ses connaissances au service d'autrui, moyennant rémunération. Le professionnel a ce qu'on appelle le devoir de conseil et agira pour ses clients, en posant les actes que ceux-ci ne pourront accomplir de leur propre chef.

#### ■ Le client

Le client jouera un rôle très important lors des consultations. Il devra savoir poser des questions, exposer sa situation et surtout exprimer clairement ses besoins et attentes. C'est sans doute là le point de départ d'une bonne relation. Le professionnel est un être humain comme vous, il ne faut pas «geler» devant lui.

Il est primordial que la femme adopte, comme son conjoint, une attitude active lors d'une rencontre avec le professionnel, ainsi elle pourra attirer l'attention de celui-ci sur sa situation.

Lorsque les deux conjoints consultent le professionnel sur les affaires de l'entreprise, la femme doit s'assurer d'être présente, active et de bien comprendre tous les mécanismes qui seront mis en marche. La situation sera différente si les conjoints viennent consulter le professionnel pour leurs affaires personnelles. Dans ce dernier cas, comme dans les autres, il faut s'assurer de bien comprendre la portée de tous les gestes posés et surtout du mandat donné au professionnel.

#### ■ Attitude

La femme qui consulte seule le professionnel pour les affaires de l'entreprise devra avoir une attitude encore plus active. Elle devra, en plus des points ci-dessus mentionnés, s'assurer du contenu du mandat qu'elle possède. Jusqu'où peut-elle aller sans avoir à référer à son conjoint? Quels pouvoirs a-t-elle et quel mandat peut-elle donner à son tour au professionnel? A cet

égard, une bonne communication entre les partenaires de l'entreprise s'avère primordiale.

Une consultation doit être préparée activement et la préparation est aussi importante que la consultation elle-même. Il s'agira de définir l'objectif désiré, préparer les questions à poser, vérifier le mandat que l'on désire donner et réunir tous les

documents nécessaires. Par la suite, lors de la consultation, une attitude active et intéressée aidera sans doute le professionnel à mieux comprendre les besoins de ses clients et ainsi leur donner les meilleurs services possibles pour en arriver aux résultats désirés.

De cette façon, toutes les parties en sortiront plus satisfaites. Une

bonne relation, ça se prépare et se poursuit activement.

Pour de plus amples informations concernant la situation des collaboratrices, vous pouvez écrire à l'Association des femmes collaboratrices, 3925, Grande Allée, suite 101, Saint-Hubert (Québec), J4T 2V8. Par téléphone, il faut composer le numéro (514) 462-3730.

# AVIS aux FEMMES

## de Saint-Jean-sur-Richelieu et des environs

Les centres d'esthétique Métamorphose Beauté ont mis au point 5 nouveaux traitements contre l'obésité et la cellulite.

Ayant déjà mis nos traitements à l'épreuve, nous voudrions connaître l'opinion des femmes de Saint-Jean-sur-Richelieu et des environs.

### GRATUIT

Non seulement nous pouvons vous le démontrer, mais encore nous pouvons vous le prouver par un soin **GRATUIT** dans notre institut. Veuillez prendre note que seulement 200 personnes seront acceptées afin d'élaborer nos statistiques.

**NOTER BIEN:** remplir ce formulaire en lettres moulées et nous le retourner dans le plus bref délai à l'adresse suivante:

**MÉTAMORPHOSE-BEAUTÉ,  
236, rue Longueuil, Saint-Jean-sur-Richelieu, (Québec) J3B 6P4**

NOM \_\_\_\_\_ PRÉNOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

VEILLE \_\_\_\_\_ CODE POSTAL \_\_\_\_\_

ÂGE \_\_\_\_\_ DATE DE NAISSANCE \_\_\_\_\_

JOURNÉE DISPONIBLE \_\_\_\_\_

PROFESSION \_\_\_\_\_

## Vente de janvier



Rabais  
de  
**10%**  
à  
**30%**

sur notre  
collection  
fourrures  
de grande  
distinction

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

RÉDUCTIONS

# PREMIÈRE GRANDE VENTE DE L'ANNÉE 1987

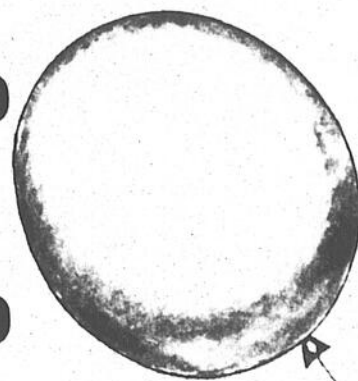
les 7, 8, 9 et 10 janvier

DES RÉDUCTIONS  
ALLANT DE

**10%** à **50%**  
et même jusqu'à **70%**

dans certaines boutiques

*Venez rencontrer  
notre clown et ses deux schtroumfs  
Distribution de ballons  
à tous les enfants.*



ÉCONOMIES

VENTE

Voici les gagnants du tirage du 24 décembre:

- M. Hector Lajoie, d'Iberville  
- gagnant du four micro-ondes
- Mme Colette Grégoire, d'Iberville  
- gagnante du congélateur

AU

**L** **carrefour  
laplante** Inc.

420, 2e avenue,  
Iberville

45 BOUTIQUES POUR VOUS SERVIR  
VASTE STATIONNEMENT



AUBAINES

# Le poulet peut devenir un mets exotique

De nos jours, les gens sont de plus en plus soucieux de leur alimentation. Pour ceux qui veulent bien se nourrir, le poulet est le type de viande idéal.

D'abord, le poulet est l'un des aliments qui offre le plus de variantes. Le poulet peut devenir un mets exotique (poulet «Satay», Pasta Portofino), être tout simple à préparer (mini-gratin pour le brunch, poulet glacé aux pêches), être réduit en calories (poulet et légumes en papillotes, salade de poulet à la cantonaise) et suivre les tendances de la mode en matière de gastronomie (paella de poulet californienne, poitrines de poulet aux noisettes avec sauce moutarde). Le poulet est donc une volaille que vous pouvez servir tout au long de l'année à l'heure du brunch, du dîner, du souper ou comme amuse-gueule.

Mais en plus des nombreuses possibilités de plats délicieux, le poulet est nutritif. De plus, le poulet présente un attrait de légèreté puisqu'il contient peu de matières grasses et qu'il a une teneur réduite en calories.

De nos jours, les gens recherchent des aliments dont la valeur nutritive surpasse la teneur en calories. Le poulet est l'aliment riche en substances nutritives par excellence. Une portion de 100 grammes de viande blanche de poulet cuit constitue une excellente source de protéines, tout en contenant peu de matières grasses et en ayant une faible teneur en calories.

## ■ Poulet léger à l'orange

Le clou de votre soirée. Un plat succulent, réduit en calories et

facile à préparer.

Temps de préparation: 10 minutes. Temps de cuisson: 40 minutes. Portions: 4. Calories: 307 par portion.

1 c. à thé de paprika (5 mL)  
1/4 de c. à thé de poivre (1 mL)  
4 morceaux de poulet (environ 705 g/1 1/2 lb, avec os)  
2 c. à table d'huile végétale (25 mL)  
1/4 tasse de bouillon de

poulet ou de vin blanc (50 mL)  
2 oranges  
3/4 tasse de jus d'orange (175 mL)  
2 c. à table de miel (25 mL)  
1/2 c. à thé d'herbes de Provence ou de romarin (2 mL)

Mélanger le paprika et le poivre.

Retirer la peau du poulet, saupoudrer les morceaux du mélange au paprika.

Dans un grand poêlon, faire brunir le poulet dans l'huile 5 minutes de chaque côté, à feu moyen-fort.

Réduire à feu moyen-doux, cuire 10 minutes de chaque côté ou jusqu'à cuisson presque complète. Retirer du poêlon et garder au chaud.

Retirer le gras du poêlon, ajouter le bouillon, en grattant tous les petits morceaux restant au fond.

Râper soigneusement la pelure des oranges pour n'obtenir que le zeste (pas de pulpe blanche). Incorporer en brassant le zeste, le jus, le miel et les assaisonnements.

Remettre le poulet dans le poêlon, le recouvrir de sauce, laisser mijoter 10 minutes.

Servir en garnissant de tranches ou de quartiers d'orange.

## ■ Pasta Portofino

Un riche mélange de crevettes et de poulet prêt en quelques minutes.

Temps de préparation: 15 minutes. Temps de cuisson: 20 minutes. Portions: 4. Calories: 605 par portion.

2 c. à table d'huile

végétale (25 mL)  
4 échalotes sèches ou oignons verts, hachés  
1 tasse de champignons tranchés (8) (250 mL)  
1/2 lb de crevettes fraîches ou surgelées, décongelées (250 g)  
1/2 lb de poulet désossé, coupé en lanières (250 g)  
1 tasse de pois mange-tout (250 mL) (4 oz/120 g)  
1/4 de tasse de vin blanc sec (50 mL)  
1/2 tasse de crème à fouetter (125 mL)  
1/2 c. à thé de sel (2 mL)  
1/2 c. à thé de thym déshydraté (2 mL)  
1/8 c. à thé de poivre (0,5 mL)  
1 tomate pelée, épépinée et hachée  
2 tasses de pâtes crues (coquillettes, rotini ou au choix) (500 mL)  
parmesan râpé

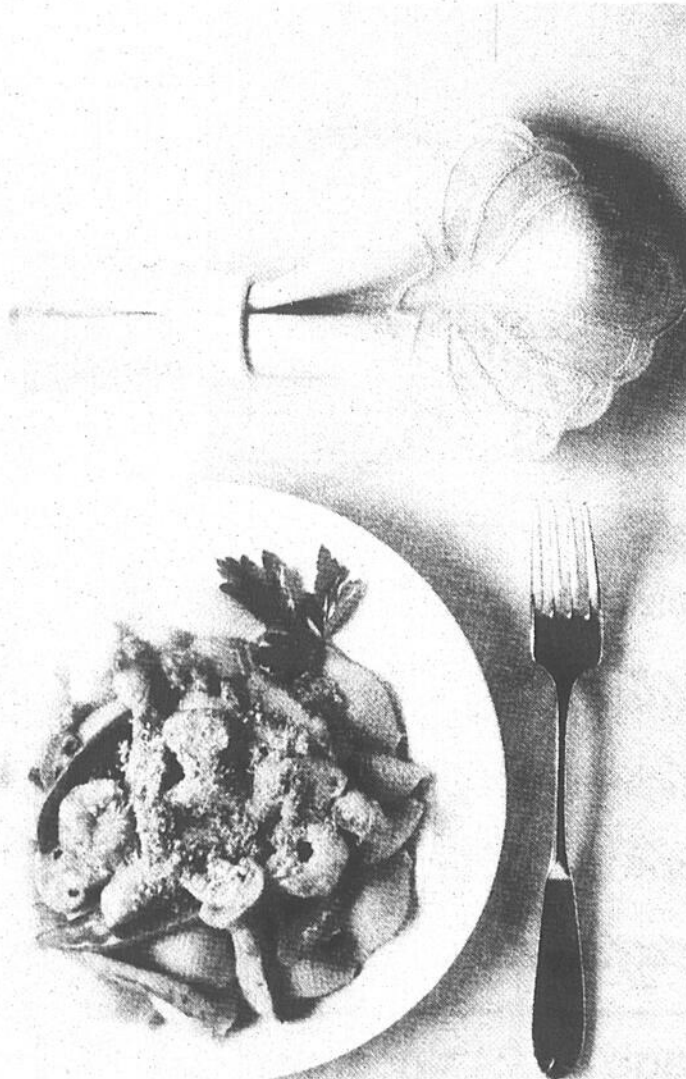
Dans un grand poêlon, cuire les échalotes et les champignons dans

l'huile à feu modéré, 5 minutes. Ajouter les crevettes et cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient roses. Avec une cuillère perforée, retirer le mélange du poêlon et mettre de côté.

Cuire le poulet dans le même poêlon, 5 minutes. Ajouter les pois mange-tout et cuire de 3 à 4 minutes. Remettre le mélange de crevettes dans le poêlon.

Dégeler le poêlon avec le vin. Incorporer la crème à fouetter, le sel, le thym, le poivre et la tomate. Laisser mijoter environ 5 minutes, jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi.

Cuire les pâtes tel qu'indiqué sur l'emballage. Servir la sauce sur les pâtes et saupoudrer généreusement de parmesan.



Le pasta portofino, un riche mélange de crevettes et de poulet prêt en quelques minutes.

# Les prix du porc et du boeuf demeurent élevés

Des prix plus élevés payés aux producteurs ont entraîné en novembre une hausse de 4% des prix de détail du boeuf. Selon les économistes d'Agriculture Canada, cette tendance se poursuivra sans doute en 87, la production de boeuf ayant diminué à la fois aux États-Unis et au Canada.

Après avoir baissé légèrement en novembre, à la suite des prix plus bas payés aux producteurs, les prix du porc au détail remonteront sans doute au cours des prochaines semaines.

en raison d'une offre plus faible.

Les prix plus élevés des légumes frais, du boeuf et de la dinde ont contribué à faire monter l'indice des prix à la consommation des aliments de 0,6% en novembre. À eux seuls, les prix des légumes frais ont augmenté de plus de 14%. Les prix des légumes de conservation ont aussi connu une légère hausse.

## ■ Des baisses

Ces augmentations ont été compensées par la

baisses des prix de plusieurs groupes d'aliments, y compris le poulet, le porc et les viandes de salaison, le thé, le sucre, les matières grasses et les fruits frais. Les prix de ces derniers ont connu une forte baisse en raison de l'accroissement saisonnier de l'offre d'agrumes. Grâce à la récolte plus abondante de 86, les prix des agrumes devraient encore baisser.

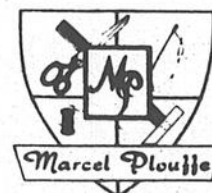
Les arrivages de dindes de consommation sont supérieurs à ceux de l'an dernier et les détaillants offriront sans doute des promotions à des

prix intéressants pendant la période de Noël. Au début de 87, le prix des céréales fourragères devrait se maintenir à un niveau peu élevé, ce qui fera encore baisser les prix de détail des oeufs, du poulet et de la dinde.

## ■ Provisions

En novembre, le prix des provisions alimentaires nutritives satisfaisant aux besoins d'une famille canadienne de quatre personnes était de \$104,93 par semaine. En octobre, les mêmes provisions coûtaient \$103,39, contre \$95,55 en novembre 85.

*Profitez-en!*



Votre mercerie  
**Marcel Plouffe**

220, rue Richelieu  
Saint-Jean-sur-Richelieu

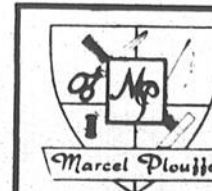
vous invite à sa

**SUPER-VENTE  
D'HIVER**

commençant le mercredi 7 janvier

Toute la marchandise  
sera réduite de

**20% à 75%**



**Marcel Plouffe**

Modes masculines

220 rue Richelieu St-Jean Centre-Ville  
346-9633



# L'édam, un fromage unique en son genre

Le succès de l'édam en cette période d'intérêt pour les régimes alimentaires, vient de ce qu'il est fait de lait partiellement écrémé. C'est au début du Moyen-Âge que les agriculteurs des environs du port d'Édam, près d'Amsterdam, découvrirent qu'un mélange de lait écrémé et de lait entier donnait à l'affinage un fromage doux et très onctueux.

Cette découverte les amena à rechercher un moyen de rendre leur produit plus distinctif que tout autre fromage, ce qu'ils réussirent il y a environ huit siècles grâce à la combinaison de deux facteurs: en donnant à leur fromage une forme sphérique et en le frottant durant l'affinage avec des linges imprégnés de vermillon qui donnent à la croûte une teinte rougeâtre typique. Cette croûte rouge est devenue l'une des plus anciennes

marques de commerce au monde et elle est aussi originale que la forme et le goût du fromage.

Autrefois, les fermiers d'Édam ne faisaient le fromage qu'une fois par jour, gardant le lait du soir jusqu'au matin et enlevant la crème accumulée en surface, pour ensuite mélanger le lait écrémé avec du lait entier du matin. C'est ce qui donna l'édam, un fromage de lait partiellement écrémé unique en son genre.

### ■ Caractéristiques

L'édam a une texture plus ferme au début de l'affinage que le gouda. Sa teneur moins élevée en matière grasse permet une transformation plus importante du lactose en acide lactique, ce qui accélère la maturation et permet de conserver au fromage sa belle forme sphérique. C'est peut-être encore le seul fromage au monde à avoir

cette forme. Il a une teneur minimale en matière grasse de 40%, calculée sur la matière sèche, et possède une saveur franche, légèrement salée.

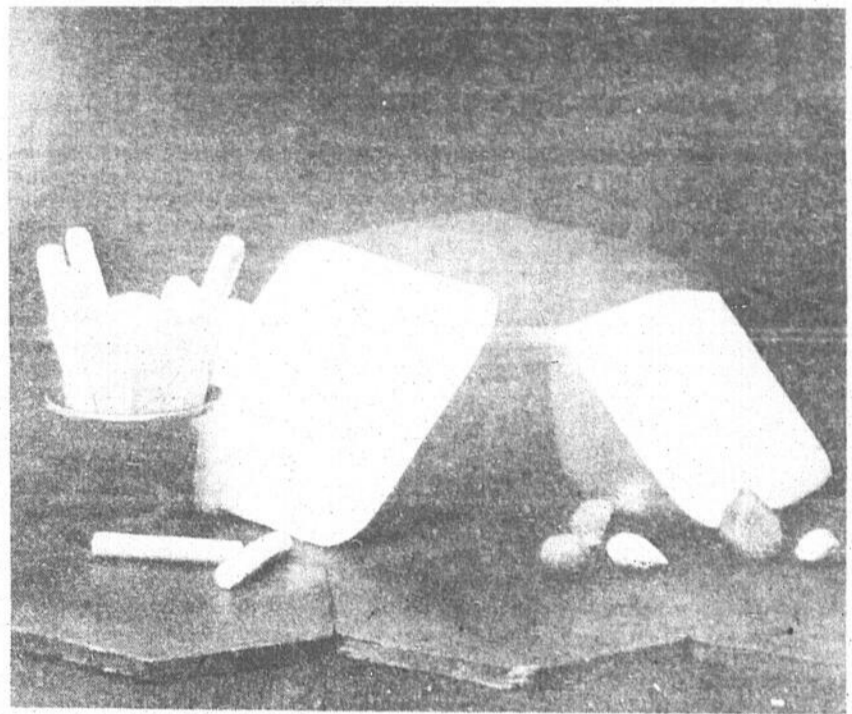
La production de l'édam s'est répandue dans le monde entier. En 1976, la fromagerie Oak Grove en lançait la production au Canada, étant donné que ce fromage peut être fabriqué avec le même équipement servant aux fromages italiens.

### ■ Concurrence

L'entreprise fut couronnée de succès. Les autres grands producteurs sont la Daryland Foods à Armstrong, en Colombie-Britannique, la Delisle Foods à Milverton et la Atwood Cheese Co. Limited à Atwood, en Ontario, et la Cypress Hills Cheese Limited à Swift Current, en Saskatchewan.

La production canadienne subit une dure concurrence de la part de plusieurs pays d'Europe et de la Nouvelle-Zélande. La majeure partie de l'édam est vendue dans les commerces de charcuterie et d'aliments fins et par l'entremise des emballeurs pour détaillants. L'édam est aussi utilisé en petite quantité dans la fabrication des pizzas, en combinaison avec d'autres fromages.

Aujourd'hui, l'édam se vend en boules de 850 grammes et de 1,8 kilogramme ou en pains de 2,2 ou 4,5 kilogrammes. C'est un fromage tout usage. Employé nature, il constitue un goûter agréable accompagné de noix et de fruits sucrés; on peut le servir avec d'autres fromages ou en sandwich. Il peut aussi être incorporé dans certaines recettes en guise de fromage à saveur particulière.



L'édam est un fromage tout usage. Employé nature, il constitue un goûter agréable accompagné de noix et de fruits sucrés.

# VENTE

de **JANVIER**

débutant le 12 janvier 1987

20% DE RABAIS

sur toute la marchandise nouvelle et régulière

Maillots 1986

50% DE RABAIS

Maillots 1987

20% DE RABAIS

... et beaucoup d'autres spéciaux

## Le Salon du Corset Inc.

216, rue Champlain, Saint-Jean-sur-Richelieu 347-1150





Grande vente  
d'après-Noël

sur la promenade des  
**Galerias Richelieu**  
(Woolco)

JUSQU'À 50% DE RABAIS

les 8, 9 et 10 janvier

Nos meilleurs voeux  
de bonne année!

Aux Galeries Richelieu, c'est tellement mieux!

Galerias Richelieu

1000 boul. Séminaire, Saint-Jean-sur-Richelieu



PAR OLIVIER VALGÜE Jr  
(Diplôme en horticulture)

## parlons horticulture

# Des arbres de Noël pour l'intérieur et l'extérieur

Même pendant les vacances des Fêtes, il semble que le monde de l'horticulture soit toujours en effervescence. La preuve en est que bien des gens ont trouvé une solution écologique à la coupe annuelle de milliers de sapins. Il semble que depuis plusieurs années maintenant, des propriétaires achètent des arbres vivants pour décorer leur foyer soit comme arbre de Noël principal ou secondaire.

Après Noël, de tels arbres peuvent être plantés de façon permanente sur un terrain au lieu d'être simplement jeté comme les autres. En fait certains jardiniers ont pu établir une plantation de conifères avec des arbres représentant plusieurs Noël passés.

### ■ Préparations

Si vous désirez établir ces arbres de Noël vivants avec succès dans votre jardin, voici quelques conseils pratiques: De petits conifères de 80 cm ou même de moyens allant jusqu'à 100 cm d'épinette blanche, Pin de Douglas et épinette du Colorado sont disponibles en pots de papier maché dans les centres de jardin ou pépinières. Des sujets plus gros allant jusqu'à 200 cm sont disponibles avec leurs racines enveloppées dans une boule de sol avec une jute. Donnez leur 1/2 chaudière d'eau à tous les 2 ou 3 jours jusqu'aux fêtes. Des trous pour la plantation devront avoir été

faits avant Noël avant que le sol ne gèle et couvert avec une feuille de plywood contre-plaqué pour prévenir un gel trop profond et prévenir les accidents. Il faut également garder quelques sacs de bon sol à l'intérieur pour remplir le trou lors de la plantation après Noël.

### ■ À l'intérieur: vers l'extérieur

Ce petit arbre peut être gardé à l'intérieur de 7 à

10 jours. Choisissez l'endroit le plus frais de la maison, à l'écart de source de chaleur directe. Placez l'arbre sur un plateau de métal ou de plastique; un couvercle de poubelle en plastique ou en métal tourné à l'envers bloqué en place avec des morceaux de bois est idéal. Arrosez l'arbre à tous les jours. Décorez l'arbre en utilisant des ornements de votre choix, mais utilisez les lumières miniatures qui produisent moins de chaleur.

Après Noël, transportez l'arbre directement dehors et plantez-le si la température demeure au-dessus du point de congélation ou tout près

pour 1 ou 2 jours. Si le temps est trop froid, placez l'arbre dans un garage froid pour un jour ou deux avant sa plantation. Arrosez l'arbre gé-

néreusement après la plantation. Fertilisez avec du 20-20-20 tôt au printemps suivant. Il est possible également d'étendre une couche d'os

moulus avant de déposer l'arbre dans son trou. Et peut-être que votre jardin aussi contiendra un jour les souvenirs de joyeux Noël.



Une petite épinette du Colorado peut très bien décorer votre intérieur pour les Fêtes l'an prochain et devenir plus tard un souvenir majestueux dans votre jardin.

## 1<sup>er</sup> COURS GRATUIT

### POUR VOS COURS DE DANSE



ÉCOLE DE DANSE  
*Thérèse & Rosaire*  
*St-Jean*

3.50  
par  
personne

Thérèse et Rosaire St-Jean  
400, avenue Bessette, Iberville  
Tél.: 347-5156

3.50  
par  
personne

Professeurs diplômés de la Fédération Loisirs danse du Québec et membres de la corporation des professeurs de danse du Québec.



## IBERVILLE

le vendredi 9 janvier  
débutant à 19h30

le dimanche 11 janvier  
débutant à 21h

## ÉCOLE LAFLAMME

975, rue Champlain, Iberville  
En collaboration avec les Loisirs d'Iberville.  
(Entrée par l'avenue Courtemanche)

### BIENVENUE

À tous ceux qui voudraient se joindre à notre école pour les sessions plus avancées, veuillez communiquer avec nous:

3.50  
par  
personne

Thérèse et Rosaire St-Jean  
400, avenue Bessette, Iberville  
Tél.: 347-5156

3.50  
par  
personne

Professeurs diplômés de la Fédération Loisirs danse du Québec et membres de la corporation des professeurs de danse du Québec.



Ne manquez pas  
une seule édition

# Abonnez-vous

à l'hebdo du Haut-Richelieu

## LE CANADA FRANÇAIS

Abonnement **LE CANADA FRANÇAIS**

6 mois: 20\$  
12 mois: 38\$

Nom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_ Tél.: \_\_\_\_\_

Envoyez votre chèque  
ou mandat-poste à:  
Paul Pendleton, directeur  
Messageries Saint-Jean,  
84, rue Richelieu, Saint-Jean, Qué.  
J3B 6X3

NUMÉRO DE LA CARTE

VALIDE AU CANADA SEULEMENT  
DATE LIMITE 31 DÉCEMBRE 1986

EXP. \_\_\_\_\_

## VENEZ RIRE... RIRE... RIRE... RIRE...

### «CHÔMAGE»



## 400 REPRÉSENTATIONS!

Au cégep de Saint-Jean  
les 30 et 31 janvier 1987  
à 20 heures  
commandes téléphoniques acceptées

BILLETS  
EN VENTE



400, boul. du Séminaire  
(Place St-Jean) 348-6264  
Saint-Jean-sur-Richelieu

# COURS AUX ADULTES



Saint-Jean-sur-Richelieu

## HIVER 1987

### Superviseur

| TITRE DU COURS         | JOUR     | HEURE         | COÛT |
|------------------------|----------|---------------|------|
| Le rôle du superviseur | Mercredi | 19h00 - 21h30 | 40\$ |
| Convention collective  | Lundi    | 19h00 - 22h30 | 40\$ |
| Gestion par objectifs  | Mardi    | 19h00 - 22h30 | 40\$ |

### Traitement de texte

| TITRE DU COURS      | JOUR     | HEURE         | COÛT  |
|---------------------|----------|---------------|-------|
| Éditexte I          | Samedi   | 08h30 - 12h00 | 75\$  |
| Éditexte I          | Lundi    | 18h00 - 20h30 | 75\$  |
| Éditexte avancé     | Mercredi | 18h00 - 22h00 | 100\$ |
| Éditexte avancé     | Samedi   | 08h30 - 17h00 | 100\$ |
| Word perfect I      | Lundi    | 20h30 - 23h00 | 75\$  |
| Word perfect I      | Mercredi | 20h30 - 23h00 | 75\$  |
| Word perfect I      | Mardi    | 20h30 - 22h15 | 100\$ |
| Word perfect I      | Jeudi    | 19h30 - 22h00 |       |
| Word perfect avancé | Mardi    | 18h00 - 20h20 | 100\$ |
|                     | Jeudi    | 18h00 - 19h45 |       |

### Éducation spécialisée

| TITRE DU COURS             | JOUR     | HEURE         | COÛT |
|----------------------------|----------|---------------|------|
| Psychogénèse:              |          |               |      |
| Le développement humain I  | Lundi    | 19h00 - 22h30 | 40\$ |
| Anim. et act. créatrices I | Mercredi | 19h00 - 22h30 | 40\$ |

### Administration et bureautique

| TITRE DU COURS                                  | JOUR           | HEURE         | COÛT  |
|---|----------------|---------------|-------|
| Word perfect I                                  | Mardi          | 20h30 - 22h15 | 100\$ |
|   | Jeudi          | 19h30 - 22h00 |       |
| Éditexte I                                      | Lundi          | 18h00 - 20h30 | 75\$  |
| Éditexte I                                      | Samedi         | 08h30 - 12h00 | 75\$  |
| Util. log. prog. de gestion (DBASEIII-L0TUS123) | Mercredi       | 19h00 - 22h30 | 75\$  |
| Intro. à la dactylo                             | Mercredi       | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Comptabilité I                                  | Lundi          | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Comptabilité II                                 | Lundi          | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Comptabilité II                                 | Lundi-Mercredi | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Comptabilité informatisée                       | Mardi          | 18h00 - 20h30 | 75\$  |
|   | Jeudi          | 18h00 - 19h30 |       |

### Langues

| TITRE DU COURS           | JOUR     | HEURE         | COÛT |
|--------------------------|----------|---------------|------|
| Anglais élémentaire III  | Lundi    | 19h00 - 22h30 | 50\$ |
| Anglais intermédiaire II | Lundi    | 19h00 - 22h30 | 50\$ |
| Anglais élémentaire IV   | Mardi    | 19h00 - 22h30 | 50\$ |
| Expression orale avancée | Mardi    | 19h00 - 22h30 | 50\$ |
| Anglais intermédiaire I  | Mercredi | 19h00 - 22h30 | 50\$ |
| Anglais avancé           | Mercredi | 19h00 - 22h30 | 50\$ |
| Espagnol élémentaire I   | Mardi    | 19h00 - 22h30 | 50\$ |
| Espagnol élémentaire II  | Jeudi    | 19h00 - 22h30 | 50\$ |

### Techniques administratives

| TITRE DU COURS            | JOUR           | HEURE         | COÛT  |
|---------------------------|----------------|---------------|-------|
| Comptabilité I            | Lundi          | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Droit de l'entreprise     | Mercredi       | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Comptabilité II           | Lundi-Mercredi | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Comptabilité II           | Lundi          | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Comptabilité IV           | Lundi          | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Comptabilité III          | Mardi          | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Finance I                 | Lundi-Mercredi | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Finance I                 | Mardi          | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Compt. anal. de gestion   | Jeudi          | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Gest. mat. et inventaires | Mardi          | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Contrôle interne et ver.  | Mercredi       | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Fiscalité                 | Lundi          | 19h00 - 22h30 | 40\$  |
| Votre impôt et vous       | Mardi          | 19h00 - 22h00 | 100\$ |

### Informatique de gestion

| TITRE DU COURS                                   | JOUR     | HEURE         | COÛT |
|--|----------|---------------|------|
| Comptabilité informatisée                        | Mardi    | 18h00 - 20h30 | 75\$ |
|  | Jeudi    | 18h00 - 19h30 |      |
| Util. log. prog. de gestion (DBASEIII-L0TUS 123) | Mercredi | 19h00 - 22h30 | 75\$ |

### Informatique

| TITRE DU COURS   | JOUR     | HEURE         | COÛT |
|------------------|----------|---------------|------|
| Intro. DBASE III | Lundi    | 18h00 - 20h30 | 50\$ |
| Lotus avancé     | Lundi    | 18h00 - 20h30 | 50\$ |
| Intro. au micro  | Lundi    | 18h00 - 20h30 | 50\$ |
| Intro. au micro  | Mercredi | 18h00 - 20h30 | 50\$ |
| Intro. au basic  | Mardi    | 18h00 - 20h30 | 50\$ |
| DBASE III avancé | Mardi    | 18h00 - 20h30 | 50\$ |
| Intro. Lotus 123 | Mercredi | 18h00 - 20h30 | 50\$ |
| Intro. Lotus 123 | Jeudi    | 18h00 - 20h30 | 50\$ |

### Informatique

| TITRE DU COURS              | JOUR      | HEURE         | COÛT |
|-----------------------------|-----------|---------------|------|
| Sem. Lotus 123 (débutant)   | Sam - Dim | 09h00 - 16h00 | 60\$ |
| Sem. Lotus 123 (débutant)   | Sam - Dim | 09h00 - 16h00 | 60\$ |
| Sem. Lotus 123 (interméd.)  | Sam - Dim | 09h00 - 16h00 | 60\$ |
| Sem. Lotus 123 (interméd.)  | Sam - Dim | 09h00 - 16h00 | 60\$ |
| Sem. DBASE III (débutant)   | Sam - Dim | 09h00 - 16h00 | 60\$ |
| Sem. DBASE III (débutant)   | Sam - Dim | 09h00 - 16h00 | 60\$ |
| Sem. DBASE III (interméd.)  | Sam - Dim | 09h00 - 16h00 | 60\$ |
| Sem. DBASE III (interméd.)  | Sam - Dim | 09h00 - 16h00 | 60\$ |
| Intro. au langage C         | Jeudi     | 19h00 - 22h30 | 75\$ |
| DOS (informatique débutant) | Samedi    | 09h00 - 16h00 | 25\$ |

### Gestion des affaires (p.m.e.)

| TITRE DU COURS                 | JOUR     | HEURE         | COÛT |
|--------------------------------|----------|---------------|------|
| Comment lancer une P.M.E.      | Lundi    | 19h00 - 22h00 | 40\$ |
| Comment lancer une P.M.E.      | Mardi    | 19h00 - 22h00 | 40\$ |
| Tenue de livres                | Mercredi | 19h00 - 22h00 | 40\$ |
| ABC de la vente                | Mardi    | 19h00 - 22h00 | 40\$ |
| Gest. des coûts fabrication    | Mardi    | 19h00 - 22h00 | 40\$ |
| Comment rent. la prom. et pub. | Mercredi | 19h00 - 22h00 | 40\$ |
| Comment développer son entr.   | Mercredi | 19h00 - 22h00 | 40\$ |

### Hors programme

| TITRE DU COURS | JOUR  | HEURE         | COÛT |
|----------------|-------|---------------|------|
| Météorologie I | Lundi | 19h00 - 22h00 | 40\$ |

### Électrotechnique

| TITRE DU COURS           | JOUR     | HEURE         | COÛT |
|--------------------------|----------|---------------|------|
| Électricité électronique | Lundi    | 19h00 - 22h30 | 60\$ |
| Logique                  | Mercredi | 19h00 - 22h30 | 60\$ |
| Intro. micro (électro)   | Mardi    | 19h00 - 22h30 | 60\$ |

### Techniques de génie mécanique

| TITRE DU COURS  | JOUR             | HEURE         | COÛT |
|---|------------------|---------------|------|
| Prog. manuelle fraisage                                 | Lundi            | 19h00 - 22h30 | 60\$ |
| Prog. manuelle tournage                                 | Mercredi         | 19h00 - 22h30 | 60\$ |
| Langage apt. 2 axes                                     | Mardi            | 19h00 - 22h30 | 60\$ |
| Commande pneumatique et électrique (automatisme I)      | Mardi            | 19h00 - 22h30 | 60\$ |
| Pneumatique hydraulique industrielle (énergies fluides) | Lundi - Mercredi | 19h00 - 21h30 | 90\$ |
| Automates programmables (automate, logique seq. prog.)  | Jeudi            | 19h00 - 22h30 | 60\$ |

### INSCRIPTIONS AU CÉGEP SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

Vendredi 9 janvier 1987 13h30 à 21h00  
Lundi 12 janvier 1987 16h00 à 21h00  
Mardi 13 janvier 1987 16h00 à 21h00

30, boul. du Séminaire,  
Saint-Jean-sur-Richelieu

**DÉBUT DES COURS:** Semaine du 2 février 1987

**NOTE:** Un étudiant qui s'inscrit pour la première fois au Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu doit ouvrir un dossier et fournir à cet effet, en plus d'un montant de 20\$ (non remboursable):

- une photocopie de l'extrait de naissance
- une photocopie du bulletin attestant la dernière année de scolarité
- une photo

**Je m'inscris avant  
le 14 janvier 1987**

347-4002 347-5301 658-1356  
poste 245

POUR RENSEIGNEMENTS: 347-5301 poste 245

## nos amis les animaux

# Votre chien est-il sensible au froid?

Bien sûr, les opinions sont partagées. «Le chien a son poil pour se défendre contre le froid», estiment certains qui s'empressent d'ajouter que c'est ridiculiser l'animal que de l'affubler d'un vêtement. Pour d'autres, l'animal, comme l'être humain, souffre des basses températures.

Qui a tort? Qui a raison? «La question n'est pas là, mais bien de savoir si le chien en a besoin ou non», affirme Lynn Gordon, technicienne en santé animale à la Société canadienne de protection des animaux.

### ■ Bien le couvrir

Lorsque l'air est sec, des températures normalement basses ne sont pas nocives à l'animal. Par normalement basses, entendons-nous: lorsqu'il fait moins vingt degrés, ce n'est plus normal. Par contre, des variations brusques de température constituent certes une agression pour l'organisme.

«Le chien qui sort d'un appartement chauffé à 20 degrés Celsius et se retrouve brutalement entouré d'une atmosphère glacée subit une agression. Et celle-ci sera d'autant plus importante que l'animal aura moins de moyens de défense. Il importe donc de bien le couvrir», note Mme Gordon.

### ■ Pelage

Le premier moyen de défense du chien est son pelage. Les chiens à poils ras étant particulièrement désavantagés par rapport à ceux à poils longs, il faut donc tenir compte de la qualité de pelage du chien. Des poils longs et lisses comme ceux d'un

Setter assurent une protection moins efficace que ceux du Saint-Bernard ou du chow-chow, plus épais et plus fourrés.

Le degré d'adaptation de l'animal au froid intervient également. Un chien habitué à vivre dehors s'aguerrit progressivement au froid et son pelage se développe en conséquence. D'autre part, pour celui qui passe toujours ses journées dans une atmosphère douillette, la pousse du poil n'est vraiment pas stimulée.

L'état de santé général

du chien et son âge sont également d'autres facteurs importants. Les chiots et les chiens âgés sont plus sensibles au froid et surtout aux variations de température. Par ailleurs, un animal bien en chair est beaucoup mieux isolé contre le froid que le chien qui n'a que la peau et les os.

### ■ Aliments

Mme Gordon recommande d'autre part d'augmenter le taux de matière grasse en hiver afin de maintenir plus facilement la tempéra-

ture interne de l'animal. «Pour ma part, dit-elle, je préconise du lard ou un peu de gras de bacon que l'on mélangera régulièrement à la nourriture du chien.»

Il faut tenir compte en fait de tous ces facteurs dans sa décision de faire porter ou non un vêtement à son chien en hiver. On peut faire porter un manteau au petit chien d'appartement qui n'est pas habitué à sortir pour de longues promenades: le teckel, le chihuahua, par exemple, sont de ceux-là.

## chasse, pêche et plein air

# L'ours: bon à manger, mais...

(GPA) Depuis quelques années, un nombre grandissant de chasseurs relèvent le défi de chasser l'ours noir. Surtout pour le «trophée», évidemment, mais aussi de plus en plus pour goûter la chair de ce gros mammifère sauvage. Il est certain que la viande de l'ours est comestible. Mais, si les consommateurs ne prennent pas toutes les précautions requises pour la cuisson de cette viande, ils risquent gros!

Le problème, c'est que les muscles de l'ours noir sont parfois infestés de larves de trichines et que ces vers peuvent causer une maladie (la trichinose) chez l'humain. Une maladie ayant de graves conséquences

et pouvant même causer la mort.

### ■ Conseils

Dans un document de travail réalisé dans le cadre de la préparation d'un «Guide technique de l'ours noir», la biologiste Hélène Jolicoeur recommande vivement aux consommateurs de viande d'ours d'éviter à tout prix de manger de la viande saignante. Il faut oublier les «steaks» sautés dans le poêlon et servir plutôt des rôtis. La cuisson complète de la viande d'ours (comme dans le cas de la viande de porc) constitue le meilleur moyen de prévention de la trichinose.

Le fumage et le salage

de la viande d'ours ne sont pas des précautions sûres. Pour les rôtis d'ours, le centre de la viande doit atteindre une température de 58 degrés Celsius. Lors de la préparation d'un plat à base de viande d'ours, goûtez la viande en fin de cuisson seulement.

Pour détruire les larves de trichines par congélation, la température doit, selon Agriculture Canada, constamment être égale ou inférieure à -25 degrés Celsius (pendant une période minimale de dix jours pour des morceaux de viande de moins de 25 centimètres d'épaisseur, ou de vingt jours pour des morceaux de plus de 25 centimètres d'épaisseur).

Les Productions Supérieures du PATLQ (officiel)  
Productions acceptées en octobre 1986 sur une base de 305 jours

| Race | Nom de la vache  | Âge an/mois | Lait kl | % de gras | MRC lait | MRC gras |
|------|--|-------------|---------|-----------|----------|----------|
| 1-H  | Latourale Naba Anthony<br>R.P. Latour, St-Blaise               | 3-2         | 9059    | 3.76      | 200      | 203      |
| 2-H  | Rochabine Sabina (VG)<br>Daniel Rochat, Ste-Sabine             | 4-10        | 10048   | 4.17      | 189      | 213      |
| 3-H  | Anso Cannade Fouragère (G)<br>André Goos, Ange-Gardien         | 2-6         | 8530    | 3.90      | 192      | 203      |
| 4-H  | Redama Maritza (G)<br>Rodolphe Poutre & Fils, St-Ignace        | 2-4         | 8708    | 3.42      | 202      | 189      |
| 5-H  | Choisel Tempo Elsa (GP)<br>André Poissant, St-Blaise           | 2-1         | 8432    | 3.40      | 202      | 188      |
| 6-H  | Templedale Diana Elevator (G)<br>Michel Berleur, Sabrevois     | 4-1         | 9788    | 3.29      | 207      | 183      |
| 7-H  | Misbrais Clairette Toni (VG)<br>Ferme Misbrais, Dunham         | 4-3         | 10186   | 3.48      | 200      | 185      |
| 8-H  | Dominique Make Rite Beauté (GP)<br>Ferme Dunbec, Dunham        | 4-8         | 9978    | 3.78      | 190      | 192      |
| 9-H  | Brigidale Elevator Adba (G)<br>Normand Daigneault, Ste-Brigide | 3-8         | 8939    | 3.99      | 184      | 197      |
| 10-H | Berna Spot Boy #138 (G)<br>Ferme Berna Inc., Lacolle           | 3-7         | 9838    | 3.27      | 202      | 176      |

# UN RENDEZ-VOUS SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

Communication-Québec  
245, rue Richelieu, R.C.  
ST-JEAN-SUR-RICHELIEU  
(514) 346-6870

avec la Régie des rentes

|       |         |    |
|-------|---------|----|
| JEUDI | JANVIER | 87 |
| 8-22  | FÉVRIER |    |
| 12-26 | MARS    |    |
| 12-26 | AVRIL   |    |
| 9-23  | MAI     |    |
| 14-28 | JUN     |    |
| 11-25 |         |    |

Un représentant de la Régie des rentes sera bientôt dans votre région. Il peut vous renseigner sur le Régime de rentes du Québec, les régimes privés de retraite et les allocations familiales du Québec. C'est UN RENDEZ-VOUS.

GARANTISSONS-NOUS UN MEILLEUR AVEIR!

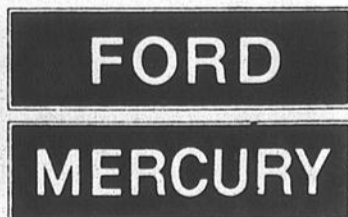
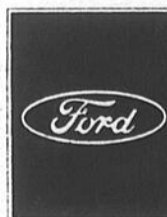
Québec

Financement à partir de

# 3,9%

sur Escort et Lynx 1986 et Tempo, Topaz et Ranger 1986 et 1987

Valide jusqu'au 10 janvier 1987



DE PLUS PLUSIEURS AUTRES MODÈLES 1986

• VENTE • SERVICE • LOCATION  
AUTOMOBILES MERRILL BOUCHER INC.

C.P. 800, 147 rue Rivière, Bedford, Qué. J0J 1A0  
248-3388 295-3293

# 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

### J'achète FOIN et PAILLE

Vends CO-  
PEAUX DE BOIS  
(ripe) en sac  
**(514)  
347-7714**

**1 MOIS GRATUIT**  
**Place Content**  
**Saint-Jean-sur-Richelieu**  
**2 1/2 - 3 1/2 - 4 1/2**  
Grands logements meublés ou non, conciergerie, buanderie, prise extérieure, près hôpital.  
**LIONEL BENJAMIN**  
**349-2221**

## véhicules

**BATTERIES NEUVES** auto, camion, tracteur etc... à prix imbattable. Vérification de système de charge (alternateur) gratuite, réparation de batterie et chargeur. Rozon Batteries 228 Jean-Talon, St-Luc, 348-0807 ou 348-2370.

## à vendre

**CHIOTS BERGER ALLEMAND** pure race, enregistré, vacciné, tatoué, lignée champion. Père importation d'Allemagne, mère canadienne. Prix à discuter. 658-7083.

## à louer

### Demeules Transport inc.

2145, boul. Industriel, Chambly

POUR SERVICE **658-9555**

### Nettoyage de fosses septiques

RÉSIDENTIEL - COMMERCIAL  
- INDUSTRIEL

on loge  
**trans-action**  
Immobilier Vendex Inc. courtier

346-1822

795, boul.  
d'Iberville  
carrefour Lapointe  
Iberville



**KARL GOLA**  
courtier

**197. MINI-FERME:** 11 arpents sans construction, au Rousseau Barré (Sainte-Marie-Monnoir), idéale pour plantation, serres, etc. 11 500\$.



**208. PAS CHER:** cottage de campagne 7 pièces, avec autres bâtisses, petite porcherie et grange-étable. Terrain 1 1/2 arpent ou 53 820 pi.ca., 49 000\$. Karl Gola

**205. VENTE OU ÉCHANGE POSSIBLE:** verger en production. Aussi plantation récente, total de 54 000 pommiers, sur terrain draine souterrain, machine et résidence 7 pièces inclus, ainsi que autres bâtiments et tout l'équipement, partie prêt agricole. Karl Gola

**207. ERABLIÈRE:** 11 arpents (400 000 pi.ca.), avec droit de construction. A ne pas manquer! 30 000\$



**188. RESIDENCE:** 4 paliers, 8 pièces, 4 chambres, foyer, garage isolé, près de la sortie de l'autoroute 10 à Saint-Cesaire, grand terrain, entrée pavée



**178. FERMIÈRE:** pour petit élevage, 10 arpents avec bâtisses dont 2 maisons avec revenus, 7 1/2 pièces et 5 1/2 pièces, 59 500\$

RECHERCHE:  
FERMETTES dans la région et  
FERMES laitières rentables.

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

## Foin

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

**MATELAS** et sommiers neufs Super-Chiro B22 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

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

**MOBIER** 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

## services

**LE CENTRE DE PARAPSYCHOLOGIE** LCL Enrg. vous offres des cours et consultations en astrologie, cartomancie, lignes de la main, astro-numérologie, magnétisme, régression. Professeur Lorenzo parapsychologue, sur rendez-vous seulement **358-1953**

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

## SERVICE DE PHOTOCOPIES

**5¢**

FAITES-LE VOUS-MÊME

**347-8252**

32, Place du Marche  
Saint-Jean-sur-Richelieu

# les activités de la semaine

## Ateliers d'artisanat

Les dames de Saint-Jean sont toujours les bienvenues au local du cercle de fermières, 105 rue Laurier, Saint-Jean-sur-Richelieu, pour les ateliers d'artisanat. Tous les mardis, sauf le 2e mardi du mois, de 13h15 à 16h15, des personnes ressources sont à votre disposition. 20 janvier: Tissage.

## Bingo - Âge d'Or Ile Ste-Thérèse/Talon

Activités: Tous les mardis soirs à 19h30 bingo, les mercredis cours de danse de 19h00 à minuit, les vendredis partie de cartes et jeu de poches de 19h00 à minuit, les dimanches activités sociales de 19h00 à minuit. Toutes ces activités ont lieu au Chalet des Loisirs, 41 rue Riendeau, Ile Ste-Thérèse. Information 348-1247.

## Bingo Rougemont

La Chambre de Commerce et les Loisirs Mont-Rouge Inc. vous invitent à venir assister à leur bingo tous les dimanches soir à 19 heures à la salle Le Pavillon de l'Agriculture à Rougemont. \$2400, en prix sont distribués, dont un gros lot de \$1000. Admission \$3 pour 8 cartes ou \$5 pour 18 cartes. Bienvenue à tous.

## Cours d'Horticulture

Cours d'horticulture générale sur l'entretien des plantes d'intérieur et d'extérieur. Principes de base. Fertilisation, sol, ph, éclairage, potager, pelouse, visites organisées. Durée: 10 semaines, 20 heures. Lieu: école Beaulieu. Date de début: 20 janvier de 20h00 à 22h00. Exigences: aimer les plantes. Inscriptions: 347-1622.

## Henryville Bingo

Le comité des loisirs de Henryville organise pour vous le bingo qui a lieu tous les jeudis soirs au Centre communautaire situé au 109 rue St-Jean à Henryville. Nous apprécions votre présence, car notre bingo est notre principale source de revenu.

## Henryville Comptoir familial

Le comptoir familial de Henryville est ouvert tous les lundis et vendredis au 63 rue St-Jean, Henryville. Tél. 299-2527.

## Sabrevois Petite salle

Petite salle à louer, capacité de 100 à 125 personnes. Information 347-3990.

## Saint-Blaise Comptoir familial

Comptoir familial tous les mardis et les jeudis de 13 heures à 16 heures ainsi que tous les vendredis. Endroit: 142, 39e avenue, Saint-Blaise. Inf. 291-3571

## Saint-Eugène Âge d'Or

Les membres qui n'ont pas leur carte pour 1987 peuvent se la procurer au Centre communautaire les vendredis après-midi.

## Société Canadienne du Cancer Saint-Jean

Les bénévoles sont bienvenus au local de l'Armoire à cadeaux, nous fabriquons des tricots pour les malades, nous avons quelques perruques disponibles. Les intéressés n'ont qu'à s'adresser le mercredi entre 13h30 et 17 heures au 185 rue Mercier, Saint-Jean. Information: 348-5749.

## 3 x 20 Cartes

Partie de cartes à 14h00 à la salle du club, tous les mardis (sauf le premier mardi du mois qui est réservé pour l'assemblée mensuelle) avec nombreux prix de présence, prix de table et goûter. Bienvenue à tous les membres.

## 9 janvier Saint-Jean Âge d'Or - Quilles

Le Club de l'Âge d'Or de Saint-Jean vous informe que les quilles recommencent le 9 janvier à 13h30.

## 10 janvier Iberville Âge d'Or - Cartes

Partie de cartes organisée par le Club de l'Âge d'Or d'Iberville au sous-sol du bureau de poste le 10 janvier à 19h30. Prix de présence et goûter. information 346-2974.

## 10 janvier Henryville Âge d'Or - danse

Soirée canadienne organisée par le Club de l'Âge d'Or au Sabot d'Or à 20h00. Orchestre «Les Gais Chevaliers». Un goûter sera servi. Bienvenue à tous.

## 10 janvier Saint-Luc Danse

Le Club de danse Luçois organise sa soirée de danse

mensuelle le 10 janvier à l'école Providence Saint-Luc à 20h30 avec la «discothèque Marcel Rainville». Cordiale bienvenue à tous. Prix de présence. Pour informations 348-7909

## 10 janvier St-Eugène Âge d'Or

Prochaine danse du Club de l'Âge d'Or de Saint-Eugène aura lieu le 10 janvier au Centre communautaire à 20h30. Goûter et prix de présence. Bienvenue à tous.

## 11 janvier Vie Montante

Le Mouvement de la Vie Montante lance une invitation à tous ses membres et amis pour un repas des fêtes «Chez Irène Bar B.Q.» choix de menu, le repas sera servi à 12h30, précédé d'un cocktail, venez fraterniser avec nous. Billet en vente \$11. Hâtez-vous les billets sont limités. Pour inf. 346-9471, 346-6613, 347-1970

## 12 janvier Saint-Jean Filles d'Isabelle

Assemblée régulière à 19h30 au sous-sol de l'église Saint-Edmond. Bienvenue à toutes.

## 13 janvier AFFEAS Clarenceville

L'AFFEAS de Clarenceville organise un cours de courte-pointe le 13 janvier. Vous devez vous inscrire au plus tard lundi le 12 janvier. Veuillez prendre note qu'il faut un minimum de 15 personnes pour que le cours puisse se donner. Bienvenue à toutes. Inscription Sylvie Sigouin 294-2657.

## 13 janvier Saint-Jean - Danse

Le Club de l'Âge d'Or de Saint-Jean organise une soirée dansante à la salle des Chevaliers de Colomb de Saint-Jean, 200 rue Cousins, le 13 janvier à 20h00. Un goûter sera servi. Musique «Les Gais Chevaliers». Invitation à tous.

## 13 janvier C de C Clarenceville

Convocation à tous les membres des Chevaliers de Colomb, conseil 3647 pour une assemblée générale le mardi 13 janvier à 20h00 à notre local.

## 13 janvier Fermières de Saint-Jean

Programme de janvier, plusieurs points important à discuter, plus invité, plus vente après inventaire. Tous les membres devraient être présentes pour bien réussir cette assemblée. Bienvenue à 19h30 au local.

## 14 janvier 3x20 Voyage

Un voyage est organisé pour l'émission «Le Temps de Vivre», départ à 11h00, seulement aux Halles de Saint-Jean. Information 348-5749

## 15 janvier Iberville Âge d'Or - Danse

Soirée de danse le 15 janvier au sous-sol de l'église Saint-Noël-Chabanel. Entrée par le stationnement, orchestre «Les Gais Chevaliers», goûter et prix de présence. Bienvenue à tous.

## 16 janvier Saint-Luc Âge d'Or - Cartes

À partir du 16 janvier, il y aura jeux de cartes tous les vendredis à 19h15 au sous-sol de l'église Saint-Luc. Bienvenue à tous.

## 17 janvier Iberville Cercle d'Accueil

Le Cercle d'Iberville organise une partie de cartes au sous-sol de l'église Saint-Athanase à 19h30. Prix de présence et un goûter sera servi. Bienvenue à tous. Pour information 347-8743 ou 346-4597.

## 17 janvier Saint-Luc Âge d'Or - Danse

Le Club de l'Âge d'Or de Saint-Luc vous invite à venir danser au son de la musique des «Gais Chevaliers». Il y aura prix de présence et goûter. Bienvenue à tous.

346-1822  
**trans action**

**DEMANDE**  
propriétés dans  
la région.  
Vous voulez vendre?  
Appelez

**KARL GOLA**  
courtier  
(en immobilier depuis 1978)

**346-8007**, res  
**Trans-Action Immeubles  
Vendex Inc.**

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'adoucisateurs d'eau
- de pompes à eau

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

# 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

# Certaines règles régissent l'épandage du lisier de porc

Le lisier de porc est de plus en plus considéré comme un fertilisant de grande valeur pour les cultures, tout en se révélant un élément peu coûteux pour les producteurs. Cependant, certaines règles régissent son utilisation afin d'en tirer le maximum d'efficacité.

Selon le MAPAQ, la meilleure utilisation des lisiers consiste à les retourner au sol comme fertilisant et à compléter, si nécessaire, par l'apport de matière organique et d'engrais minéraux. On peut diminuer ainsi la facture des engrais minéraux qui s'élève à plus de \$120 millions par année au Québec.

Le lisier de porc est constitué presque exclusivement d'excréments et d'eau de lavage. Cependant, sa teneur en éléments fertilisants varie tellement d'une ferme à l'autre qu'il est fortement recommandé de le faire analyser en laboratoire une fois par année au moment de l'épandage.

## ■ Échantillon

Pour obtenir un échantillon représentatif d'une fosse, il faut brasser énergiquement le contenu de la fosse pendant au moins deux heures pour mélanger les boues de fond de fosse au liquide; prélever du lisier en différents points de la fosse; mélanger tout le lisier prélevé dans un seau propre; emplir à moitié un contenant d'un litre à large col; transmettre l'échantillon pour analyse.

À défaut d'analyse en laboratoire, on peut établir la teneur en éléments fertilisants de façon satisfaisante par la méthode de l'hydromètre. Pour ce

faire: prélever un échantillon de lisier; agiter énergiquement, introduire l'hydromètre; lire aussitôt le pourcentage de matière sèche directement à l'hydromètre et trouver au tableau la teneur correspondante en éléments fertilisants.

Si le lisier présente un pourcentage plus grand que 6, y ajouter un égal volume d'eau, agiter énergiquement, reprendre

la lecture à l'hydromètre et multiplier par deux les valeurs de la table.

## ■ Problèmes

La compaction du sol et la disparition du couvert végétal causées par le passage répété des matériels d'épandage lourdement chargés, et surtout les dégâts causés par l'enlèvement des camions d'épandage, ont grandement nuit à l'utilisation

des lisiers. N'effectuer les épandages que lorsque les sols sont capables d'absorber le lisier, c'est-à-dire en dehors des périodes de gel et lorsqu'ils sont convenablement ressuyés. Les épandeurs peuvent alors circuler sans trop marquer le sol.

Pour de longues distances sur routes, il y a avantage à utiliser le camion-citerne de grande contenance. Mais à la

ferme, l'entrepreneur devrait employer le camion-citerne d'au plus dix à douze tonnes de charge utile sur quatre roues à pneus à basse pression. La citerne doit être fermée, à pression, et munie, de préférence, d'une rampe d'aspersion, le tout pour un épandage uniforme avec un minimum de perte d'éléments fertilisants.

Les volumes de lisier à

épandre à l'hectare varient suivant la culture pratiquée, l'état de fertilité du sol, la texture du sol, la valeur fertilisante du lisier, l'état de drainage du sol, etc. Un sol convenablement ressuyé peut recevoir jusqu'à cent tonnes de lisier à l'hectare en une journée. Si la fertilisation exige de grands volumes à l'hectare, il est préférable de procéder par plusieurs applications.

# Une bactérie dévoreuse de sauterelles

Les agriculteurs de la Saskatchewan et de l'Alberta ont dépensé l'an dernier 100 millions de dollars pour tenter de sauver leurs plantes de la glotonnerie de sauterelles affamées. C'est là toute une somme, mais il faut se rappeler que pour chaque dollar consacré à la pulvérisation on épargne 26\$ en pertes de récolte et en versements d'assurance.

L'enjeu de la lutte contre les sauterelles dans les Prairies est énorme, mais à la Station de recherches d'Agriculture Canada à Lethbridge (Alberta) on tente de mettre d'autres atouts dans le jeu des agriculteurs. Dan Johnson, entomologiste et autorité en matière de sauterelles, mise sur *Nosema locustae*.

«*Nosema locustae* est un parasite microscopique qui se retrouve naturellement chez une sauterelle sur 500. Il attaque l'insecte en s'introduisant dans son organisme et en se nourrissant de sa graisse, ce qui finit par affaiblir ou tuer l'hôte».

## ■ Partout

D'après M. Johnson, ce moyen de lutte biologique pourrait être utilisé contre les sauterelles n'importe où au Canada, et les chercheurs de Leth-

bridge y travaillent depuis 1983. Se fondant sur des études antérieures effectuées en Saskatchewan et au Montana, ils ont exploré diverses façons d'amener le parasite vers sa cible. Actuellement, ils utilisent comme milieu du son de blé traité et dispersent l'appât sur les champs à l'aide d'un petit avion.

D'après l'entomologiste, le taux d'infestation atteint environ 5% une semaine après l'épandage. Les sauterelles infestées meurent et sont dévorées par d'autres, de sorte que le taux d'infestation augmente jusqu'à

environ 30% en quatre semaines. Après deux ou trois mois, toutes les sauterelles de la zone couverte sont infestées.

L'efficacité des insecticides est habituellement évaluée d'après le nombre d'insectes qu'ils tuent. À cet égard, la lenteur du taux d'infection par *Nosema locustae* le relègue au bas de la liste. Toutefois, comme le souligne Dan Johnson, «le rôle des insecticides est d'éliminer ou de réduire les dégâts causés aux cultures. S'il est vrai que *Nosema locustae* ne tue pas rapidement les sauterelles, n'oublions pas que celles qui

ne meurent pas n'ont plus tellement faim. En fait, leur appétit et leurs déplacements sont gravement limités après l'infestation, jusqu'à 75% dans certains cas».

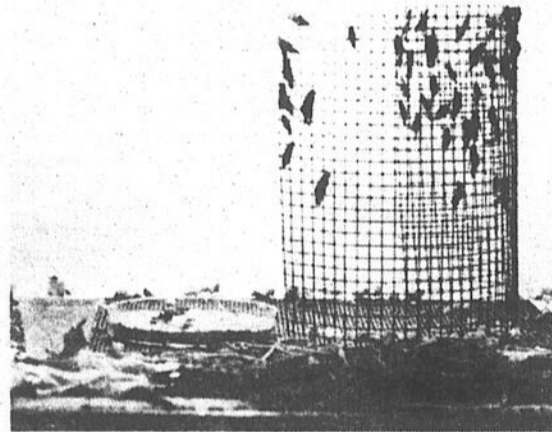
## ■ Avantage

Un autre avantage de cette méthode particulière de protection des récoltes tient dans ce que *Nosema locustae* n'attaque que les sauterelles: il n'existe donc aucun risque qu'il infeste d'autres espèces que sa cible.

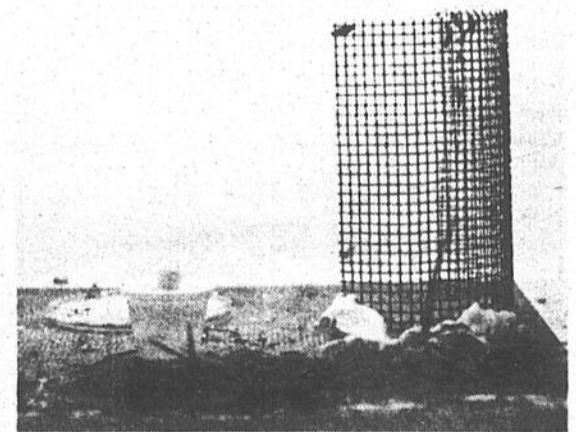
«Le moment de la dissémination est déterminant dans ce travail de lutte. En faisant des prévi-

sions et des disséminations judicieuses, il serait possible de réduire de moitié le taux d'utilisation des insecticides et, partant, les dépenses que celle-ci occasionne aux agriculteurs», de dire le chercheur.

Au rythme où progressent les travaux de recherches de Lethbridge, il est bien possible que, dans quelques années seulement, les agriculteurs puissent se rendre chez leur négociant en produits agricoles acheter quelques boîtes de ce parasite des Prairies et ainsi s'attaquer sérieusement aux pertes de récoltes par les sauterelles.



La photo à droite illustre les résultats obtenus après trois semaines d'un régime d'aliments infestés avec la bactérie *Nosema locustae*. À gauche, une population-témoin. Présente à l'état



naturel, cette bactérie peut réduire l'appétit et la mobilité des sauterelles survivantes dans une proportion de 75%.

## les activités de la semaine

18 janvier Sabrevois Brunch

Au profit du Centre communautaire de Sabrevois, 1185, 28<sup>ème</sup> avenue. Brunch de 10h00 à 14h00 dimanche 18 janvier. Billets: Adultes \$6, enfant \$3, pour les moins de 12 ans. Réservations 346-8401.

22 janvier Age d'Or Saint-Jean - Cours

Le Club de l'Age d'Or de Saint-Jean vous informe que les cours de danse reprendront le 22 janvier à 18h30.

24 janvier Sabrevois Danse

Au profit du Centre communautaire de Sabrevois, 1185, 28<sup>ème</sup> Avenue, danse avec l'orchestre «Les Trois Copains», samedi le 24 janvier à 20h00. Billets \$5. Réservations 346-8401.

26 janvier Iberville Cercle d'Accueil

Le Cercle d'Accueil d'Iberville organise un voyage au Théâtre des Variétés, spectacle de Gilles Latulippe et de sa troupe, le 26 janvier. Informations 346-6580.

Les petites annonces dans

le richelieu

...ça fait du chemin!

347-5371

## 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  
HELENE GOUIN, 11.1  
MICHELE BRODEUR, 11.1

DISPONIBLE

Ébéniste

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

DISPONIBLE

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

## Répertoire commercial

Béton préparé & pierre concassée  
P. BAILLARGEON 346-4441  
Vitrerie  
VITRERIE A. SARAN 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

# LES PRIX DU MARCHÉ

le richeleu  
agricole

## FRUITS ET LÉGUMES

Prix des fruits et légumes le vendredi 30 décembre 86.  
Prix aux grossistes pour vente aux détaillants de la région de Montréal.

| LÉGUMES                           |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| Ail: paquet de 12 unités          | —               |
| Betteraves: sac 25 lbs            | \$4.50-\$6.10   |
| Brocoli: 12 unités                | —               |
| Carottes:                         | —               |
| Sac 50 lbs                        | \$9.25          |
| Caisse de 20 sachets de 12 oz     | —               |
| Sac de 25 lbs                     | —               |
| 24 sachets x 2 lbs                | \$11.40-\$11.95 |
| Céleri: 24 uni.                   | —               |
| Choux de Bruxelles: 12 x 10 on.   | —               |
| Choux verts:                      | —               |
| Caisse 40 lbs                     | —               |
| Sac de 50 lbs                     | \$4.50          |
| Choux chinois: es de 12 un.       | —               |
| Choux-fleurs: caisse de 12 un.    | —               |
| Choux de Savoie: caisse de 12 uni | —               |
| Choux rouges: es de 12 uni.       | \$10.45-\$10.70 |
| 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        | \$8.65          |
| Frisée caisse de 24 unités        | —               |
| Iceberg, caisse de 18 unités      | —               |
| Scarole, caisse de 16 unités      | —               |
| Romaine, caisse de 16 unités      | —               |
| Mais: 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         | \$10.00         |
| 24 sachets, 2 lbs                 | \$12.05-\$13.00 |
| ou 10 sachets, 5 lbs              | \$12.30-\$12.60 |
| Oignons: verts botte 6 paq        | —               |
| Panais: 12 cellos                 | \$6.85-\$6.90   |
| Persil: 6 douz                    | —               |
| Piments verts: bois               | —               |
| Piments rouges: bois              | —               |
| Poireaux: bte 12 uni              | \$6.25-\$7.50   |
| 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              | \$8.00-\$8.50   |
| 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.

## BOEUF

Les prix de gros du boeuf de l'Ouest expédié par rail à Montréal le 30 décembre:

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| <b>Bouvillons de 250 à 325 kg</b>    |        |
| A1-A2                                | —/kilo |
| A3                                   | —/kilo |
| A4                                   | —/kilo |
| <b>Taures de 250 à 325 kg</b>        |        |
| A1-A2                                | —/kilo |
| A3                                   | —/kilo |
| A4                                   | —/kilo |
| <b>Vaches de 225 à 325 kg</b>        |        |
| D1-D2                                | —/kilo |
| D3-D5                                | —/kilo |
| D4 parées                            | —/kilo |
| <b>Vaches-taures de 225 à 325 kg</b> |        |
| C1                                   | —/kilo |

Les prix de gros à Toronto des bouvillons A1-A2 pour la semaine du 29 décembre est de 149.82/100 livres.

Les prix sur pied des bouvillons A1-A2 de 1,000 lbs et plus à Toronto donnaient le 30 décembre de \$85 à \$89.

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

Tous les prix qui suivent sont pour des emballages 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 |

## CÉRÉALES FOURRAGÈRES

Le 30 décembre 1986

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

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Blé                           | 117.27 |
| Avoine                        | 116.03 |
| Orge                          | 120.72 |
| Mais américain no 3           | —      |
| Mais ontarien no 2 (sur rail) | 123.22 |

B) Prix publiés à la fermeture de la Bourse de Winnipeg (\$/tonne)

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Option de décembre     | —     |
| Blé fourrager          | 98.10 |
| Avoine fourragère no 1 | 77.60 |
| Orge fourragère no 1   | 92.00 |

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

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Mais                   | 123.42 |
| Blé                    | 134.10 |
| Orge fourragère no 1   | 128.20 |
| Avoine fourragère no 1 | 123.45 |

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

|                   |   |
|-------------------|---|
| Option de mars 87 | — |
| Mais 1.60         | — |
| Soja              | — |

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

## POMMES

Le 31 janvier 86

| Quantité                                  | Détaillant | Grossiste |
|---|------------|-----------|
| <b>La McIntosh réfrigérée</b>             |            |           |
| 12 x 3 lbs                                | —          | —         |
| 8 x 5 lbs                                 | —          | —         |
| Cell pack 120                             | —          | —         |
| Cell pack 140                             | —          | —         |
| 4 x 4 pintes                              | —          | —         |
| Minot vrac                                | —          | —         |
| <b>La Cortland réfrigérée</b>             |            |           |
| 12 x 3 lbs                                | —          | —         |
| 8 x 5 lbs                                 | —          | —         |
| Cell pack 120                             | —          | —         |
| Cell pack 140                             | —          | —         |
| 4 x 4 pintes                              | —          | —         |
| Minot vrac                                | —          | —         |
| <b>La McIntosh à atmosphère contrôlée</b> |            |           |
| 12 x 3 lbs                                | —          | —         |
| 8 x 5 lbs                                 | —          | —         |
| Cell pack 120                             | —          | —         |
| Cell pack 140                             | —          | —         |
| 4 x 4 pintes                              | —          | —         |
| Minot vrac                                | —          | —         |
| <b>La Cortland à atmosphère contrôlée</b> |            |           |
| 12 x 3 lbs                                | —          | —         |
| 8 x 5 lbs                                 | —          | —         |
| Cell pack 120                             | —          | —         |
| Cell pack 140                             | —          | —         |
| 4 x 4 pintes                              | —          | —         |
| Minot vrac                                | —          | —         |

Le prix de la pomme à jus est de — la livre pour la pomme réfrigérée et déclassée.

(N.B. Pour toutes les variétés, ajouter 50 cents de plus lorsque vendues dans les régions périphériques (plus de 180 milles de Montréal). Lorsque l'acheteur prend livraison des pommes directement chez le producteur ou l'emballer, une allocation de transport de 35 cents est allouée et réduite du prix minimum fixé.)

## VOLAILLES

Le 19 décembre 1986

Volailles éviscérées  
Prix moyens pondérés du transformateur. En caisses régulières.

|  |        |
|--|--------|
| * Poulets                                    |        |
| Moins de 2 kg frais (A)                      | 2.19.0 |
| Moins de 2 kg congelés (A et utilité)        | —      |
| 2 kg et plus frais (A et utilité)            | 2.59.9 |
| 2 kg et plus congelés (A)                    | 2.70.8 |
| * Dindons                                    |        |
| Moins de 5 kg congelés (A)                   | 3.07.8 |
| 5 kg et moins de 8 congelés (A)              | 3.17.4 |
| 8 kg et plus congelés (A)                    | 3.27.4 |
| Volailles vivantes no 1 semaine en date du — | —      |

Prix aux producteurs à Montréal

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| * Poulets                  |       |
| À griller, moins de 2,3 kg | 1.05% |
| À griller, 3,2 kg et plus  | 1.18% |
| * Poules                   |       |
| moins de 2,3 kg            | .24   |
| 2,3 kg et plus             | .52   |
| * Jeunes dindons           |       |
| moins de 5,4 kg            | 1.37% |
| 5,4 kg et moins de 9 kg    | 1.41  |
| 9 kg et plus               | 1.44  |

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

## PORC

Le 30 décembre 1986

Cette semaine, il s'est vendu 16,095 porcs en Ontario à un prix pondéré de \$165.81. Hier, il s'est vendu — porcs en Ontario à un prix pondéré de —.

Aujourd'hui, les porcs vivants se vendaient \$47.00-\$47.50 à Peora; \$47.50-\$48.00 à Saint-Louis; et \$49.00-\$49.25 à Omaha.

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

|         |                  |              |
|---------|------------------|--------------|
| Longes  | moins de 14 lbs: | —            |
|         | 14 à 18 lbs:     | \$98-\$104   |
| Paleron | 4 à 8 lbs:       | —            |
| Socle   | 4 à 8 lbs:       | \$88-\$92    |
| Fesse   | 14 à 17 lbs:     | —            |
|         | 17 à 20 lbs:     | \$60-\$63    |
| Flanc   | 10 à 12 lbs:     | —            |
|         | 12 à 14 lbs:     | \$63-\$63.50 |

Durant la semaine finissant le 27 décembre, il s'est abattu 611,000 porcs dans les abattoirs inspectés au Québec dont — provenaient du Québec et — de l'Ontario et — du Nouveau-Brunswick.

Le 29 décembre, la valeur de gros estimative sur rails d'une carcasse de 175 lbs F.A.B. Omaha donnait pour la 1ère catégorie: \$69.96/100 lbs; la 2e: \$68.02/100 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.)

## POMMES DE TERRE

Le 30 décembre 1986

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 Potato Board aux grossistes de l'Ontario en date du 22 décembre.

| Pommes de terre  | Laves     | Bross. |
|--|-----------|--------|
| 5 lbs  | —         | —      |
| 5 lbs en suremballage  | —         | —      |
| (10 x 5 lbs)   | 0.67      | —      |
| 10 lbs   | 1.08      | 1.05   |
| 10 lbs en suremb.  | —         | —      |
| (5 x 10 lbs)   | —         | —      |
| 20 lbs   | 2.15      | 2.05   |
| 50 lbs   | 5.25      | 4.50   |
| 75 lbs   | —         | —      |
| 50 lbs JBO   | 6.75      | 5.75   |
| 75 lbs JBO   | —         | —      |
| 100 lbs en vrac aux postes d'emball.   | —         | —      |
| Aujourd'hui, les arrivages déclarés de l'extérieur étaient en provenance de: |           |        |
| Origines   | Quantités |        |
| Île Prince-Édouard   | 45,000    |        |

Le —, il s'est transigé à la fermeture de la bourse de New-York — contrats, dont \$4.72/50 lbs wagons pour liv. en mars 87 \$5.22/50 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.)

## VEAUX DE GRAIN

Le 30 décembre 1986

\*Encan de la région de Montreal  
Nombre de têtes: —  
Prix moyen de la 100 livres:  
— de 350 à 400 lbs: —  
— de 400 à 450 lbs: \$87  
— de 450 à 500 lbs: \$89  
— de 500 à 550 lbs: —  
— de 550 lbs et plus: —

\*Encan de la région de Québec

Nombre de têtes: —  
— de 300 à 400 lbs: —  
— de 450 à 500 lbs: —

(N.B. 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 livrés aux détaillants de la grande région de Montréal du 30 décembre.

Agneaux du Québec (de 15 à 25 kg) — kilo  
Agneaux de l'Ouest (de 15 à 25 kg) — kilo.

Prix des agneaux à un encan de Montréal

Catégorie

| Nombre              | Prix moyen (\$/100 lb) |
|---------------------|------------------------|
| Total —             | —                      |
| de lait 30 à 60 lbs | —                      |
| légers 60 à 80 lbs  | \$169                  |
| lourds 80 lbs et +  | \$95                   |
| brebis et beliers   | \$ 61                  |

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

Catégorie

| Nombre                            | Prix moyen (\$/100 lb) |
|-----------------------------------|------------------------|
| Total —                           | —                      |
| bons agneaux A & B de 80 à 95 lbs | —                      |
| légers 50 à 80 lbs                | —                      |
| agneaux lourds de 95 à 110 lbs    | —                      |
| agneaux de lait                   | —                      |
| agneaux communs                   | —                      |
| agneaux d'un an                   | —                      |
| brebis et moutons                 | —                      |

(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.)

## OEUF

En date du 19 décembre 1986

Aux producteurs du Québec

|               |                  |
|---------------|------------------|
| A-Extra Gros  | 0.98 la douzaine |
| A-Gros        | 0.98 la douzaine |
| A-Moyens      | 0.89 la douzaine |
| A-Petits      | 0.55 la douzaine |
| A-Très petits | — la douzaine    |

Aux producteurs de l'Ontario

|               |                |
|---------------|----------------|
| A-Extra Gros  | 95 la douzaine |
| A-Gros        | 95 la douzaine |
| A-Moyens      | 86 la douzaine |
| A-Petits      | 52 la douzaine |
| A-Très petits | — la 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.

## GARAGE DELORME (1984) INC.

325, rue Principale  
Sainte-Brigide

348-0411 293-5347

Notre seule ambition  
c'est d'être les meilleurs!

DODGE RAM 9-50 1986

FINANCEMENT

3.9%

jusqu'au 10 janvier 1987



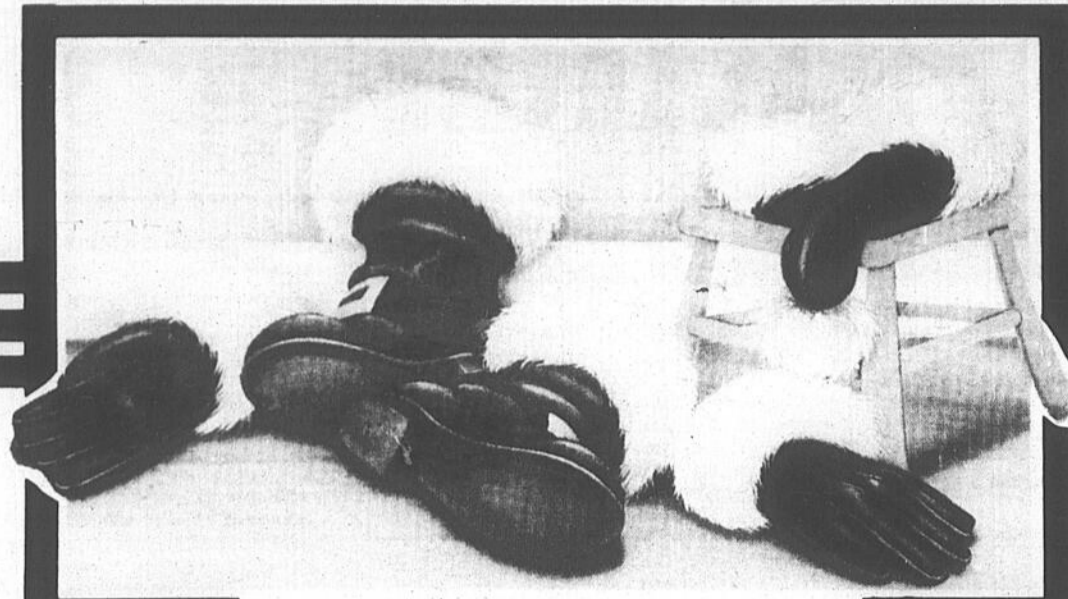
SPECIAL  
DELORME  
8 995\$

**SUPER-VENTE**

**SUPER-VENTE**

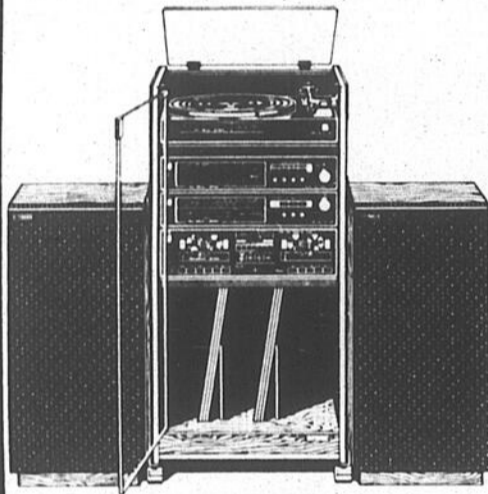
**APRÈS-NOËL  
ET LE  
JOUR DE L'AN**

**APRÈS-NOËL  
ET LE  
JOUR DE L'AN**



**7 jours**

**ENSEMBLES HI-FI**



**Sanyo PKG 212**  
20 watts  
avec double cassette  
et égalisateur

**388\$**

**Fisher 3880**  
60 watts  
avec égalisateur et  
double cassette

**588\$**

**Sony SEN 300**  
120 watts complet

**988\$**

**Electrohome 6060**  
200 watts  
ampli, synthétiseur,  
double cassette,  
meuble-mixus

**988\$**

**Fisher**  
égalisateur 7 bandes

**149\$**

**Toshiba**  
table de lecture au laser

**197\$**

**Sony**  
table de lecture au laser

**349\$**

**Akai**  
table tournante

**97\$**

**Technics**  
synthétiseur AM/FM stereo

**147\$**

**Technics**  
récepteur AM/FM stereo

**229\$**

**Akai**  
haut parleur 3 voies

**99\$**

**Akai**  
intégrateur à cassette

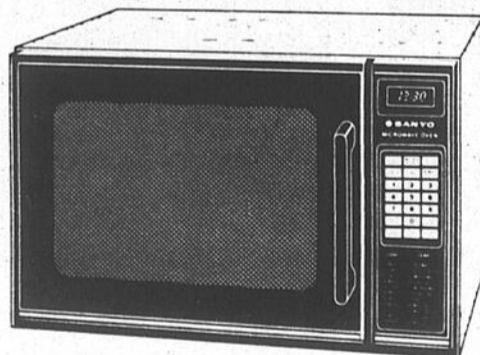
**169\$**

**Akai**  
amplificateur stéréo 60 watts

**219\$**



**FOUR MICRO-ONDES**



**Sanyo**  
0,6 pi cube, 500 watts

**219\$**

**Toshiba**  
0,65 pi cube, 500 watts

**249\$**

**Toshiba**  
1 pi cube, 720 watts

**359\$**

**Toshiba**  
1,6 pi cube, 720 watts

**469\$**

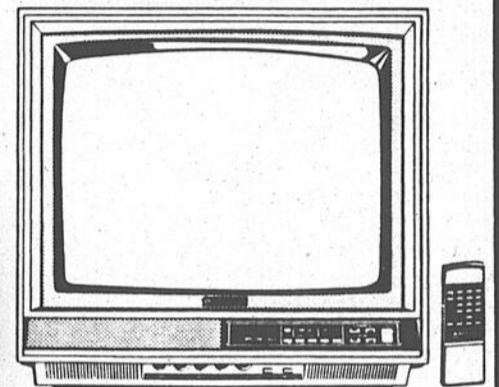
**Panasonic**  
1 pi cube, 600 watts, Genius

**559\$**

**Sanyo**  
convection, 1 pi cube, 700 watts

**749\$**

**TÉLÉCOULEURS**



**Lloyds**  
14 po télécommande

**349\$**

**Electrohome**  
20 po

**399\$**

**Sanyo**  
20 po télécommande

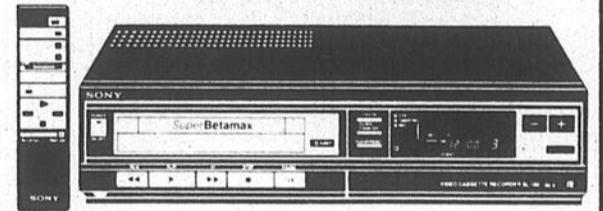
**499\$**

**Sanyo**  
26 po de table, télécommande,  
style moniteur

**799\$**

Aussi 26 po meuble à prix de liquidation

**VIDÉO**



**Toshiba BHS**

**469\$**

**Sanyo Hi-Fi**  
stereo

**499\$**

**Toshiba VHS Hi-Fi**  
stereo

**699\$**

**Sony**  
8 mm

**679\$**

**CAMÉRA**

RCA et Panasonic à

**699\$**

Nombreux autres spéciaux en magasin trop longs à énumérer!

**TÉLÉVISION ET CENTRE AUDIO**  
**HÉBERT ET GOUIN**  
160 rue Notre-Dame, Saint-Jean, 348-5210  
(coin Saint-Louis et Notre-Dame)



**PLUS DE 80 MAGASINS AU QUÉBEC, AVEC SERVICE.**