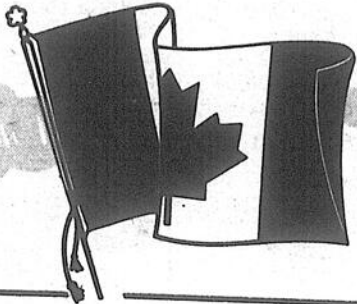


**BONNE FÊTE**  
à tous les  
Canadiens



**le richelieu**  
agricole

SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU  
LE MARDI 28 JUIN 1983, VOL 47 NO 39

35,610 COPIES  
48 PAGES **60¢**

**Drainage FORTIN & FILS inc.**

Donat Fortin, prés.  
Spécialité drainage souterrain  
Service de préparation des plans  
ROGER ET SERGE FORTIN  
Tél.: 245-7083  
475, rang des Patriotes  
Napierville, Qué. J0J 1L0



LOUISE PAPINEAU  
MANON PAPINEAU  
YVES PAPINEAU

**OPTOMÉTRISTES**

- EXAMEN VISUEL
- RÉÉDUCATION VISUELLE
- VERRES DE CONTACT (RIGIDES & SOUPLES)
- LUNETTERIE

**346-4293**

174 RUE ST JACQUES  
ST JEAN

**Sommaire**

Fruits et légumes

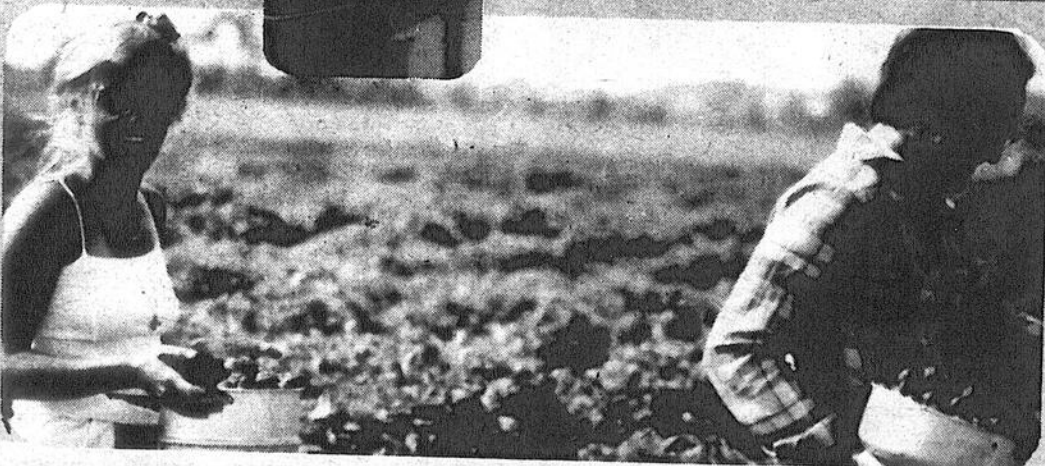
**Changements souhaités à l'assurance-récolte**

Page 3

Ouverture en fin de semaine

**Où cueillir vos fraises**

Page 8



Production porcine

**L'automne s'annonce sombre**

par Gilles BÉRUBÉ

L'automne s'annonce sombre pour les producteurs de porcs. Le dernier "Hogs & Pigs Report" publié le mercredi 22 juin dernier par le ministère de l'Agriculture des États-Unis n'entretient aucun espoir. En date du 1er juin dernier, le cheptel porcin américain s'est accru de 11% par rapport à l'année 1982 à pareille date. Cette remise en production pourrait se traduire par des prix variant autour de \$60 le cent livres à la fin de l'année au Québec.



Après une période de revenus intéressants en 1982 et au début de 1983, le vent tourne dans la production porcine. La hausse des abattages provoquera une baisse des prix en deçà du coût de production. La secrétaire de la Fédération des producteurs de porcs du Québec, Mlle Agnès Jarnuszkiewicz, livrait jeudi dernier, un aperçu du "Hogs & Pigs Report". Le rapport indique que le nombre de porcs de reproduction a augmenté de 9% pendant que le nombre de porcs destiné à la mise en marché s'est accru de 11%.

Le phénomène de remise en production est relativement récent comme le démontre le détail du cheptel d'abattage. Ainsi, les porcs de plus de 180 livres ont augmenté de 5%, ceux de 120 à 179 livres se sont accrus de 7%, ceux de 60 à 119 livres, de 9% et ceux de moins de 60 livres, de 15%.

On note donc une croissance régulière de la remise en production au cours des quatre derniers mois. Les animaux de la dernière catégorie devraient normalement se retrouver sur le marché au début d'octobre.

Mlle Jarnuszkiewicz commente brièvement que le rapport est plus pessimiste que prévu. Au cours de la dernière semaine, le marché des options était à la baisse. Déjà il y avait un peu d'information dans le marché, mais elle était sans doute fragmentaire. Il faut donc s'attendre à ce que le marché baisse encore cette semaine. Il ne serait pas étonnant que le prix au Québec tombe aux environs de \$60 à l'automne. Les porcs mis en marché à cette date auront coûté environ \$80 aux producteurs si les prix des grains se maintiennent.

Sans être catégorique, notre interlocutrice indique qu'il semble que ce soit les états périphériques du "Corn Belt" qui aient augmenté leurs troupeaux.

Agri... pour payer un quota de lait



À Saint-Marc-sur-Richelieu

**Journée de la chèvre le samedi 9 juillet**

Page 3



Travail et hobby

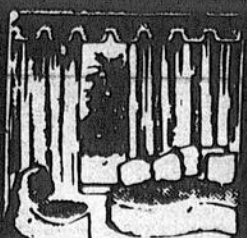
**Chez les Fontaine, on est tanneur de père en fils**

Pages 4 et 5

**Draperies SÉLUC INC.**

Devinez pourquoi plus de 10,000 maisons ont été décorées par nos décorateurs?

**SICO SERVICE À DOMICILE**



Soyez dans le ton avec

**SICO**

(Carrefour Lapointe) Chamilly  
48 rue Mareau, Saint-Luc 346-8052 / 471, 2e Avenue, Napierville 346-7424 / 658-3271

Projets de réglementation

# Publication de répertoire d'Agriculture Canada

Le ministre de l'Agriculture, M. Eugène Whelan, a dernièrement annoncé que le public pourra désormais s'abonner à des répertoires de projets de réglementation l'informant à l'avance des projets de modification aux règlements du Ministère.

Dans le cadre du programme de réforme de la réglementation du Conseil du Trésor, des répertoires de projets énumérant les modifications réglementaires envisagées seront publiés deux fois par année d'après l'information fournie par les

principaux ministères.

• Efforts

L'annonce du Ministre fait suite à celle de la première parution du répertoire global, comprenant les répertoires de dix ministères et de quatre organismes fédéraux, faite le 31 mai par le président du Conseil du Trésor, Herb Gray. Le répertoire d'Agriculture Canada est aussi publié séparément.

"Je suis heureux de constater qu'Agriculture Canada participe aux efforts déployés pour tenir l'entreprise privée au courant des dernières

modifications envisagées dans la réglementation", a dit M. Whelan.

"La publication de ces répertoires contribuera largement à l'amélioration du processus consultatif et de la réforme réglementaire. La parution d'un répertoire spécialement consacré à l'agriculture sera du plus grand intérêt pour le secteur agro-alimentaire, compte tenu du rôle que joue le Ministère dans la réglementation de la production et de la transformation des aliments", a poursuivi M. Whelan.

• Engagement

Le Ministre a ajouté que cette mesure témoignait de l'engagement du gouvernement fédéral envers la réforme réglementaire. La publication des projets de modification donnera l'occasion à l'entreprise privée de formuler ses vues alors que les diverses solutions en sont encore au stade de l'étude préliminaire.

"Cette façon de procéder stimulera l'échange des idées et améliorera la consultation. Il nous sera plus facile de parvenir à un consensus en matière de réglementation et d'élaborer des règlements efficaces tout en atténuant le fardeau qu'elle impose au secteur", a indiqué le Ministre.

• Publication

Les répertoires seront publiés chaque année en mai et novembre en supplément à la Partie I de la Gazette du Canada. Pour tout changement suggéré aux règlements, le répertoire mentionne le problème à résoudre, les correctifs à apporter, le fondement juridique, l'état de la question et l'agent en mesure de répondre à des demandes de renseignements.

En plus de faire état des études d'orientation, et des analyses prévues ou en cours, les répertoires présentent un calendrier d'étude du programme de réforme.

Les autres ministères qui publient un répertoire sont: Communications, Consommation et Corporations, Énergie, Mines et Ressources, Environnement, Pêches et Océans, Santé et Bien-être social, Affaires indiennes et du Nord, Travail et Transports.

• Coûts

On peut se procurer les répertoires des projets

de réglementation de tous ces ministères et celui d'Agriculture Canada au coût de \$25 et de \$5 respectivement en s'adressant au Centre d'édition du gouvernement du Canada.

D'ici deux ans, le Conseil du Trésor entend publier les résultats d'une évaluation de l'utilité des répertoires.

"Par conséquent, nous

sollicitons les opinions et les commentaires des lecteurs à compter de la parution de ce premier numéro. Toute observation, question, critique ou suggestion nous aidera à évaluer l'utilité de ces répertoires et à les améliorer. Leur objet est de favoriser la consultation constructive et d'améliorer l'efficacité du processus de réglementation", a terminé le Ministre.

## Marché des grains

Prix de l'option à la fermeture de la Bourse de Chicago:

Date	24 juin '83		17 juin '83
Mais (boisseau)			
juillet	3.1825	+0.095	3.0875
septembre	3.0425	+0.1375	2.905
décembre	2.865	+0.13	2.735
Soja (boisseau)			
juillet	6.03	+0.0975	5.0325
août	6.08	+0.09	5.99
septembre	6.1375	+0.1075	6.03

Prix de vente de la tonne métrique au port de Montréal (en vrac par camion)

	23 juin '83		
Mais U.S.	181.65	+2.30	179.35
Blé	176.90	+1.95	174.95
Avoine	133.40	+0.05	133.45
Orge	128.30	-0.90	129.20

Note: 1 tonne métrique = 39.368 boisseaux.

## L'irrigation des terres

# Une technique rentable dans le sud de l'Alberta

Grâce à l'efficacité du système d'irrigation en place dans le sud de l'Alberta, les exploitations agricoles de cette région produisent annuellement plus de \$300 millions en denrées.

Depuis 1906, la superficie de terres irriguées dans cette province est passée à plus de 400,000

hectares et selon le spécialiste en irrigation Sidney Dubetz, ce chiffre pourrait doubler d'ici l'an 2000, entraînant des résultats facilement imaginables.

• Rendements

Ce scientifique de la Station de recherches d'Agriculture Canada à Lethbridge (Alberta), précise qu'à l'heure actuelle, il n'y a qu'environ 3 p. cent des superficies agricoles de cette province qui sont irriguées et ces mêmes terres produisent plus de 10 p. cent des recettes agricoles nettes totales.

Toujours selon Monsieur Dubetz, les terres irriguées peuvent facilement offrir des rendements de deux à trois fois supérieurs que les terres non irriguées au cours d'une saison sèche. "En fait, ce ne serait pas rentable de produire certaines cultures sans irrigation," précise-t-il.

Grâce à l'irrigation, les terres sèches du sud de l'Alberta peuvent fournir du blé tendre d'hiver et de printemps, du maïs, de la betterave à sucre, de la luzerne et des pois, en plus de satisfaire aux besoins considérables du secteur de l'élevage.

Les systèmes d'irrigation s'imposent dans le sud de l'Alberta en raison des faibles chutes de

pluie - seulement 35 à 45 cm de pluie par année - et du fort taux d'évaporation des plans d'eau et de transpiration des plantes. Les pertes d'eau occasionnées par les grands vents et le faible taux d'humidité relative posent également de sérieux problèmes.

Dans le sud de l'Alberta, le système d'irrigation le plus courant est celui qui consiste en l'installation de conduits en aluminium de plus d'un kilomètre de longueur, déplacés à l'aide de rampes mobiles. Un autre système est celui à pivot qui permet de distribuer l'eau sur de grandes surfaces à l'aide de pulvérisateurs qui tournent depuis un point central.

• Des frais

Les agriculteurs doivent payer certains frais chaque année afin d'avoir accès aux canaux principaux dans lesquels coulent l'eau.

Selon Dubetz, l'eau ainsi distribuée est de bonne qualité et les techniques disponibles lorsque le réseau d'irrigation a été construit étaient bonnes. A son avis, il ne fait aucun doute que le système sera amélioré et étendu à mesure que la demande de denrées agricoles se fera plus pressante.

du 1er au 7 JUILLET  
Avec la nouvelle saison, nous sommes de retour avec des primeurs de plus en plus "Erotiques et Sensuelles"

"Vous serez entre bonnes mains..."  
1  
"Masseuses expertes pour le plus raffiné des massages"  
"Une tentation irrésistible..."  
18 ANS  
POUR LA PERIODE ESTIVALE  
ADMISSION: 2\$ le mercredi  
2  
"le Corps a ses Désirs"  
3  
la grande Jouissance de...

Cinéma IMPÉRIAL  
251 rue Richelieu, St-Jean 347-3166  
Tous les jours de la semaine: 19h15  
Relâche les dimanches en matinée pour la saison estivale

Venez cueillir vos propres fraises  
Vous aimez les fruits frais?  
Venez les cueillir à la  
"Fraisière Jacques-Cartier"  
**Ferme Hébert**  
870 Jacques-Cartier Sud  
St-Jean • Tél.: 346-3293  
MAINTENANT OUVERTE  
DIRECTION  
En partant de la rive sud:  
Autoroute des Cantons de l'Est  
sortie St-Jean, 2ème fraisière à km de la  
jonction du boul. du Séminaire et de la rue  
Jacques-Cartier sud vers Saint-Blaise.

## Nos pages d'alimentation

Octofruit	5
Boucherie Jean	7
Marché Richelieu	10, 11
Provigo	14, 15
Éthier & Frères	20

## ENCARTS

Canadien Tire,	26,600 copies	8 pages
Steinberg,	19,605 copies	12 pages
Zellers,	17,000 copies	8 pages

## la météo

Mardi: généralement ensoleillé. Maximum de 25°C. Indice d'assèchement est élevé; près de 60.  
Mercredi: beau.  
Jeudi et vendredi: ciel variable et possibilité d'averses, température près de la normale: maximum de 26°C et minimum de 16°C.

**le richelieu agricole**  
C.P. 383, 84 A. Richelieu  
Tél.: 347-5371 - 861-4624, J3B 6X3

Publicitaires: Léo Faecchino, Denis Jolin, André Corriveau, Lucien Lord, Jean Bilodeau, Serge Cordeau.  
Publicité nationale: Les Hebdo A-1 Inc., 2085, rue Union, bureau 1550, Montréal, Québec, H3A 2C3, tél.: 844-3403.  
Composé par: Les Ateliers graphiques du Haut-Richelieu, Saint-Jean 347-0323.  
Imprimé par: Richelieu Rotho-Litho, 142, rue Saint-Pierre, Saint-Jean.  
Distribué par: Les Messageries Saint-Jean Inc. 347-0323 et le service de la Poste en milieu rural.  
Édité par: Promotion G. & P. Inc.  
Abonnement par la poste: \$30.00

Hebdomadaire fondé en septembre 1936, distribué gratuitement dans Saint-Jean, Iberville, Saint-Luc et dans la Vallée du Richelieu au sud de Montréal, pour un tirage certifié de 35,610.

Directeur général: Robert PARADIS  
Rédacteur en chef: Renel BOUCHARD  
Adjoint au Richelieu: Gilles LEVESQUE  
Journaliste: Gilles BÉRUBE  
Secrétaire-réceptionniste: Gabrielle AGARLA  
Directeur de la publicité: Jacques THIBAUT  
Adj. au dir. de la publicité: Denis HUARD

Droit d'auteur protégé sous le numéro de registre, 194, numéro d'ordre 277-191. Courrier de la 2e classe, enregistré sous le numéro 0631. Dépôt légal. Bibliothèque nationale de Québec.  
En vertu d'une entente entre le Syndicat des travailleurs de l'information du CANADA FRANÇAIS (C.S.N.) et Les Editions LE CANADA FRANÇAIS Limitée, entente intervenue le 29 mars 1978, les services de la rédaction du CANADA FRANÇAIS et du RICHELIEU sont fusionnés.

## le richelieu agricole

35 610 COPIES

PAR LES CAMELOTS  
Saint-Jean 10 300  
Iberville 2 700  
Farnham 2 500  
Total: 15 600

DISTRIBUTION PAR LA POSTE

ZONE 2  
Saint-Jean (rural) 204  
Iberville (rural 1) 425  
Iberville (rural 2) 550  
Saint-Luc 2 900  
Saint-Blaise 570  
Saint-Paul l'Île-aux-Noix 500  
Saint-Valentin 155  
Lacolle 850  
L'Acadie 1 065  
Saint-Bernard-de-Lacolle 425  
Saint-Jacques-le-Mineur 375  
Napierville 1 175  
Saint-Edouard-Napierville 102  
Saint-Edouard (rural 1) 248  
Total: 9 544

ZONE 3  
Mont Saint-Grégoire 800  
Sainte-Angèle-de-Monnoir 350  
Clarenceville 550  
Henryville 450  
Phillipsburg 210  
Pike River 200  
Saint-Alexandre 575  
Saint-Armand 250  
Saint-Sébastien 235  
Sabrevois 500  
Venise-en-Québec 350  
Marieville 2 450  
Total: 6 920

ZONE 4  
Farnham (rural 1) 240  
Farnham (rural 3) 140  
Standbridge-Station 120  
Saint-Ignace 210  
Sainte-Sabine 275  
N.-D.-de-Stanbridge 280  
Bedford 1 491  
Sainte-Brigide 385  
Total 3 141

Zones 2, 3 et 4 (3e classe) 19 605  
ABONNEMENTS 505

**Dr Denis Vallée, O.D.**

spécialiste pour la vue

Optométriste

55, rue Du Pont - tél. 248-7525 - Bedford

HEURES DE BUREAU: mardi: 9 h à 12 h - 13 h à 20 h

jeudi: 9 h à 12 h - 13 h à 17 h

Sur rendez-vous

**le richelieu**  
agricole

VOL 47 NO 39

PAGE 3

SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU LE MARDI 28 JUIN 1983

**DRAINAGE**  
**NAPIERVILLE INC.**

Spécialiste: Drainage souterrain

Guy Boire, prés.  
245-7142André F. Fortin  
conseiller 245-7013

## Assurance-récolte

# Les producteurs de fruits et légumes réclament un régime qui soit mieux adapté à leurs besoins

par Gilles BÉRUBÉ

La Fédération des producteurs de fruits et légumes de transformation revendiquent une modification importante de l'actuel régime d'assurance-récolte. La Fédération juge que le programme actuel ne correspond absolument pas aux besoins de ses membres et qu'il est temps de réajuster des modalités instaurées il y a maintenant une dizaine d'années.

Le secrétaire de la Fédération, M. Gérald Tétreault, explique qu'à l'heure actuelle, la moyenne des rendements est établie sur les huit

dernières années de production. La Fédération voudrait que le nombre d'années soit réduit à cinq comme cela se pratique dans la plupart des autres productions. Sur ce point, M. Tétreault ajoute qu'en huit ans, les variétés, la technologie, les pratiques culturales ont beaucoup évolué au

profit de rendements accrus.

### • Circonscrits

Également, la Fédération souhaite que l'assurance-récolte pour les productions de fruits et légumes offre des risques circonscrits de façon à ce que le producteur puisse choisir les ris-

ques contre lesquels il désire se couvrir.

Par ailleurs, M. Tétreault souligne certaines particularités des productions de fruits et légumes destinés à la transformation. En vertu du plan de culture d'une conserverie, un producteur peut être appelé à semer différentes parcelles à des actes différents. En conséquence, il devrait pouvoir assurer ces parcelles avec des polices différentes tout comme il devrait pouvoir le faire pour des unités de fermes différentes.

### • "Spot lost"

Autre revendication, la Fédération demande d'insérer dans le programme d'assurance récolte des fruits et légumes, la notion du "spot lost" comme cela existe pour la betterave à

sucré. Lorsqu'un producteur subit des pertes sur une parcelle circonscrite, il reçoit des indemnités pour cette superficie sans que le reste de sa récolte n'entre en ligne de compte.

Enfin, la dernière modification importante que réclame la Fédération concerne les "champs passés". Dans la production de légumes ou de fruits destinés à la transformation, il arrive qu'une entreprise décide de "passer des champs", généralement parce que le produit a dépassé son stade de maturité idéal. Cela peut être dû à un excès de chaleur ou encore à la mauvaise température qui a retardé la récolte. Des maladies peuvent également être la cause d'un "champs passé".

À l'heure actuelle, l'indemnité versée à un

producteur décroît à mesure que la conserverie "passe" plus de champs. Ce que la Fédération propose, c'est une responsabilité partagée par l'assurance-récolte, le producteur et le conservateur. Lorsque les "champs passés" seraient dus à des causes autres que naturelles, la part de responsabilité du transformateur augmenterait avec le nombre de champs qu'il passerait.

Les revendications de la Fédération sont loin d'être acceptées, c'est sûr. En attendant, la Fédération s'objecte à ce que ses membres soient obligés à adhérer à l'assurance-récolte comme le voudrait l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec, l'organisme qui regroupe les transformateurs.

## À Saint-Marc, le 9 juillet

# La 2ème journée de la chèvre portera sur l'élevage en France

Par Gilles BÉRUBÉ

L'élevage en France, la transformation fromagère et l'abattage des chevreaux seront les trois principaux thèmes qui seront abordés lors de la Journée de la chèvre qui se tiendra le samedi 9 juillet prochain à Saint-Marc-sur-Richelieu.

Le président du Syndicat des producteurs de chèvres de Saint-Hyacinthe, M. Gabriel Cornu, rappelle qu'il s'agira de la deuxième édition de cet événement que l'on souhaite répéter annuellement. Cette année encore, la Journée de la chèvre se tiendra chez Mme Michelle Laporte, 159, rang Saint-Joseph, à Saint-Marc-sur-Richelieu.

### • Diaporama

Le programme de la journée débutera à 9h30 par la projection commentée d'un diaporama sur l'élevage de la chèvre en France et sur la transformation fromagère du lait de chèvre. Cette projection sera suivie d'un exposé avec schéma sur l'abattage et le dépeçage des chevreaux. Les conférences seront suivies d'un méchoui avec vin et fromage pour le repas du midi. La journée se terminera par des rencon-

tres et discussions pour parler de l'élevage de la chèvre au Québec.

Le coût d'inscription à la journée est de \$15 pour les membres de la Fédération des producteurs caprins et de \$25 pour les non-membres. La date limite pour s'inscrire est le samedi 4 juillet. Pour ce faire, il faut s'adresser à M. Jean-Gilles Frenière à la Fédération régionale de l'U.P.A. de Saint-Hyacinthe (téléphone: 774-9154).

### • Invitation

En terminant, M. Cornu suggère à tous les

éleveurs de chèvres d'inviter personnellement leurs amis, leur agronome, leur vétérinaire et leur député puisque le syndicat n'aura vraisemblablement pas le temps de le faire. Rappelons que pour se rendre à la ferme de Mme Laporte, il s'agit de suivre les indications à partir de l'église Saint-Marc.

Rappelons que l'an dernier, la Journée de la chèvre, qui s'était tenue au même endroit, avait attiré une cinquantaine de personnes. Il avait alors été question de la conformation de la chèvre laitière.



La Fédération voudrait que la notion de "spot lost" soit insérée dans le régime d'assurance-récolte pour les fruits et légumes de transformation.

## Fruits et légumes

# La Régie des marchés rendra sa décision dans deux ou trois semaines

par Gilles BÉRUBÉ

C'est dans deux ou trois semaines que la Régie des marchés agricoles du Québec rendra sa décision sur la convention liant les conserveries et les producteurs de fruits et légumes. Le secrétaire de la Régie, Me Gilles Leblanc, indique que l'audience au cours de laquelle la Ré-

gie a entendue les représentants des deux parties, le 21 juin dernier, s'est déroulée sans surprise.

Rappelons que le litige porte principalement sur une clause que l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec veut insérer dans la convention collective. Celle-ci obligerait les producteurs de

pois, de haricots et de maïs sucré à adhérer au régime d'assurance-récolte. De son côté, la Fédération des producteurs de fruits et légumes s'oppose à ce que ses membres soient tenus d'adhérer à l'assurance-récolte tant que la Régie des assurances agricoles n'offrira pas un programme qui soit satisfaisant pour les producteurs.



L'an dernier, la journée de la chèvre avait attiré une cinquantaine de personnes.

Un métier, mais aussi un hobby

# Chez les Fontaine, on est tanneur de père en fils

Textes de Gilles LÉVESQUE

Originaire de Pointe-aux-Trembles, M. Pierre Fontaine avoue avoir réalisé le rêve de sa vie lors de l'inauguration officielle de la Tannerie du chasseur, à Iberville. Rien de vraiment surprenant lorsqu'on apprend que son père et son grand-père ont exercé ce métier avant lui et que son fils, à peine âgé de six ans, s'intéresse déjà à la chose.

En fait, M. Fontaine récolte ce qu'il a semé depuis son enfance. L'entreprise qu'il vient de mettre sur pied n'est rien d'autre que l'aboutissement de trente-deux années consacrées entièrement au tannage. Et pourtant, celui qui se vante de toujours rechercher la perfection, vient à peine d'avoir trente-huit ans.

"Aussi bien vous dire que je suis né dans une tannerie, note-t-il. J'ai commencé à aider mon père vers l'âge de six ans pour finalement m'impliquer sérieusement à douze ans dans la tannerie qu'il exploitait. Je n'ai donc pas besoin de vous dire que j'aime tanner des peaux, surtout que je considère ce tra-

vail comme un hobby".

● Recettes

Au cours de toutes ces années, M. Fontaine est parvenu à développer une technique personnelle. Une méthode de travail mise au point à partir d'expériences pratiques, mais aussi par l'entremise de conseils provenant en bonne partie du paternel.

"Sans oublier les dizaines de livres de recettes indiennes ou esquimaudes que j'ai été en mesure d'acquérir au fil des années. Ces livres me sont d'ailleurs d'une très grande utilité lorsque survient un problème. Et Dieu sait que les problèmes peuvent surgir à tout moment

dans ce métier", précise M. Fontaine, tout en mentionnant qu'il peut tanner tout ce qui est tannable.

● Exemples

Des problèmes, celui qui avoue être tombé en amour avec la région du Haut-Richelieu en rencontre à l'occasion. Surtout, lorsqu'on lui demande, par exemple, de tanner des peaux d'ours polaire, d'éléphant, de panthère, de buffalo ou de tigre. Aucun problème ne lui est toutefois insurmontable. C'est d'ailleurs pourquoi il ne craint pas de tanner des peaux d'anguille ou de mouffette, surtout que les résultats obtenus en valent la peine.

● Éducation

Depuis l'ouverture de son entreprise, M. Fontaine n'a pas eu le temps de chômer. D'une part, les tanneurs d'expérience ne courent pas les rues dans la

région tandis que, d'autre part, la réputation de ce dernier ne serait plus à faire.

"Moi, je fais tout ce que l'on me demande. Je tanne les peaux que l'on m'apporte et j'en achète. Je confectionne aussi des manteaux de fourrure pour les marchands qui me sollicitent ainsi que pour le consommateur. Je fais même de la taxidermie", précise-t-il, tout en soulignant qu'il avait acquis passablement d'expérience dans ce domaine grâce aux conseils d'un taxidermiste de Saint-Luc, M. André Turcotte.

"Pour en revenir aux peaux que l'on m'apporte, enchaîne notre interlocuteur, ça me fait toujours mal au cœur de constater qu'elles sont parfois endommagées. En fait, je trouve déplorable que certains individus ne prennent pas plus de précautions que ça. C'est d'ailleurs pourquoi j'entends prendre les moyens

nécessaires pour informer davantage les gens sur la question. Puisque pour moi, il n'y a rien de plus beau qu'une peau tannée. En autant, toutefois, qu'elle ne soit pas parsemée de trous".

● Contacts

En attendant que son entreprise dotée de

l'équipement nécessaire pour tanner entre 1,000 et 1,500 peaux par jour trouve sa pleine vitesse de croisière, ce qui ne saurait tarder, semble-t-il, M. Fontaine compte établir des contacts dans la région. Non seulement du côté des acheteurs, mais aussi auprès des chasseurs et des pêcheurs.

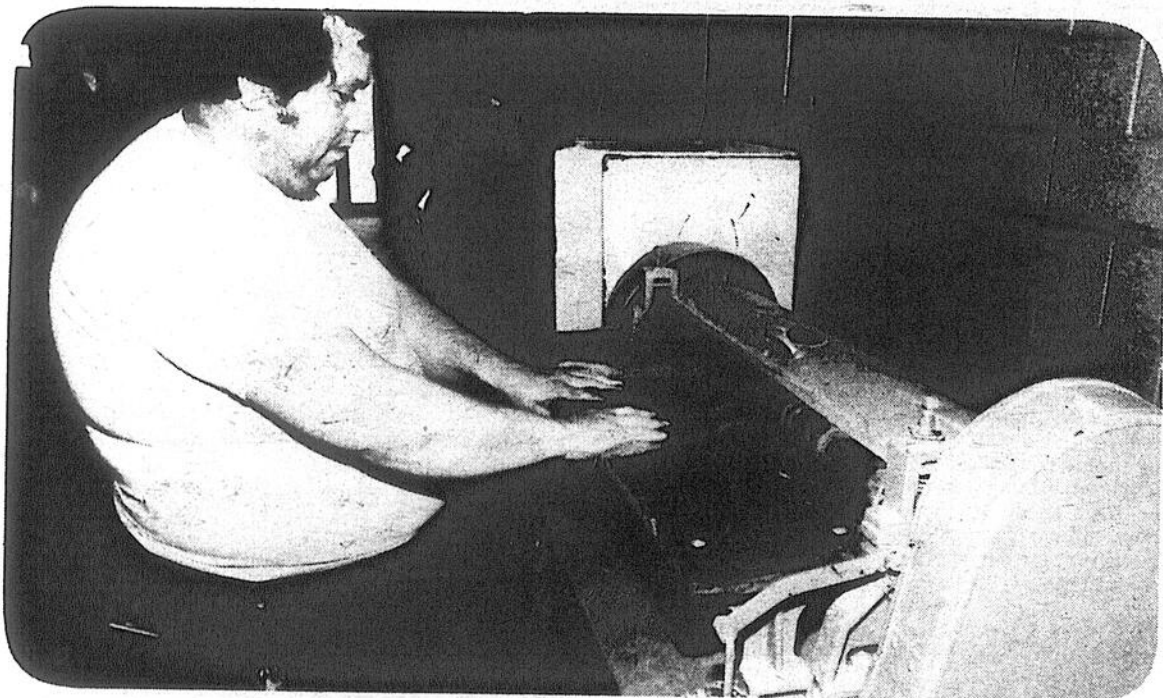
D'ici à ce que cette étape soit complétée, ce dernier entend continuer à répondre aux exigences de ceux qui ont déjà eu l'opportunité de prendre conscience de ses talents, lesquels proviennent de tous les coins de la province, voire même du Canada et des États-Unis. Et ça, M. Fontaine a tenu à nous le prouver.



Les Fontaine affirment pouvoir tanner tout ce qui est tannable.

Conseils pratiques

## Comment s'y prendre pour conserver une peau



Le frère de M. Fontaine procède à l'une des seize opérations entourant le tannage d'une peau.

Comment faut-il s'y prendre pour avoir le plus de chance de conserver une peau jusqu'au jour où elle sera confiée à un tanneur ou à un taxidermiste? Voilà une question qui doit sans doute hanter l'esprit de plusieurs chasseurs.

"Ce que je peux vous dire à ce sujet, et je parle en fonction de l'expérience que j'ai acquise au fil des ans, c'est que bien des individus se posent cette question beaucoup trop tard. Le pire, c'est qu'ils sont les premiers surpris de constater que leur peau n'est pratiquement plus tannable", précise M. Pierre Fontaine.

● Conseils

Dans le but d'éviter que de belles peaux ne servent guère plus qu'à

alimenter les mites, le spécialiste du tannage formule une série de recommandations à l'endroit de ceux qui sont peu renseignés sur la question.

Lorsque vient le temps de dépecer un animal, par exemple, la coupure doit être faite du centre de la mâchoire jusqu'à la queue en dessous de l'animal. Coupez ensuite le dessous de chaque main à partir du centre de la plante du pied tout le long de la patte jusqu'au centre de l'animal. Pelez complètement la peau et dépecez les pattes jusqu'aux derniers os des orteils. Tournez par la suite les oreilles à l'envers, coupez le cartilage du nez et l'intérieur de la lèvre puis salez entièrement et abondamment.

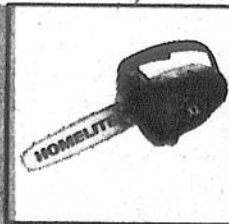
● Sel

Pour saler une peau, il suffit d'enlever le plus de gras possible pour ensuite frotter le sel fin partout sur la chair interne de l'animal. Le lendemain, laissez dégoutter la peau et salez de nouveau avec du sel fin. Gardez dans un endroit frais. M. Fontaine précise qu'il ne faut jamais faire sécher une peau au soleil.

● Poisson

Pour ce qui est d'un poisson, coupez sur la ligne latérale sur le côté opposé que vous voulez voir. Enlevez les entrailles. Remplacez-les par de la mousse et du sel. Gardez au frais puis congelez le plus tôt possible.

Pour l'entretien paysager, c'est **HOMELITE®**  
Produits motorisés de haute qualité



Scie à chaîne



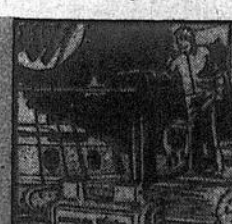
Coups-bardure



Tondeuse



Tracteur à pelouse



Pompe à eau

ÉTHIER & FRÈRES

vous offrent un produit de chez nous à un prix avantageux, de même qu'un choix exceptionnel et un service hors pair.

**ÉTHIER & FRÈRES**

Saint-Blaise 291-3151 - 658-6251

4 jours de travail

# Le tannage exige seize opérations

"Moi, je suis un perfectionniste. Je pense que je n'ai pas besoin de vous dire que je suis fier de mon produit. D'ailleurs, je n'hésite pas à prendre les moyens nécessaires pour que celui qui me confie une peau soit toujours satisfait. Et ces moyens, je crois que très peu de tanneurs sont conscients de leur importance."

Ces moyens, dont fait mention M. Fontaine, se résument à l'acquisition d'un équipement sophistiqué et à la mise en application de seize opérations, lesquelles nécessitent en moyenne quatre jours d'ouvrage.

• Étapes

La première opération consiste à mettre la peau dans un bassin d'eau, de manière à ce qu'elle retrouve son état normal. "J'enlève ensuite le gras et les chairs non tannables. Je lave à nouveau la peau de façon à enlever tout le gras qui pourrait rester. Une fois ce travail terminé, je la passe dans l'essoreuse."

"Vient ensuite le tannage, enchaîne M. Fontaine. Cette opération, certes la plus importante, consiste à faire tremper la peau dans un liquide spécial. Cette dernière pourra alors se conserver à vie".

• Graissage

Le "dolage" de la peau constitue la cinquième étape. Elle consiste à enlever d'autres épaisseurs de chair. Suit le graissage. Une étape dont l'objectif vise à redonner à la peau toutes les huiles dont elle a besoin. Il va sans dire que les huiles utilisées par M. Fontaine découlent d'une recette personnelle.

Le "foulon" se veut la huitième étape, laquelle consiste à nettoyer le poil et à assouplir le cuir et ce, par l'entremise d'un équipement spécial et d'un mélange de brin-de-scie.

• Étirage

"Vient ensuite le "cageage". Il s'agit en fait d'enlever tous les

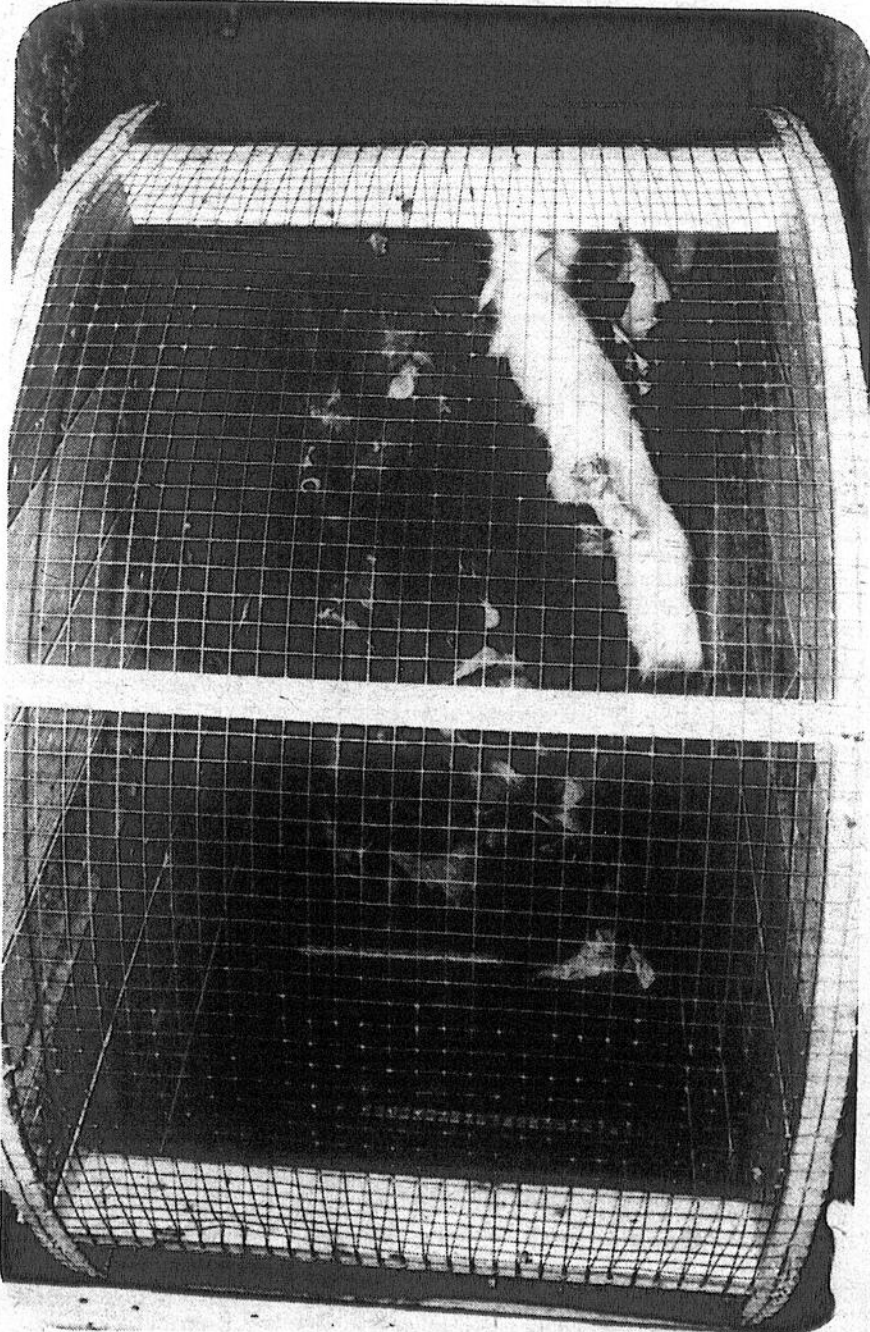
poils morts qui sont demeurés dans la peau. Cette étape est suivie de "l'étirage". À l'aide d'une machine, tous les fibres de la peau sont cassées de façon à ce que cette dernière perde sa rigidité", explique le tanneur.

Le nettoyage final de la peau constitue la onzième étape. Elle est alors insérée dans une machine remplie de brin-de-scie et d'un produit chimique qui verra à lustrer le poil. La peau, ensuite, passe à nouveau l'étape du "cageage".

• Peigneuse

De façon à lui assurer une souplesse éternelle, la peau est étirée une seconde fois. La "peigneuse", une autre machine spéciale conçue par M. Fontaine, voit par la suite à démêler les poils. Suivent la classification des peaux, le comptage et l'empaquetage.

Bref, seize étapes qui nécessitent rien de moins que quatre jours de travail.



Le "foulon" se veut une étape importante. Elle consiste à nettoyer le poil et à assouplir le cuir et ce, par l'entremise d'un équipement spécial et d'un mélange de brin-de-scie.

## VENTE-TROTTOIR DÈS MERCREDI PROCHAIN

*Une ribambelle d'aubaines  
incroyables  
et des spéciaux surprises  
allant jusqu'à 90% de rabais  
du 8 au 9 juillet*

**Carrefour Richelieu**

# Octofruit

950, boul. du Séminaire nord Saint-Jean 348-8834  
(voisin de Saint-Hubert)

Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Spéciaux du 28 juin au 4 juillet 1983

<p><b>Cerises de France</b> "Bing" - pr. Washington pr. E.-U. - Can. no 1 88¢ lb <b>1,94\$</b> kg</p>	<p><b>Poivron vert</b> pr. E.-U. - Can. no 1 98¢ lb <b>2,16\$</b> kg</p>
<p><b>Pommes Gr. Smith</b> "Cape" pr. Afrique du Sud - Can. no 1 68¢ lb <b>1,50\$</b> kg</p>	<p><b>Zucchini</b> pr. E.-U. - Can. no 1 68¢ lb <b>1,50\$</b> kg</p>
<p><b>Kiwi</b> gr. 39 pr. Nouvelle-Zélande - Can. no 1 <b>2/68¢</b></p>	<p><b>Haricots jaunes</b> pr. E.-U. - Can. no 1 68¢ lb <b>1,50\$</b> kg</p>
<p><b>Concombres SS</b> pr. E.-U. - Can. no 1 <b>3/68¢</b></p>	<p><b>Haricots verts</b> pr. E.-U. Can. no 1 68¢ lb <b>1,50\$</b> kg</p>

## Calendrier agricole

### • Jeunes ruraux

Le Cercle des jeunes ruraux de la région du Haut-Richelieu accueillera un groupe de jeunes albertains, du 19 au 26 juillet, dans le cadre d'un échange 4-H. Les membres sélectionnés au sein du Cercle se rendront pour leur part en Alberta le 2 août prochain. Ils seront de retour au Québec le 9 août.

### • Foire de Bedford

Les fervents de foires agricoles sont priés de prendre note que l'exposition de Bedford aura lieu cette année du 9 au 14 août. Cette foire de classe "B" sera une fois de plus organisée par la Société d'agriculture du comté de Missisquoi.

### • Exposition de Rouville

La prochaine exposition agricole du comté de Rouville aura lieu à Rougemont, les 7, 8, 9 et 10 juillet prochains. Les personnes qui désirent de plus amples informations en rapport avec cette exposition sont invitées à communiquer avec la secrétaire-trésorière du comité organisateur, Mme Guertin. Le numéro de téléphone à composer est 469-2357.

### • Sucre et sirop d'érable

La journée d'audiences publiques qui devait avoir lieu le 8 juin dernier, à Longueuil, en rapport avec la demande de révision soumise par la Fédération des producteurs de sucre et de sirop d'érable du Québec, a été reportée au 28 juin prochain, au Motel Holiday Inn, à Longueuil. Les audiences débuteront à 10 heures.

### • Journée de la chèvre

La deuxième Journée de la chèvre se tiendra le samedi 9 juillet prochain à la ferme de Mme Michelle Laporte, 159, rang Saint-Joseph, à Saint-Marc-sur-Richelieu. Au programme, l'élevage de la chèvre en France, la transformation fromagère et l'abattage et le dépeçage des chevreaux. Et bien sûr, un méchoui.

## Nos encans

### • Encans réguliers

Tous les mercredis et samedis soir à 19 heures ainsi que les dimanches après-midi à 13h30, il y a un encan d'articles neufs et usagers à la salle d'encan située au 376, Bord de l'Eau à Iberville. Encanteur: Jean-Louis Tessier (346-2240).

Tous les vendredis et samedis, à 19h30, il y a un encan au 151, chemin des Patriotes à Napierville. Articles de toutes sortes. Encanteur: René Craig (245-3522).

Tous les dimanches à midi, il y a un encan à la salle d'Encan située au 533, route 133, Sabrevois. Articles de tous genres. Encanteur: B. Leblanc (346-1891).

Tous les vendredis à 19 heures, il y a un encan d'articles neufs et usagés au Marché Monnoir à Marieville. Inf. M. Gamache 460-2393.

Tous les mardis à 19h30, il y aura un encan d'animaux, à la commission, chez M. Rogel Lamoureux à Napierville. Inf.: 245-3435.

Tous les mercredis soirs à 19 heures et les samedis à 13 heures, il y a un encan au 427, Saint-Jacques, à Saint-Jean. Encanteur: Gilles Dumouchel (347-2810).

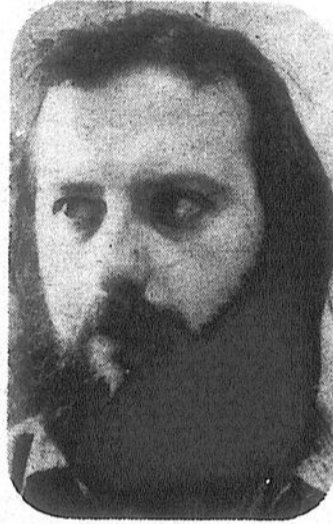
Tous les jeudis soir à 19 heures à la salle du restaurant Marisa Pizzeria, route 299, Napierville. Encanteur licencié. Inf.: 245-3955 ou 245-3278.

Tous les mardis et vendredis à 19 heures, il y a un encan d'articles neufs et usagés au marché aux puces Monnoir à Marieville. Inf.: M. Gamache 460-2393.

# Éditorial

## N'achetez plus d'or, achetez du quota!

N'achetez plus d'or, achetez du quota! Les ventes publiques de quotas de lait commencent à soulever des interrogations. D'un côté, on apprend qu'il faudra seize ans à certains producteurs pour rentabiliser leur droit de production chèrement acquis dans la région de Saint-Hyacinthe, la vente de mai a dû être annulée alors que celle de juin s'est tenue dans le climat d'un match de lutte. Dans Saint-Jean-Valleyfield, c'est en mai qu'on avait eu droit à cette ambiance; en juin, des mesures radicales ont imposé la paix.



Pendant ce temps, les prix ont continué à monter. Les producteurs s'inquiètent et la relève agricole se désillusionne.

La Fédération des producteurs de lait n'a pas l'intention d'intervenir dans le processus actuel des ventes publiques bien qu'en avril, les délégués à l'assemblée générale de l'Office des producteurs de lait aient proposé des mesures restrictives en "gérant l'offre" dans les ventes de quotas. À la Fédération, on croit que la flambée des prix est terminée. D'ailleurs, en juin, les prix ont baissé dans l'ensemble du

Québec. Le début de la prochaine année laitière devrait accentuer ce mouvement à la baisse.

Les solutions ne courent pas les rues. Il est à peu près impensable de retirer aux quotas une valeur monétaire sans causer un préjudice à l'endroit des producteurs et particulièrement de ceux qui en ont acquis récemment. Par contre, si on laisse le système tel quel, rien n'indique qu'il n'y aura pas un autre emballement du marché à la fin de l'hiver prochain ou au printemps.

Même si on n'entrevoit pas le moindre soupçon de solution, il faudrait quand même discuter de la question dans un débat élargi à toute la classe agricole du Québec, ne serait-ce que pour la sensibiliser.

L'achat de quota dans une vente publique reste le choix de chacun, mais attendre seize ans avant de rentabiliser son achat, il faut se demander si ça vaut le coup. Les esprits spéculateurs diront non sans raison qu'il y a toujours la possibilité de revendre dans quelques années avec une bonne marge de profit, cependant, il ne faudrait pas confondre marché boursier et production laitière.

Ce qui apparaît plus inquiétant dans ce dossier, c'est l'avenir de la relève agricole. Pour les jeunes, il devient de plus en plus illusoire de se lancer en agriculture. Dans les productions agricoles où il n'y a aucune gestion de l'offre, la turbulence des marchés fait fuir les prêteurs, même les organismes d'États. Par contre, dans les productions contingentées où la stabilité des revenus est assurée, les droits de production sont devenus inaccessibles aux jeunes. L'acquisition de quotas sera bientôt réservée aux corporations et aux individus bien nantis.

Depuis quelques années, l'agriculture québécoise ne parle plus que de plans conjoints qui permettent une gestion du marché où les grands et les petits sont traités équitablement.

Il serait pour le moins paradoxal que le produit de ces plans conjoints, les contingents, deviennent une valeur spéculative instable qui constitue un frein à la relève agricole.

Gilles BÉRUBÉ

## Le ministre Whelan devrait réformer le Conseil national de commercialisation



### Un commentaire

d'André Charbonneau  
Collaboration spéciale

par A. CHARBONNEAU  
(Collaboration spéciale)

Le ministre fédéral de l'Agriculture, M. Eugène Whelan a récemment menacé de placer les offices nationaux de commercialisation des produits agricoles sous tutelle, voire de les dissoudre parce que les partenaires provinciaux feraient preuve d'égoïsme et de provincialisme lorsqu'ils siègent à ce niveau. Dans un même souffle, il a enchaîné en disant que cette attitude expliquait également l'irrespect des offices nationaux envers le Con-

seil de Commercialisation des Produits agricoles.

Quiconque connaît l'acharnement avec lequel le ministre Whelan s'est fait le défenseur des offices nationaux demeure dans un premier temps impressionné par cette sortie. On ne peut par ailleurs nier l'absence d'envergure nationale des participants aux décisions prises à l'échelle nationale. De là à conclure, comme le fait le ministre, que les représentants fédéraux sont davantage objectifs et seuls capables d'agir

en fonction de l'intérêt commun des Canadiens, il y a une marge trop vite franchie.

### • Ontario

Quelques jours plus tard, le ministre ontarien de l'Agriculture et de l'Alimentation, M. Dennis Timbrell, a répliqué que l'attitude des provinces était en bonne partie dictée par l'absence d'objectivité du Conseil national de commercialisation des produits agricoles. Selon lui, faute de pouvoir en appeler des décisions prises par cet organisme, les provinces sont obligées de ne faire confiance qu'à elles-mêmes.

De fait, le Conseil national a tous les défauts du pseudo-fédéralisme canadien actuel. Il ne relève que du gouvernement central, alors qu'il a pour rôle principal d'arbitrer les décisions prises par les offices et les gouvernements provinciaux. Il

n'est sur papier qu'un conseil consultatif mais il se comporte comme s'il avait un pouvoir décisionnel. En outre, il adopte une attitude de censeur à l'égard de la classe agricole alors qu'il devrait être le principal promoteur de la mise en marché ordonnée des produits agricoles, comme son nom le suggère.

### • Réforme

Avant de mettre en tutelle les offices nationaux de producteurs, le ministre Whelan ferait donc bien de réformer son Conseil national de commercialisation de manière à le rendre plus conforme à la réalité politique du Canada. Compte tenu de son rôle d'arbitre des décisions prises par onze gouvernements et offices différents, ce Conseil devrait en pratique émaner des signataires des ententes fédérales provinciales et non du seul gouvernement fédéral. Il devrait véritable-

ment avoir pour rôle de travailler à l'amélioration de la mise en marché des produits agricoles et non à freiner les efforts des producteurs qui cherchent à mettre de l'ordre dans leurs marchés. Par la suite, on pourra sonner à transformer ce conseil en régie relevant de tous les gouvernements du Canada.

Malheureusement ce type de fédéralisme coopératif si nécessaire au pays se heurte aux visées centralisatrices du gouvernement actuel. Parce qu'il prétend avoir raison contre tous, à être le seul à penser en fonction du bien commun, le gouvernement canadien met en place des structures qui ne collent pas aux besoins du Canada et qui, à cause de leur caractère colonial, forcent les provinces à adopter une attitude négative à leur endroit. Ce n'est pas un "séparatiste" qui le soulignait récemment mais un Ontarien.

Parrainé par le M.A.P.A.Q.

# Le concours du "Mérite de la restauration" mettra en valeur les bonnes tables du Québec

La première édition d'un prestigieux concours se déroule présentement au Québec. Le monde agro-alimentaire vient en effet de s'enrichir d'un nouvel instrument destiné à mettre en valeur les efforts et l'apport à l'économie québécoise d'un de ses maillons les plus importants: les artisans de la restauration.

Lancé en mai 1983 par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, monsieur Jean Garon, ce concours veut mettre en lumière la restauration québécoise, la cuisine régionale et leurs artisans et faire en même temps la promotion des produits alimentaires du Québec. Il veut devenir pour les restaurateurs le pendant de ce qu'est le concours du Mérite agricole pour les agriculteurs. Il est également une occasion privilégiée de rappeler l'importance économique de la restauration, alors qu'en 1982 ce secteur a totalisé un chiffre d'affaires de \$2,190,000,000.

Les responsables du concours, soit le ministre de l'Agriculture, des

Pêcheries et de l'Alimentation et de l'Association des restaurateurs du Québec, ont déjà fait parvenir un formulaire d'inscription à quelque 11,000 établissements. Pour être admissible, un établissement doit être une entreprise privée n'ayant pas plus de cinq associés. De plus, les propriétaires doivent, entre autres, oeuvrer dans la restauration depuis au moins trois ans et être membres d'une association professionnelle reliée au secteur et existant depuis deux ans.

Pour les besoins du concours, le territoire du Québec a été divisé en six régions: Bas Saint-Laurent, Gaspésie et Côte-Nord; Saguenay, Lac Saint-Jean, Abitibi et Pontiac; Québec, Charlevoix, Beauce, Côte-Sud, Trois-Rivières et Nicolet; Cantons de l'Est; Montréal et Ville de Laval et enfin Laurentides, Lanaudière et Outaouais.

Au cours de l'été, un jury régional de deux membres déterminera les premier et deuxième gagnants dans chaque région. Une fois le jugement régional

complété, un jury national de trois membres visitera les deux premiers gagnants de chacune des six régions pour déterminer ensuite le grand gagnant national.

### • Quelques critères

Les juges auront à évaluer les candidats sur plusieurs points. Parmi ceux-ci, on accordera une attention particulière à la bonne table: présentation des plats, décoration des assiettes et dénomination de l'ensemble, chaleur, qualité et rapport qualité/prix. Respectant l'un des objectifs fondamentaux du concours, on tiendra énormément compte de l'utilisation que feront les concurrents de certains produits agro-alimentaires québécois désignés.

Les produits désignés

cette année sont le porc, les charcuteries, les fromages, les poissons (crevettes, crabe des neiges, morue, truite et maquereau), les pommes de terre et les produits de l'érable. L'usage de produits régionaux et la mise en valeur de la cuisine régionale seront également considérés.

Les juges tiendront aussi compte de la propreté des lieux, de la table, du personnel et de la cuisine. Ils évalueront l'accueil, l'atmosphère générale et le service aux tables et tenteront de mesurer l'engagement des restaurateurs dans leur milieu, selon l'éthique dictée par l'Association des restaurateurs du Québec. Ils apprécieront l'esprit d'innovation, d'imagination et d'avant-gardisme des concurrents en regard des avantages pour la clientèle et

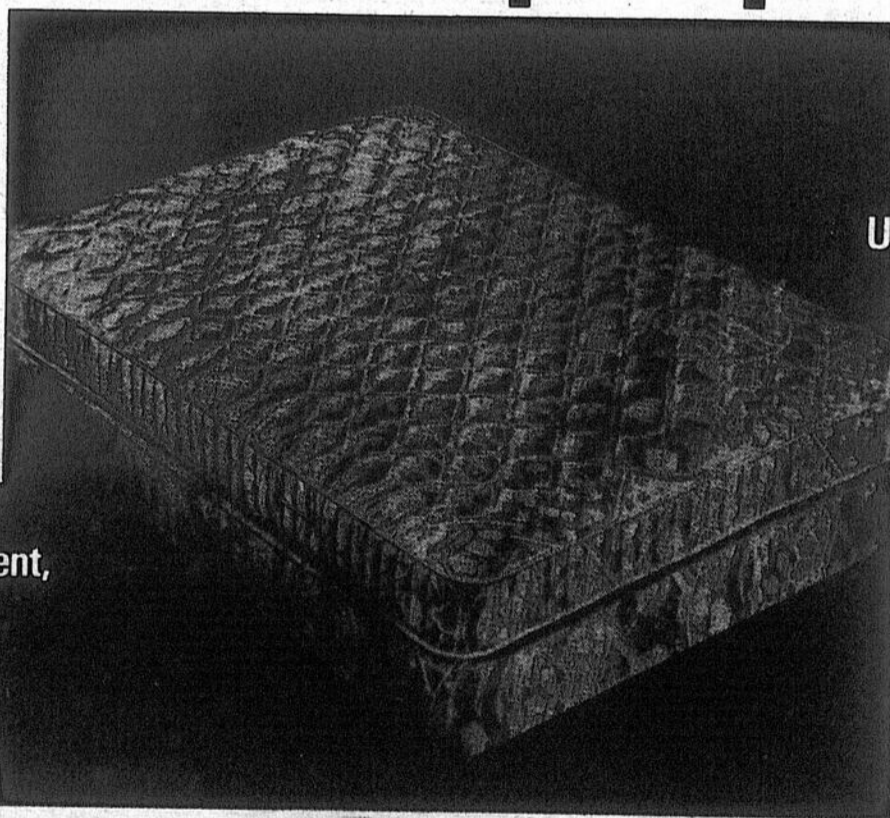
complèteront leur jugement en accordant des points à l'environnement et au décor des lieux.

A la fin du concours, on publiera un rapport annuel destiné à devenir un outil prestigieux de promotion de la restauration québécoise tout en mettant en valeur nos produits agricoles, marins et alimentaires. Sa publication permettra de faire connaître davantage les établissements qui excellent dans le domaine de la restauration. Ce rapport contiendra les commentaires des membres des jurys, des photos et les descriptions des menus des gagnants régionaux et de ceux qui seront arrivés troisième, quatrième ou cinquième au classement régional. On y inclura également la liste des participants de chacune des régions.



Parmi les critères d'évaluation, les juges tiendront compte entre autres, de la propreté des lieux, de l'ambiance et du personnel.

## Grande vente de matelas ne la manquez pas!



Dépositaire:  
Simmons  
Bon Air  
Unitec Bedding

Après le déménagement, c'est le repos du guerrier...

### SUPER-SPÉCIAUX

DU 28 JUIN AU 9 JUILLET 1983

#### Longue langue A-1

(80 à 90 lb)

Excellente pour bifteck d'aloyau, surlonge, boston et filet mignon

2,39\$ lb 5,26\$ kg

#### Fesse de boeuf A-1

Excellente pour bifteck de ronde, tournedos, rôti, viande à fondue

1,89\$ lb 4,17\$ kg

#### Demi-porc

1,19\$ lb 2,62\$ kg

#### Derrière de boeuf A-1

(150 à 190 lb)

2,09\$ lb 4,60\$ kg

#### Boeuf haché mi-maigre

(10 lb et plus)

1,59\$ lb 3,51\$ kg

#### Boeuf haché maigre

(10 lb et plus)

1,89\$ lb 4,17\$ kg

### POUR VOTRE CONGÉLATEUR

	A-1	C-1	D-1
<b>DERRIÈRE</b>	4,60\$ kg 2,09\$ lb	3,68\$ kg 1,67\$ lb	3,48\$ kg 1,58\$ lb
<b>DEMI</b>	3,72\$ kg 1,69\$ lb	3,17\$ kg 1,44\$ lb	3,04\$ kg 1,38\$ lb
<b>AVANT</b>	2,99\$ kg 1,36\$ lb	2,86\$ kg 1,30\$ lb	2,82\$ kg 1,28\$ lb

Ouverte du mardi au samedi de 9 heures à 18 heures et jeudi et vendredi jusqu'à 21 heures.

**Boucherie Jean** 347-7763  
875 Chemin des Ormes Sud  
L'Acadie

# MEUBLES

## L. LAURENT INC.

100 rue Moreau, Saint-Luc Tél.: 348-4545

(près de Pierre Caisse) Montréal 658-5754

SERVIMEUBLES

ENTREPOSAGE GRATUIT

Carte de crédit

Fermé le lundi

PLAN MISE DE CÔTÉ

L'endroit recherché  
des futurs mariés

FACILITÉS DE CRÉDIT

Dans la région

# Une dizaine de sites pour la cueillette des fraises

par Gilles BÉRUBÉ

A la veille de la récolte des fraises, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec publie une liste des endroits où le consommateur peut faire lui-même sa cueillette. Dans la région environnante, il existe une dizaine de producteurs qui ouvrent leurs champs aux cueilleurs.

Pour ceux qui en seront à leur première expérience, le ministère fait également quelques recommandations pour que la cueillette reste une activité plaisante. Ainsi, il est préférable d'appeler le producteur avant de se rendre à l'endroit choisi et il est recommandé d'apporter ses contenants. Une fois sur place, il faut demander et suivre la méthode recommandée pour mieux cueillir les fruits.

Même s'il leur arrive de trouver le temps long, les enfants ne doivent pas courir afin de ne pas abîmer les fraisiers. Cette recommandation est particulièrement importante puisqu'il faut se souvenir que les

fraisiers produisent des fruits pendant plus d'une saison. Les cueilleurs doivent se rappeler que c'est la saison des moustiques. Il faut se vêtir en conséquence et utiliser des enduits protecteurs. Même chose pour les coups de soleil. Enfin, n'attendez pas, la saison est courte et elle le sera encore plus cette année.

• Liste

Voici la liste des producteurs inscrits au répertoire du ministère de l'Agriculture:

**Saint-Jean:**  
Gilles Hébert 346-3293  
Joseph Wera 346-3916  
**Mont Saint-Grégoire:**  
Claude Jutras 347-7088  
**Lacolle:**  
Maurice Bouchard 296-3904  
**Saint-Valentin:**  
Louis Hébert et Fils 291-3004  
**Saint-Jacques-le-Mineur (Napierville)**  
Fraisière Saint-Jacques 347-6708

**Saint-Rémi:**  
J.-Alfred Ouellet 454-3871  
Roland Pigeon 454-3433  
**Carignan:**  
Jacques Wera 658-2407  
**Sainte-Madeleine:**

Richard Beaugard 795-3814  
Serge et Madeleine Beaugard 795-3457  
Raymond Brodeur 795-3452  
Maurice et Jean Deslauriers 795-3302 ou 795-3490  
**L'Ange-Gardien:**  
Alain Gauvin 293-5856  
Normand Gauvin 293-6215



Pensez au soleil et aux moustiques et surtout, n'attendez pas: la saison sera courte.



## Céréaliculteurs québécois

# Il est préférable de vendre ses stocks avant l'automne



## Marché des grains

par Charles Charron  
(Office des provenances)

Les prix des options de maïs transigées à la bourse de Chicago permettent entre autres, de

déterminer le prix du maïs québécois. Présentement, le prix au comptant est calculé à partir de l'option de juillet. À la récolte, le prix du maïs est calculé à partir de l'option de décembre.

Au cours de la dernière période, un écart considérable s'est creusé entre le prix de ces deux dernières options. En début de semaine dernière, le prix de l'option de décembre oscillait autour de 2.73 dollars le boisseau, celui de l'option de juillet clôturait près de 3.12 dollars. Donc, le prix au comptant est plus élevé que celui offert à la nouvelle récolte. Cet écart inverse est significatif puisqu'il équivaut à plus de 16 dollars la tonne.

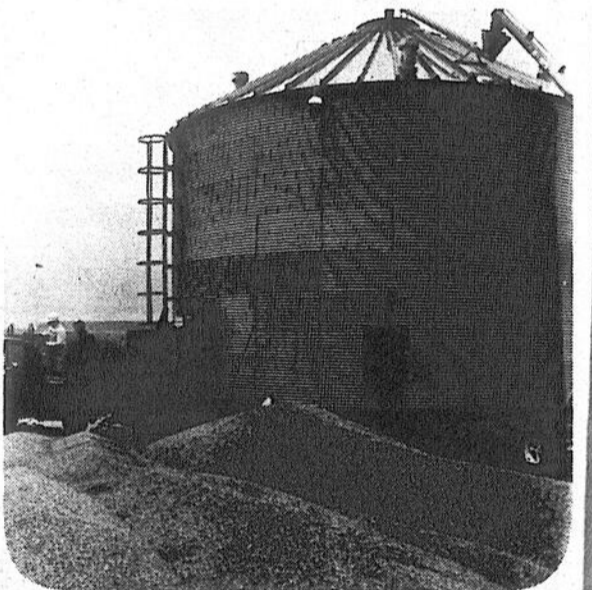
Cette différence de prix s'explique, en partie, par deux facteurs. Premièrement, la très grande majorité des inventaires américains de maïs sont isolés du marché en raison des divers programmes de soutien des prix; la rareté artificielle de cette

céréale contribue à raffermir les prix au comptant. La durée de cette influence pourrait être courte puisque dès le début de la prochaine récolte, le gouvernement américain espère libérer ces stocks dont le coût de maintien draine les fonds publics. Deuxièmement, l'annonce du fameux programme de paiement en nature. Cette attitude se traduit par un faible volume transigé au comptant et inquiète certains analystes puisqu'en principe les producteurs américains n'ont pas intérêt à entreposer.

Au Québec une diminution du prix du maïs est d'autant plus probable que la prime locale dimi-

nue en octobre et en novembre. Historiquement cette prime varie autour de 60 cents le boisseau au moment de la récolte. Si sur le marché au comptant, la prime offerte est élevée puisque les disponibilités sont faibles au Québec et en Ontario.

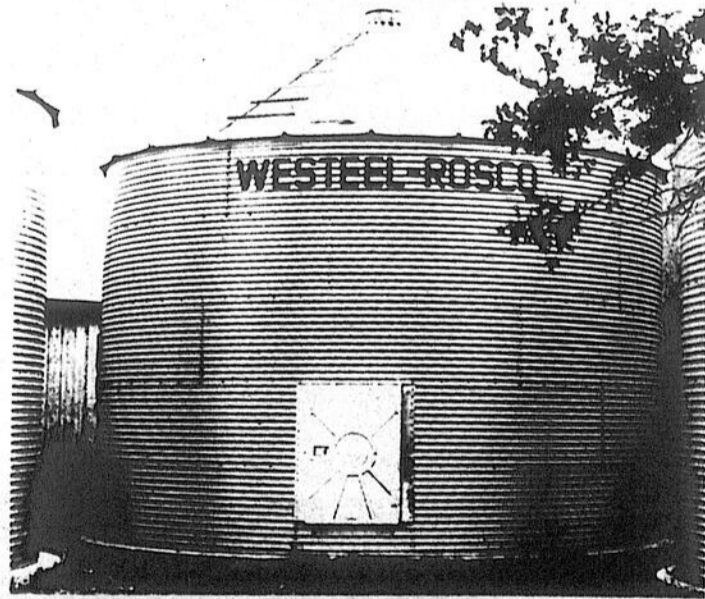
La semaine dernière, le prix du maïs au comptant excédait 173 dollars la tonne dans la région de Saint-Hyacinthe. Le prix offert pour du maïs livré au moment de la récolte: 131 dollars environ. À moins d'une modification importante, au sein du marché local et du marché américain, les céréaliculteurs n'ont guère intérêt à attendre l'automne pour liquider leurs inventaires actuels.



La semaine dernière à Saint-Hyacinthe, le prix de la tonne de maïs était de \$173 alors qu'il devrait être de \$131 au moment de la récolte à l'automne.

## Nous sommes dépositaire de silos à grain acceptés pour la subvention du Gouvernement Provincial.

À des prix concurrentiels et un service incomparable.



POUR RENSEIGNEMENTS

Tél.: 347-5596-7  
Montréal: 658-2071

**Guillet & Robert Inc.**

125 Rte 104, Iberville, P.Q. J2X 1H4

DISTRIBUTEUR DE

Ford Charrue Sasam Forano Allied Silo Westeel Rosco Badger Veisalle



## ÉGOUT - AQUEDUC VOIRIE - PAVAGE

- LOCATION DE MACHINERIE
- PIERRE CONCASSÉE
- BÉTON BITUMEUX

- BÉTON PRÉPARÉ



25, PETIT BERNIER  
SAINT JEAN SUR RICHELIEU

(514) 347-2315 Saint Jean (514) 875-2841 Montréal



Exclu du dossier de la rivière du Sud

# Le fils du notaire Jean Meunier occupe le poste de sous-ministre de l'Environnement

Par Gilles BÉRUBÉ

Le nouveau sous-ministre de l'Environnement est M. Pierre B. Meunier, le fils du notaire Jean Meunier qui est propriétaire de la Pointe du gouvernement à la Rivière du Sud. On sait que le ministère de l'Environnement envisage d'acquérir une partie de la propriété de M. Meunier pour en faire une réserve écologique.

Si la nouvelle n'a jamais été traitée dans les médias, elle n'a pas été cachée non plus puisque le sous-ministre Meunier a saisi la Commission parlementaire de l'Environnement de cette question en avril dernier. Également, au ministère de l'Environnement, le dossier de la rivière du Sud a été confié au sous-ministre adjoint Bernard Harvey.

Le Journal des débats de l'Assemblée nationale rapporte qu'à une session de la Commission permanente de la protection de l'environnement tenue le mardi 19 avril dernier, le sous-ministre de l'Environnement, M. Pierre B. Meunier, a informé les membres de la commission parlementaire de sa parenté avec le notaire Jean Meunier, propriétaire de la Pointe du

gouvernement à la rivière du Sud. Le sous-ministre voulait ainsi éliminer "toute apparence d'éventuel conflit d'intérêt."

● Intervention

Lors de son intervention, M. Meunier a expliqué qu'à la suite de son entrée en service au ministère de l'Environnement le 6 décembre '82, il a fait part au chef de cabinet du ministre Adrien Ouellette de cette "apparence d'éventuel conflit d'intérêts". Ce n'est qu'au retour des vacances des Fêtes qu'ils ont convenu d'informer le comité de gestion du ministère de cette affaire. Jusque là, la démarche n'enlevait pas à M. Meunier le pouvoir décisionnel dans le dossier de la rivière du Sud.

Le sous-ministre Meunier

a donc décidé de s'en remettre au secrétaire général du Conseil exécutif, M. Louis Bernard, qui est son supérieur immédiat administratif. Ce dernier a suggéré de confier le dossier de la rivière du Sud à un des sous-ministres adjoints, en l'occurrence, M. Bernard Harvey. Ce dernier connaît bien la région pour être intervenu dans le dossier des inondations et de la régularisation de la rivière Richelieu. M. Harvey a reçu comme

directive de s'en remettre au cabinet du ministre pour toute décision dans ce dossier et non pas au sous-ministre en titre.

● Précisions

Pour sa part, en réponse aux questions de l'Opposition, le sous-ministre Meunier a expliqué que des négociations étaient en cours entre le ministère et son père avant son embauche. Il a dit ignorer l'étendue de

la superficie de terrain en cause et il a affirmé ne pas avoir vu le dossier. C'est d'ailleurs son collègue Bernard Harvey qui a apporté des précisions pour le bénéfice de l'Opposition.

M. Harvey a expliqué que d'autres ministères, celui de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et celui des Loisirs de la Chasse et de la Pêche, étaient impliqués et que les premières négociations avaient été

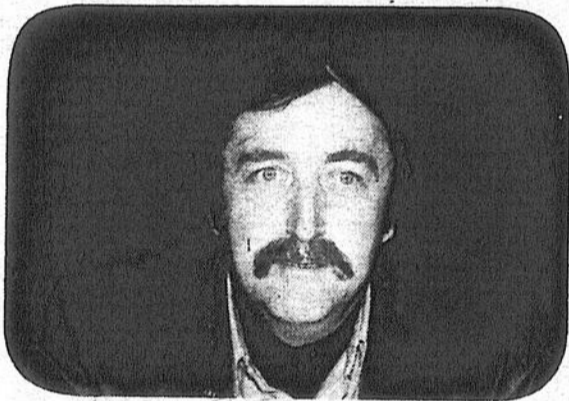
pour évaluer le coût d'une éventuelle acquisition.

● Délicat

Quant au ministre Ouellette, il a commenté que non seulement son sous-ministre était dans une situation délicate, mais le ministre et le ministère également. En conséquence, il s'est engagé à ce que le dossier soit traité ouvertement sur la place publique "de façon à ce qu'au-

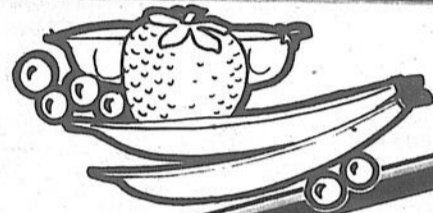
cun doute ne puisse subsister dans l'esprit de qui que ce soit."

On l'attend depuis longtemps



C'est le sous-ministre Bernard Harvey qui a hérité du dossier.

## JUILLET le mois du CONGÉLATEUR



**SUPER ÉCONOMIES**

Riel vous offre cette semaine

**CONGÉLATEURS**

choix de grandeurs

7, 8, 12, 16, 20

& 27 pieds cubes

à partir de

**299\$**

livraison gratuite



COMPRESSEUR/MOTEUR GARANTIS 5 ANS

COUP DE CIRCUIT RIEL vous invite au stade olympique voir les Expos BILLETS GRATUITS

**SHERWIN Williams**  
Peinture et papier peint  
Au service des peintres experts et des bricoleurs

La nature nous donne du bois superbe et Kem en rehausse la couleur et en assure une protection prolongée. Les teintures Kem semi-transparentes pénètrent et mettent en valeur tout genre de bois. Vous pouvez aussi choisir les teintures opaques Kem qui masquent les imperfections sans cacher le bois. On peut utiliser les teintures Kem à l'intérieur, comme à l'extérieur sur les meubles, clôtures, planchers, poutres, maisons ou toute surface de bois.

**21,99\$**  
le gallon impérial

**SHERWIN-WILLIAMS**  
peinture - papier peint  
32, Place du Marché, Saint-Jean  
346-4414  
C'est ici que ça se trouve

MEUBLES

**Denis Riel INC.**  
1470, Saint Paul nord, Farnham  
293 5502 293 5533

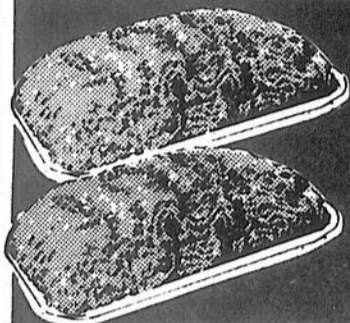
PLANS MISE DE CÔTE  
ENTRÉE ET  
ENTRÉE DE CREDIT

VISA

# Fête-économie

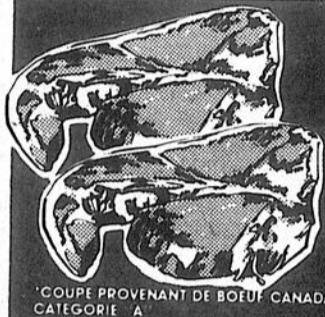
BON CONGE!  
DE LA PART DE VOTRE EPICIER ATTENTIONNE.  
CONFEDERATION LE 1<sup>er</sup> JUILLET, NOS MAGASINS SERONT FERMES.

## VIANDES



BOEUF HACHE  
ORDINAIRE

2,16\$/kg  
98¢/lb



BIFTECK D'ALOIAU  
OU COTE D'ALOIAU  
bout enlevé

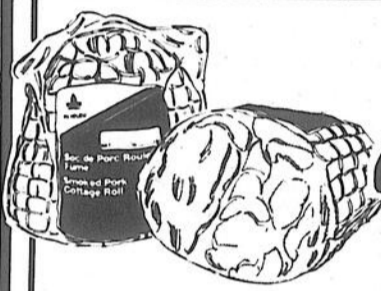
8,77\$/kg  
3,98\$/lb

\*COUPE PROVENANT DE BOEUF CANADA,  
CATEGORIE A



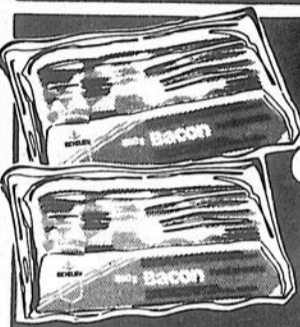
JAMBON DESOSSE  
MERITE  
pret a manger style  
Quebécois, demi

4,96\$/kg  
2,25\$/lb



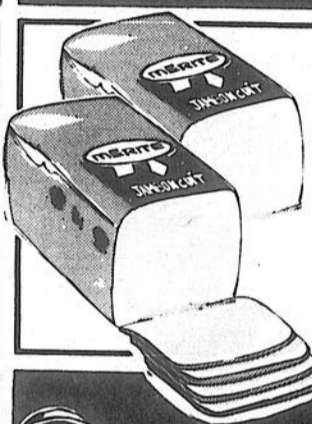
SOC DE PORC  
ROULE  
RICHELIEU  
fumé

4,74\$/kg  
2,15\$/lb



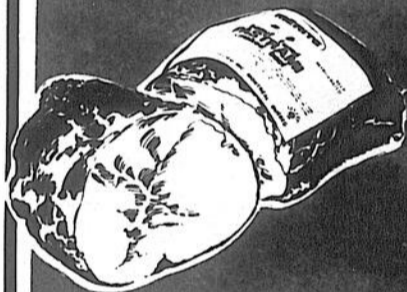
BACON SANS  
COUENNE  
RICHELIEU  
tranche 500 g

1,89\$



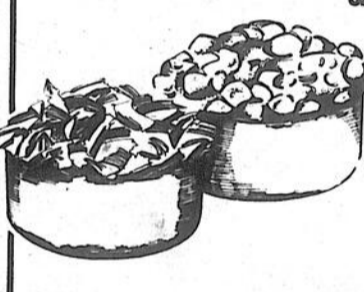
JAMBON CUIT  
ULTRA MAIGRE  
MERITE  
(tranché selon vos  
besoins)

4,96\$/kg  
2,25\$/lb



BOEUF FUME PASTRAMI NOIX DE  
RONDE  
MERITE  
(tranche selon vos  
besoins)

8,55\$/kg  
3,88\$/lb



SALADE DE CHOU  
OU PATATE  
MERITE  
vrac

2,18\$/kg  
99¢/lb



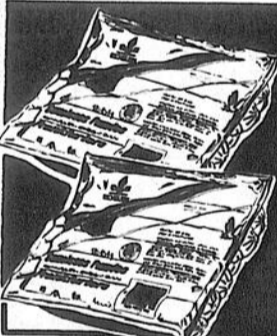
BOLOGNE  
ORDINAIRE OU CIRE  
MERITE  
morceau 1 kg et plus

2,60\$/kg  
1,18\$/lb



FROMAGE CASINO  
BRICK  
KRAFT

7,91\$/kg  
3,59\$/lb



SAUCISSES FUMÉES  
RICHELIEU  
450 g

1,28\$

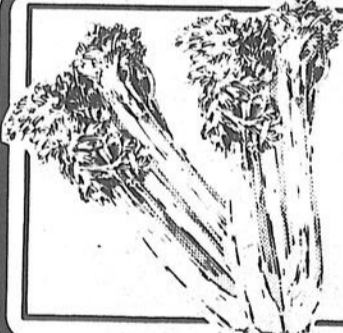


PÂTE DE FOIE  
TOUR EIFFEL  
régulier ou à l'ail

4,14\$/kg  
1,88\$/lb

## FRUITS ET LÉGUMES

\*La régularité dans les approvisionnements en fruits et légumes est à la merci des conditions météorologiques. Soyez toutefois assurés, chers clients, que dans le cas de ces données, les épiceries Richelieu ne ménagent aucun effort pour vous offrir variété et qualité à bon prix, tout au long des saisons.



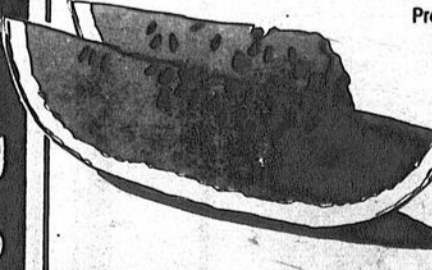
CÉLÉRI PASCAL  
Produit de la Californie  
Cat. Canada no 1  
gr. 24

89¢



CERISES BING  
Produit des États-Unis  
Cat. Canada no 1

2,18\$/kg  
99¢/lb



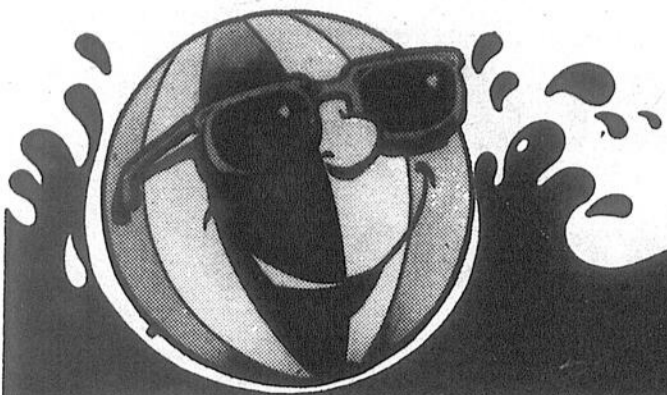
MELON D'EAU  
Produit de la Floride  
Cat. Canada no 1

64¢/kg  
29¢/lb

Les prix annoncés dans ces pages sont en vigueur dans tous les magasins de vos épiceries Richelieu du lundi 27 juin au samedi 2 juillet 1983 jusqu'à 17h00. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Il est possible que certains articles ne soient plus disponibles. Si un article venait à manquer, n'hésitez pas à demander un bon d'achat différé. Pas de vente aux marchands. Photos à titre indicatif seulement. Nos magasins seront fermés le vendredi 1<sup>er</sup> juillet. Ils ouvriront le samedi 2 juillet.



# Un épicier attentionné



# VOYEZ NOS PRIX ÉBLOUISSANTS

## ÉPICERIE

**BOISSON AUX FRUITS ROUGE-MONT**  
saveurs variées  
canette 284 mL

**4/1,00\$**

**2 kg sucre granulé très fin**  
Marie-Perle

**89¢**

**JUS DE TOMATES HEINZ**  
Canada de fantaisie  
bte 540 mL

**2/89¢**

**BEURRE D'ARACHIDES RICHELIEU**  
crèmeux  
bocal 500 g

**1,39\$**

**CROUSTILLES YUM YUM**  
saveurs assorties  
sac 200 g

**99¢**

**JUS DE POMMES PUR ALLEN'S**  
Canada de choix  
bte 1,36 L

**99¢**

**FROMAGE CHEDDAR P'TIT QUÉBEC**  
blanc ou coloré  
baton 340 g

**1,99\$**

**DÉTERSIF EN POUDRE RICHELIEU**  
sac 6 L

**2,29\$**

**ESSUIE-TOUT DE PAPIER SCOTTOWELS PLUS**  
blanc, couleurs ou motifs assortis  
paquet 2 rouleaux

**1,19\$**

**BEIGNES RICHELIEU**  
nature ou sucrés  
cello de 12

**69¢**

**BOISSONS GAZEUSES COCA-COLA COKE DIÉTÉ SPRITE**  
bouteilles consignées  
6 x 750 mL

**2,99\$**

**SAUCE À SALADE MIRACLE WHIP KRAFT**  
bocal 1 L

**2,29\$**

## (ALIMENTS SURGELÉS)

**POUDING POPS JELL-O**  
saveurs variées  
bte 12 x 50 mL

**2,59\$**

**JUS D'ORANGE CONCENTRÉ RICHELIEU**

**79¢**

**LIMONADE BLANCHE PICNIC**  
cont. 340 mL

**3/1,00\$**

Certains aliments préparés et surgelés commercialement exigent d'être cuits à l'état congelé. On en retrouve la mention sur l'emballage. Lisez bien l'étiquette des produits surgelés car il est préférable de s'en tenir aux directives du manufacturier pour préserver la qualité des aliments.

# RICHELIEU



# La fédération parraine un projet d'étude sur l'utilisation du territoire agricole

Par Gilles BÉRUBÉ

La Fédération de l'U.P.A. de Saint-Jean-Valleyfield met de l'avant un projet d'étude de l'utilisation du territoire agricole dans la région qu'elle dessert. Pour ce faire, la Fédération a présenté un projet dans le cadre du programme fédéral Relais.

Un porte-parole de la Fédération, M. Louis Beauclair, indique que dans l'attente d'une réponse favorable du ministère de l'Emploi et de l'Immigration, le Comité sur l'utilisation du territoire agricole, créé par la Fédération, se penche actuellement sur les règlements de

contrôle intérimaire des différentes municipalités régionales de comté de la région de Saint-Jean-Valleyfield. Les membres du comité veulent étudier les implications de ces règlements sur l'utilisation du sol agricole.

• **Projet**

Quant au projet, M. Beauclair précise qu'il prévoit l'embauche de trois personnes pendant une période de douze semaines. Leur mandat est de faire une étude approfondie des contrats de vente de terres agricoles enregistrés depuis l'entrée en vigueur de la Loi de protection du territoire agricole, le 9 novembre 1978. Comme la tâche est déjà largement fastidieuse, l'étude se limitera à quatre municipalités, soit celles de Boucherville, Chambly, Châteauguay et Notre-Dame de l'Île Perrot.

Pourquoi ces quatre municipalités? M. Beauclair explique que les données préliminaires dont dispose la Fédération démontrent que ces municipalités ont été parmi les plus touchées par la spéculation foncière dans le passé et que c'est sur leur territoire

qu'il y aurait le plus de location de terres agricoles.

L'étude devrait permettre de dégager le type de contrats qui se sont passés de producteur agricole à producteur à spéculateur et de

spéculateur à producteur. Également, les résultats devraient indiquer quelle utilisation fait-on du sol agricole depuis la vente de ces terres, dans quelle mesure les terres agricoles sous spéculation sont cultivées et combien

d'entre elles sont en location.

Et comme la location des terres sous spéculation préoccupe particulièrement les membres du comité, cette nouvelle forme de spéculation sera étudiée de près dans

la mesure où la fédération pourra accéder aux actes légaux. En conclusion, comme le souligne notre interlocuteur, l'étude devrait démontrer assez clairement l'importance de récupérer les terres encore en spéculation.



## À \$32 le kilo de lait de transformation

# Seize ans pour rentabiliser l'achat de quota de lait

par Gilles BÉRUBÉ

Il faudra plus de seize ans à certains producteurs agricoles pour rentabiliser le quota de lait de transformation qu'ils achètent par les temps qui courent. Bien des agriculteurs et surtout les jeunes de la relève agricole s'inquiètent présentement de la tournure des encans de quotas et des prix que certains paient pour accroître leur droit de production.

Lors de la vente du mois de juin, le Syndicat de producteurs de lait de la région de Saint-Jean-Valleyfield a remis une étude de coûts aux acheteurs pour les informer du temps qu'il leur faudra pour rentabiliser leur achat. L'étude démontre qu'il faut 16,2 ans pour atteindre le seuil de rentabilité pour un quota de lait de transformation payé \$32 le kilo. À cette vente, certains producteurs ont déboursé \$34 le kilo pour du quota de lait de transformation non-produit; la moyenne à ce chapitre s'est établie à \$31.14.

• **Chiffres**

L'étude est d'autant plus inquiétante qu'elle suppose que l'acheteur n'a aucun autre investissement à faire sur la ferme. Il achète du quota sans acquérir de nouvelles machines ni de vaches supplémentaires et sans procéder à l'agrandissement de ses installations.

Les chiffres utilisés correspondent aux prix actuellement payés aux agriculteurs. Pour le lait de transformation, on parle d'un revenu brut de \$35.46 l'hectolitre auquel on ajoute un subside de \$6.03 et revenus moyens de \$3 l'hectolitre pour les animaux réformés. On soustrait ensuite \$2.50 pour la publicité et le plan conjoint, \$5.14 pour

la mise en marché (Commission canadienne du lait) et \$23 de charges directes (foin, moulée, soins vétérinaires et autres). L'étude suppose que le taux d'intérêt est à 13%.

• **Consommation**

Pour le lait de consommation, le tableau est moins sombre. Lors de la dernière vente, le quota s'est vendu jusqu'à \$323 le litre à Saint-Hyacinthe. À ce producteur, il faudra 6,5 ans pour rentabiliser son investissement. Toutefois, si on retient le prix moyen payé à cette vente, \$282 le litre, il faut environ 5 ans pour atteindre le seuil de

rentabilité. Pour le quota de lait de transformation déjà produit, la moyenne des prix se situait en juin à près de \$18 le kilo. Dans ce cas, selon l'étude, le prix payé correspond, en terme d'années nécessaires à la rentabilité, à celui du quota de lait de consommation. En fait, en payant \$18 pour un kilo, cela revient à payer \$313 pour un litre de lait.

Notons que le coût des charges directes (foin, moulée, ...) vient d'une étude réalisée par un syndicat de gestion de la région de Québec qui l'évalue pour une ferme moyennement efficace.

Lait de consommation		Lait de transformation	
Prix	No d'années	Prix	No d'années
\$100./litre	1.6 an	\$ 5./kg	1.3 an
\$125./litre	2.0 ans	\$10./kg	2.9 ans
\$150./litre	2.5 ans	\$12./kg	3.7 ans
\$175./litre	3.0 ans	\$14./kg	4.4 ans
\$200./litre	3.5 ans	\$16./kg	5.3 ans
\$225./litre	4.0 ans	\$18./kg	6.7 ans
\$250./litre	4.6 ans	\$20./kg	7.2 ans
\$275./litre	5.2 ans	\$22./kg	8.4 ans
\$300./litre	5.8 ans	\$24./kg	9.6 ans
\$325./litre	6.6 ans	\$26./kg	11.0 ans
\$350./litre	7.3 ans	\$28./kg	12.5 ans
\$375./litre	8.1 ans	\$30./kg	14.2 ans
\$400./litre	9.0 ans	\$32./kg	16.2 ans

Le tableau démontre combien de temps il faut pour rentabiliser l'achat de quota de lait.

DANCE MUSIC · DANCE MUSIC · DANCE MUSIC · DANCE

Ouverte du mercredi au dimanche inclusivement de 21h à 3h du matin

**180, Place du Quai, Saint-Jean**

MUSIC · DANCE MUSIC · DANCE MUSIC · DANCE MUSIC

**hth**  
Chlore sec

qui rend l'eau de votre piscine si claire... elle brille!

Aucun chlore sous quelque forme que ce soit n'est plus puissant ou plus efficace à purifier l'eau. Voici une méthode simple qui assure de l'eau de piscine brillante pendant tout l'été. Disponible en granules et comprimés.

**PISCINES CITADELLE**  
555 boul. du Séminaire Saint-Jean-sur-Richelieu  
Tél.: 348-6851

Venez aujourd'hui pour tous vos produits de piscine.

**ÉTANCHEITEC INC.**  
Tél.: (514) 460-3483

**Étanchéité:** de béton, bloc de ciment, brique, stucco, etc.  
Réparation de fissures.

**Isolation:** Application générale d'uréthane  
Application de laine soufflée

**Spécialités:** Intérieur de silo = étanche  
Réservoir à purin = étanche  
Nettoyage au sable (sandblast)  
Nettoyage à la pression d'eau

L'imperméabilisation des silos et des fosses a pour but d'éliminer la dégradation du ciment sur les parois et le gel des produits humides de l'ensilage.

**Finition générale des murs toitures et bâtiments**  
Membrane de finition = toiture et mur  
Choix de 12 couleurs  
**GARANTIE DE 10 ANS**

**ESTIMATION GRATUITE**

# Agriculture en bref

## Prix des aliments

Les économistes d'Agriculture Canada ont révisé à la baisse leurs prévisions de décembre 1982 quant à l'augmentation des prix des aliments. On prévoit maintenant que cette augmentation variera entre 5% et 7% en 1983.

Les prix des aliments, d'après l'Indice des prix à la consommation, se sont accrus de 0,4% au cours du premier trimestre de 1983, en hausse de 5,4% par rapport à la même période l'an dernier.

Ce ralentissement est attribuable à la baisse des taux d'intérêt, des prix du pétrole et des coûts de la main-d'œuvre, ainsi qu'à la baisse des prix de certains produits primaires, particulièrement ceux du porc et de la volaille.

## Les quotas font jaser

Les prix des quotas n'ont pas fini de faire jaser. Le Syndicat de la relève agricole de Saint-Hyacinthe s'est penché en vain sur la question. Pour approfondir le sujet, le syndicat songe à organiser une journée régionale à l'automne (vraisemblablement le 3 décembre) pour permettre aux jeunes et aux agriculteurs établis d'échanger sur cette épineuse question.

Un des responsables du syndicat, M. Gilles Leduc, avance des suggestions comme thème de la journée: "Les politiques actuelles de quotas favorisent-elles la ferme familiale?" "Quota et ferme familiale, une contradiction?" "Ferme familiale et quota: tradition ou contradiction..."

## Négociations

La convention collective des manutentionnaires céréaliers des silos terminus au port de Thunder Bay est échue depuis le 31 janvier 1983. Les Exploiteurs des silos terminus à la tête des Grands Lacs ("Lakehead Terminal Grain Elevators") et le syndicat des manutentionnaires poursuivent les négociations directement en vue du renouvellement de la convention. Pas de grève ni de lock-out dans l'air, du moins pas pour l'instant.

## Prix des quotas de lait

# La Fédération n'intervient pas

par Gilles BÉRUBÉ

La Fédération des producteurs de lait du Québec n'entend pas intervenir dans le processus de ventes publiques des quotas de lait. Cependant, les administrateurs de la Fédération entreprendront au cours de l'été, de revoir entièrement le règlement de vente des quotas. Pour l'instant, aucune grande réforme n'est envisagée.

Le directeur général de la Fédération des producteurs de lait, M. Henri Dorval, ne s'inquiète pas outre mesure de la situation actuelle. Au mois de juin, les ventes se sont tenues partout

au Québec et il n'y a guère qu'à Saint-Hyacinthe et à Saint-Jean-Valleyfield que les encans ont été "un peu plus chauds". Ailleurs, tout s'est bien passé et dans l'ensemble du Québec, les prix ont été à la baisse comparativement à la vente précédente.

### • Jugement

M. Dorval note toutefois que le jugement sur les poursuites intentées à Sherbrooke pourrait changer bien des choses si jamais il donnait raison aux demandeurs. En effet, les vendeurs lors de l'encan de mai, demandent l'annulation de cette vente parce que les acheteurs s'étaient entendus pour ne pas renchérir. Si le juge se rend à leur argument, tout le système de vente publique à l'encan devra être revu. On attend donc la décision du juge avec un peu d'impatience.

## Équipement agricole

Une nouvelle forme de commerce de machineries agricoles vient de voir le jour à Beloeil. Déjà pratiquée en Ontario et aux États-Unis, cette formule est en quelque sorte une maison de courtage en équipement agricole. Le service s'adresse aussi bien aux acheteurs qu'aux vendeurs.

Tous les derniers vendredis de chaque mois, le "Centre d'achat et vente de machineries agricoles P.B. Inc." tiendra un encan public. Cependant, il sera possible de voir la machinerie sept jours par semaine sur le site de l'encan. L'entreprise offre même le transport de l'équipement sur entente préalable.

## Revenus agricoles

Les économistes d'Agriculture Canada font remarquer que les revenus agricoles en espèces, au cours des cinq premiers mois de l'année, pourraient être plus élevés mais que les frais d'opération pourraient être légèrement plus bas que prévu.

Il semble donc que le revenu agricole net dépassera quelque peu les 3,7 milliards de dollars qu'on prévoyait en décembre 1982.

L'an dernier, selon les estimations révisées de Statistique Canada, le revenu agricole net était de 3,5 milliards de dollars, soit une baisse de 14% par rapport aux 4,1 milliards de dollars prévus en 1981. Cette baisse s'explique par le peu ou l'absence de variation des revenus agricoles en espèces ainsi que par une hausse de 3,7% des coûts d'opération et de dépréciation.

## Aquiculture

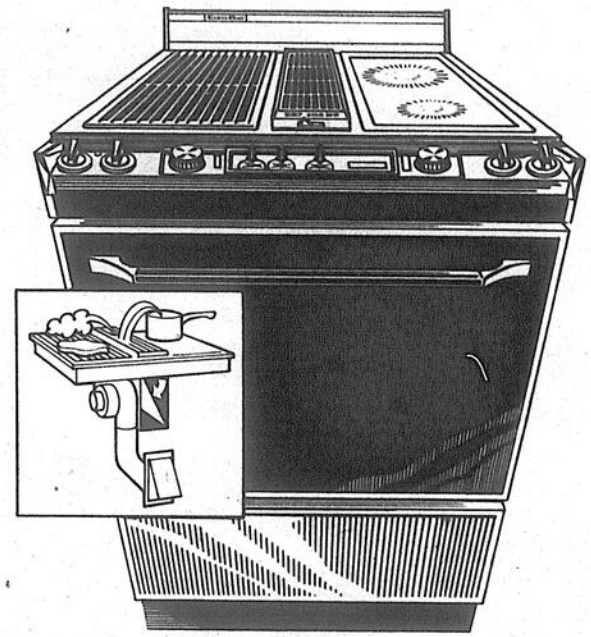
La première conférence nationale sur l'aquiculture aura lieu à Saint-Andrews, au Nouveau-Brunswick, du 10 au 14 juillet prochains. Cette conférence mettra en évidence les possibilités de mettre en valeur l'industrie aquicole du Canada.

L'aquiculture se définit comme l'élevage d'animaux aquatiques et la culture de végétaux aquatiques en vue de la consommation humaine. Elle représente un nouvel espoir pour l'industrie de la pêche qui est aux prises avec des difficultés sérieuses et qui, dans le passé, ne comportait que la pêche et la récolte des stocks naturels de poissons.

# Une cuisine toute fraîcheur avec Jenn-Air...

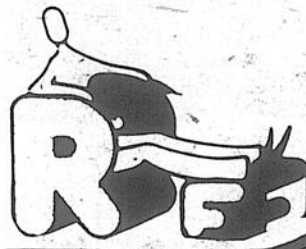
## la cuisinière qui "respire"!

Savourez tout le goût d'une cuisine au charbon de bois sans fumée, sans odeur, sans graisse, grâce à une surface de cuisson Jenn-Air munie d'un système de ventilation incorporé. Cette méthode est plus efficace qu'une hotte régulière car la ventilation se fait au niveau de la surface de cuisson. De plus, aucune hotte qui nuit à la décoration de votre cuisine! Demandez à votre représentant Jenn-Air de vous montrer la cuisinière qui "respire"!



JENN-AIR  
MMM®

Dégustez toute la saveur d'une cuisine de plein air à l'intérieur de votre cuisine... avec la surface de cuisson Jenn-Air.



**Roger Fleury Inc.**

Saint-Paul Île-aux-Noix, 291-5222



*pasquali*

**NOUVEAU**  
au Québec

**DEMANDEZ**  
une  
**DÉMONSTRATION**

**Tracteur 33 h.p.**  
**ARTICULÉ à 4 roues motrices**  
*Caractéristiques:*  
**Moteur refroidi à l'air diesel 4 temps**  
Embrayage monodisque à sec  
Direction avec volant

*Le petit tracteur qui travaille comme un GROS*

**Malouin & fils inc.**  
6421 rue Foster, Waterloo  
1 (514) 539-0494

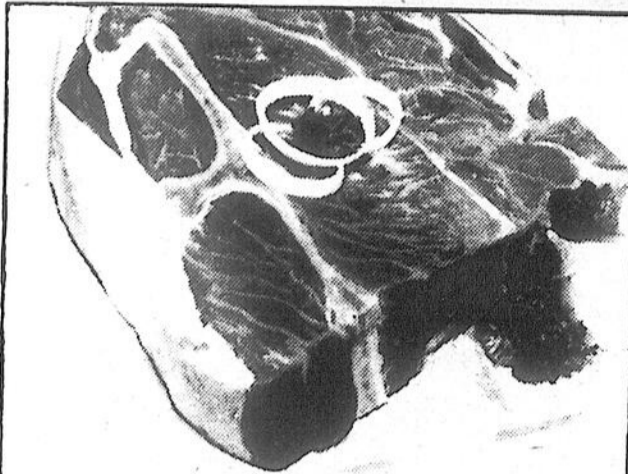
**Les Équipements Pasqualit enr.**  
545, Route 219, Napierville  
245-7532

**On l'attend depuis longtemps**

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE  
LIMITER LES QUANTITÉS!  
SPÉCIAUX EN VIGUEUR JUSQU'AU  
SAMEDI 2 JUILLET 1983.  
DANS LES SUPERMARCHÉS DU GRAND MONTRÉAL ET  
SA BANLIEUE.  
LES PHOTOS NE SERVENT QU'À IDENTIFIER LA MARQUE  
DE COMMERCE DES PRODUITS ANNONCÉS ET LE TEXTE  
PRÉVAUT EN TOUTES OCCASIONS.

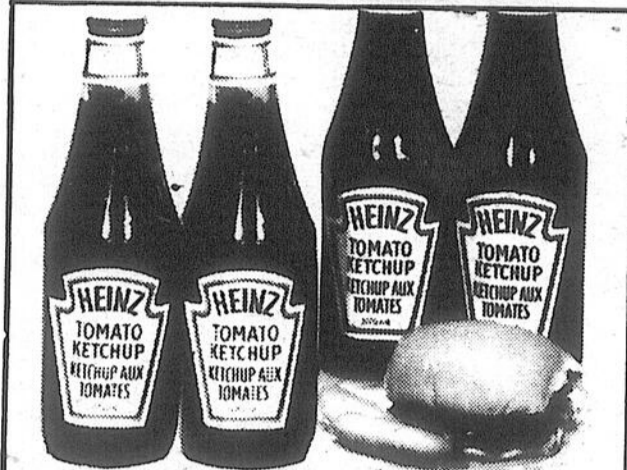
VOTRE SUPERMARCHÉ SERA FERMÉ  
VENDREDI LE 1<sup>er</sup> JUILLET  
FÊTE DE LA CONFÉDÉRATION

LES SUPERMARCHÉS  
**provigo**



**RÔTI DE PALETTE**  
PROVIENT DE BOEUF CANADA A

**.98** /LB **2<sup>16</sup>** /kg



**KETCHUP AUX TOMATES**  
HEINZ

**BOUT. DE**  
575 mL **1<sup>29</sup>**



**SAUCE À SALADE**  
MIRACLE WHIP  
KRAFT

**BOCAL DE**  
1 litre **1<sup>98</sup>**



**RÔTI DE CÔTES CROISÉES**  
PROVIENT DE BOEUF CANADA A

**1<sup>78</sup>** /LB **3<sup>92</sup>** /kg



**BOEUF À RAGOÛT**  
DÉOSSÉ, PROVIENT DE BOEUF  
CANADA A

**2<sup>38</sup>** /LB **5<sup>25</sup>** /kg



**LIMONADE BLANCHE**  
SURGELÉE  
PICNIC

**BTE DE**  
355 mL **3/1<sup>00</sup>**



**CRISTAUX**  
CHOIX DE SAVEURS  
QUENCH

**EMB. DE**  
3 x 92 g **1<sup>28</sup>**



**SAUMON KÉTA**  
TEA ROSE

**BTE DE**  
220 g **1<sup>49</sup>**



**RELISH "CU-BITS"**  
BICK'S

**BOCAL DE**  
750 mL **1<sup>78</sup>**



**JAMBON DÉOSSÉ**  
"SUGAR PLUM"  
SWIFT PREMIUM

**3<sup>18</sup>** /LB **7<sup>01</sup>** /kg



**BOEUF HACHÉ**  
MI-MAIGRE

**1<sup>98</sup>** /LB **4<sup>37</sup>** /kg



**CAFÉ INSTANTANÉ**  
SÈCHE À FROID, ORDINAIRE OU DÉCAFÉINÉ  
TASTER'S CHOICE

**BOCAL DE**  
227 g **5<sup>98</sup>**



**SAUCE**  
POUR SANDWICHS CHAUDS  
HABITANT

**BTE DE**  
398 mL **.58**



**MARGARINE DURE**  
GOLDEN GIRL

**EMB. ALUM.**  
DE 1 LB **.68**



**COCA-COLA**  
ORDINAIRE OU DIÈTE OU SPRITE  
BOUT. CONS. DE 750 mL

**6/2<sup>99</sup>**

**BIFTECK DE PALETTE**  
PROVIENT DE BOEUF  
CANADA A **3<sup>04</sup>** /kg  
**1<sup>38</sup>** /LB

**SOC DE PORC FUMÉ**  
TAILLEFER **5<sup>69</sup>** /kg  
**2<sup>58</sup>** /LB

**VIANDES CUITES**  
ASSORTIES  
BOLOGNE, POULET,  
OLIVES, MACARONI  
HYGRADE  
EMB. DE 175 g **.98**

**SAUCISSES**  
PORC ET BOEUF  
LA BELLE FERMIÈRE  
EMB. DE  
500 g **2<sup>48</sup>**

**BACON DÉCOUENNÉ**  
EN VRAC **3<sup>92</sup>** /kg  
**1<sup>78</sup>** /LB

**JAMBON CUIT**  
EN TRANCHES  
HYGRADE  
AUX MARCHÉS  
AVEC COMPTOIR  
DE CHARCUTERIE **5<sup>69</sup>** /kg  
**2<sup>58</sup>** /LB

**PÂTES ASSORTIS**  
POULET, DINDE  
OU BOEUF  
LA BELLE FERMIÈRE **1<sup>28</sup>**  
BTE DE 350 g

**PÂTES IMPÉRIALES**  
WONG WING  
EMB. DE 10  
g **2<sup>48</sup>**

**SOUPES, AYLNER**  
CRÈME DE POULET  
OU CÉLERI,  
POULET ET RIZ  
OU CONSOMMÉ  
BTE DE 10 oz **.48**

**RÉGLISSES.**  
AUX CHOIX  
BASSET **1<sup>38</sup>**  
SAC DE 350 g

**FRIANDISES, LOWNEY'S**  
CARAVAN, OH HENRY,  
CHERRY BLOSSOM, OU  
MUTMILK  
EMB. FAMILIAL  
EMB. DE 4 + 1 BONI **1<sup>18</sup>**

**TARTE AUX POMMES**  
SURGELÉE  
ST-HUBERT  
BTE DE  
680 g **2<sup>28</sup>**

**MÉLANGE À GÂTEAUX**  
AUX CHOIX  
"TOUT EN UN"  
BETTY CROCKER **1<sup>38</sup>**  
BTE DE 310 g

**BISCUITS, PEEK FREANS**  
CRÈME DE FRUITS  
CRÈME ASSORTIES  
FAMILLE DIGESTIF  
OU ASST. MAISON  
SAC DE 400 g **1<sup>88</sup>**

**RAISINS**  
MINIATURES  
SUN MAID  
(14 BTES)  
BTE DE 1 1/2 oz **1<sup>38</sup>**

**JUS D'ORANGE**  
SURGELÉ, CONCENTRÉ  
MINUTE MAID  
BTE DE  
474 mL **1<sup>58</sup>**

**HARICOTS COUPÉS**  
VERTS OU JAUNES  
ÉTIQUETTE ROUGE **.59**  
BTE DE 19 oz

**BISCUITS "TIN-TIE"**  
CHOIX DE SAVEURS  
McCORMICK'S **1<sup>58</sup>**  
SAC DE 400 g

**SIROP INSTANTANÉ**  
CHOCOLAT  
OU FONDANT AU  
CHOCOLAT  
MILK MATE  
CONT. DE 700 mL **2<sup>48</sup>**

**Frites surgelées**  
COUPE RÉGULIÈRE, ONDULÉE OU  
JULIENNE, McCAIN  
SAC DE  
1 kg **1<sup>18</sup>**

**CONFITURE**  
DE FRAISES OU  
FRAMBOISES  
HABITANT **2<sup>18</sup>**  
BOCAL DE 500 mL

**JUS D'ORANGE RECONSTITUÉ**  
OU PAMPLEMOUSSE  
NON SUCRÉ, PUR  
F B I **1<sup>99</sup>**  
BOCAL DE 64 oz

**POULET DÉOSSÉ**  
NOTRE-DAME **6<sup>18</sup>**  
BOCAL DE 900 g

**FRITURES OU FLÔTES**  
D'ANGLEFIN (227 g) OU POISSON ET FRITES  
(283 g), SURGELÉS, BLUE WATER  
CHAQUE **1<sup>68</sup>**

# BIENVENUE NOUVEAUX VOISINS

LES SUPERMARCHÉS  
**provigo**



**CÉRÉALES  
"CORN FLAKES"  
KELLOGG'S**

BTE DE  
675 g

**149**



**MARGARINE MOLLE  
LACTANTIA**

CONT. DE  
2 LB

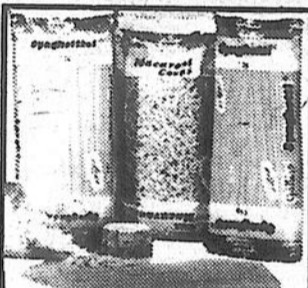
**148**



**POMMES DE TERRE  
"NOUVELLES"  
PRODUIT DES  
ÉTATS-UNIS**

SAC DE  
10 LB

**279**



**PÂTES ALIMENTAIRES  
AUX CHOIX  
GATTUSO**

EMB. DE  
1 kg

**.88**



**MÉLANGE À THÉ GLACÉ  
ORDINAIRE OU TROPICAL  
NESTLÉ**

BTE DE  
680 g

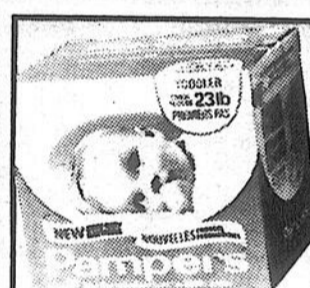
**289**



**LAIT ÉVAPORÉ  
CARNATION**

BTE DE  
160 mL

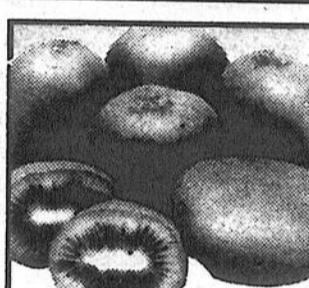
**3/99**



**COUCHES PREMIERS PAS  
FRONCES PERMASÈCHES  
PAMPERS**

BTE DE  
24

**488**



**KIWI FRAIS  
PRODUIT DU QUÉBEC**

**2/.89**



**LAITUE EN FEUILLES  
PRODUIT DU QUÉBEC**

**3/.99**



**PAPIERS MOUCHOIRS  
BLANCS  
FACETTE**

BTE DE  
400

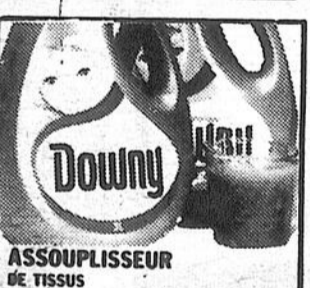
**169**



**NOURRITURE POUR CHATS  
CHOIX DE SAVEURS, PURRR  
(AVEC COUPON)**

BTE DE  
170 g

**4/100**



**ASSOULISSEUR  
DE TISSUS  
DOWNY**

CONT. DE  
3 litres

**348**



**DÉTERSIF EN POUDRE  
(6 litres)  
OXYDOL**

BTE DE  
2,4 kg

**378**



**OIGNONS VERTS  
PRODUIT DU QUÉBEC**

**3/.79**



**RADIS FRAIS  
PRODUIT DU QUÉBEC**

SAC CELLO  
DE 16 oz

**.53**

**FÈVES AU LARD  
PURITAN**

BOCAL DE 540 mL

**128**

**ASSIETTES À LUNCH  
8 3/4"  
ROYAL CHINET**

EMB. DE 20

**148**

**SAUCE B.B.Q., KRAFT  
ORDINAIRE, HICKORY,  
AIL, PIQUANTE,  
OIGNON OU  
SURE SUCRÉE  
BOCAL DE 455 mL**

**128**

**CHOIX DE BRUXELLES  
MACÉDOINE OU POIS & CAROTTES  
SURGELÉS, McCAIN**

SAC DE  
1 kg

**198**

**JUS DE TOMATE  
DE FANTAISIE  
LIBBY'S**

BTE DE 1,36 litres

**118**

**OLIVES REINE NATURES  
(375 mL) OU  
BETTERAVES  
MARINÉES (750 mL)  
HABITANT  
CHAQUE**

**178**

**OLIVES FARCIES  
MANZANILLA  
CORONATION**

BOCAL DE 500 mL

**238**

**LASAGNE, GÉANT VERT  
BIFTECK SALISBURY CRÉOLE  
OU RAGOÛT BOEUF,  
SURGELÉS**

BTE DE  
225 g

**188**

**NOURRITURE POUR CHIENS  
SAVEUR DE BOEUF  
OU BACON  
TOP CHOICE**

SAC DE 2 kg

**378**

**NETTOYEUR  
POUR LE FOUR  
EN AÉROSOL  
EASY OFF**

CONT. DE 400 g

**198**

**ASSOULISSEUR  
DE TISSUS  
FREE & SOFT**

BTE DE 33-g

**298**

**SERVIETTES DE TABLE  
BLANCHES,  
WHITE SWAN**

EMB. DE  
240

**198**

**BAIN FACIAL  
À L'ABRICOT  
AAPRI'**

TUBE DE 60 mL

**268**

**TAMPONS, TAMPAX  
ORDINAIRES,  
EXTRA MINCES,  
SUPER OU  
SUPER PLUS  
BTE DE 40**

BTE DE 40

**478**

**ESSUIE-TOUT DE PAPIER  
BEIGE, BLANC,  
JAUNE, IMPRIMÉ  
VERT  
WHITE SWAN  
EMB. DE 2 ROUL.**

EMB. DE 2 ROUL.

**128**

**PAPIER HYGIÉNIQUE  
AMANDE, BLANC OU JAUNE  
FACELLE ROYALE**

EMB. DE  
4 ROUL.

**159**

**ORANGES SUNKIST  
VALENCE, DES É.-U.  
GROSSEUR 138**

18/

**179**

**POMMES SPARTAN  
DE L'ONTARIO  
CANADA DE  
FANTAISIE**

SAC DE 3 LB

**129**



**50¢** CE BON D'ACHAT DONNE DROIT À UN RABAIS DE 50¢ SUR LE PRIX DE DÉTAIL D'UNE BOÎTE D'OXYDOL FORMAT 6 litres LIMITE D'UN BON PAR ACHAT

Valide du 27 juin au 11 juillet seulement chez Provigo RT4



**OFFRE DE LANCERMENT**  
**ACHETEZ 3** BOITES DE PURRR  
**OBTENEZ-EN UNE GRATUITE**

SUR PRÉSENTATION DE CE BON À VOTRE MARCHAND PROVIGO VALIDE DU 27 JUIN AU 2 JUILLET 1983

Reprise économique lente

# Tendance à la baisse des taux d'intérêt en 1984

Directeur du service agricole de la Banque Royale du Canada



## Le financement agricole

par Florent Fortier  
Agronome

Depuis février, les taux d'intérêt américains ont légèrement baissé, suivis par les taux canadiens dont le déclin, sensiblement plus accentué, est dû à la diminution de l'écart des taux d'intérêt entre le Canada et les États-Unis.

Aux États-Unis, cette baisse reflète fondamentalement une croissance plus modérée de la masse monétaire ainsi que, il va de soi, une faiblesse inattendue de la reprise économique. De plus, le Président de la Federal Reserve Bank, Paul Volcker, a déclaré que sur les marchés financiers, les taux réels d'intérêt semblaient étonnamment élevés étant donné les perspectives inflationnistes et l'économie chancelante. Cela proviendrait, en fait, des énormes demandes financières actuelles et futures du gouver-

nement fédéral ainsi que de la méprise que le Congrès et l'administration Reagan manifestent vis-à-vis de cette question inhérente au budget fédéral.

• Canada

La baisse des taux d'intérêt au Canada souligne la capacité qu'a la Banque du Canada de restreindre l'écart et de diminuer les taux en vue de raffermir le dollar canadien. La valeur relativement forte, actuellement, de notre dollar, est attribué à des surplus continus du commerce, aux récents succès de la baisse de l'inflation et aux améliorations survenues dans le domaine des investissements directs à long terme.

Selon le Service Économique de la Banque Royale, le taux préférentiel américain pourrait atteindre les 9 à 10 pour

cent vers la fin de 1983. Ces pronostics sont basés sur la faiblesse inattendue de la reprise économique ainsi que sur les niveaux, prévus rester relativement élevés, des rendements inutilisés et du chômage. Avec cette reprise vacillante de l'économie et les récentes réductions du prix mondial du pétrole, on s'attend à ce qu'en 1983, l'inflation continue à fluctuer entre 4 et 5 pour cent. Par conséquent, avec des taux d'intérêt variant entre 9 et 10 pour cent, les taux d'intérêts "réels" devraient, en 1983, se maintenir à un niveau relativement élevé.

• Inflation

On s'attend en outre à ce que, et afin d'appuyer le dollar canadien, la Banque du Canada poursuive sa politique de non alignement avec les États-Unis. Mais, si l'inflation canadienne fluctue, comme nous le prévoyons, à 7 pour cent vers la fin 1983, soit 2 à 3 pour cent de plus qu'aux États-Unis, la Banque du Canada devrait alors logiquement rétablir et maintenir un écart de un pour cent entre les taux d'intérêt américains et canadiens. À ce moment-là, et surtout en raison de la faible reprise économique prévue chez nous, nos taux d'intérêt sui-

vraient alors la tendance à la baisse des taux de nos voisins. Par conséquent, selon le Service Économique, le taux bancaire pourrait à la fin de 1983, décliner jusqu'à 8 pour cent et le taux de base canadien jusqu'à 10 pour cent.

• Tendance

Une inflation en perte

Avec les produits adéquats

## Les maladies fongiques sont assez faciles à contrôler



### Parlons horticulture

par Olivier Valque Jr.  
(Diplômé en horticulture et paysagisme D.T.A.)

La plupart des maladies qui sont d'origine fongique (c'est-à-dire causées par des champignons microscopiques) sont assez faciles à contrôler avec des produits fongicides tels que le bénomyl ou le

captan. Il est cependant à noter qu'ils n'ont aucun effet sur les bactéries et les virus. On doit faire les traitements fongicides de préférence avant les pluies au cours desquelles les infections se

de plus fortes pressions inflationnistes, on pourrait voir les taux d'intérêt excéder la gamme actuellement prévue. N'oublions pas, en outre, que la compétence du Congrès et la capacité de l'administration Reagan a réfréné le déficit budgétaire américain - qui atteint pratiquement 200 milliards de dollars cette année - créant une

grande incertitude.

Mais ce déficit pourra, probablement être financé en 1983 dans le contexte d'une reprise économique vacillante. Soulignons que l'échec d'une réduction à moyen terme engendrera, éventuellement, de plus fortes pressions inflationnistes et des taux d'intérêt plus élevés.

développent.

des symptômes:

Les maladies fongiques se manifestent par des taches poussiéreuses blanches sur les feuilles ou les tiges, ou encore par des taches noires ou brunes sèches sur les feuilles. L'excès d'humidité que nous avons connu augmente les chances d'avoir plus de maladies fongiques que la normale, c'est pourquoi il est important de savoir les identifier rapidement.

Le blanc s'attaque aux rosiers, bégonias, lilas, pruniers, fraisiers, phlox, pommiers. Symptôme: revêtement blanchâtre d'aspect farineux sur les feuilles. Traitement: vaporiser régulièrement de bénomyl.

Tache noire du rosier: s'attaque aux rosiers. Symptôme: taches noires ou brunes sur les feuilles qui jaunissent et tombent prématurément. Traitement: vaporisation de bénomyl ou de captan.

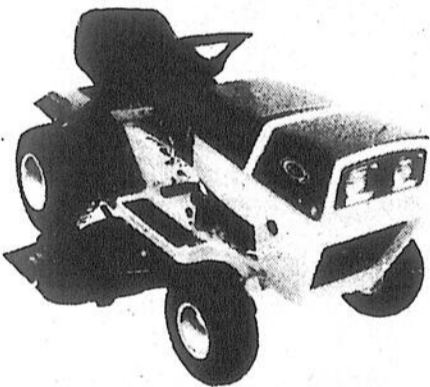
Voici une courte liste

• Pourriture grise de la laitue ou botrytis: s'attaque à la laitue. Symptômes: les plantes pourrissent à la base; moisissure grise visible. Traitement: vaporiser au bénomyl ou au zinebe ou au dichloran.

• Prudence et jugement

On a trop tendance à se fier uniquement aux pesticides pour combattre les ennemis des plantes ornementales. Bien que l'emploi de ces produits antiparasitaires soit parfois essentiel, il faut d'abord appliquer dans la mesure du possible les méthodes de lutte suivantes: rotation de culture, emploi de semences de bulbes et de plants sains et de bonnes mesures sanitaires, la lutte biologique par l'emploi de plantes répulsives d'insectes comme les "marygold" (tagetes) autour du potager ou l'utilisation de moyens mécaniques comme le ramassage des doryphores à la main. Tous les moyens que l'imagination peut inventer pour combattre ces ennemis qui sont en beaucoup plus grand nombre que nous sont encore meilleurs lorsqu'ils respectent l'environnement.

### Tracteurs à pelouse



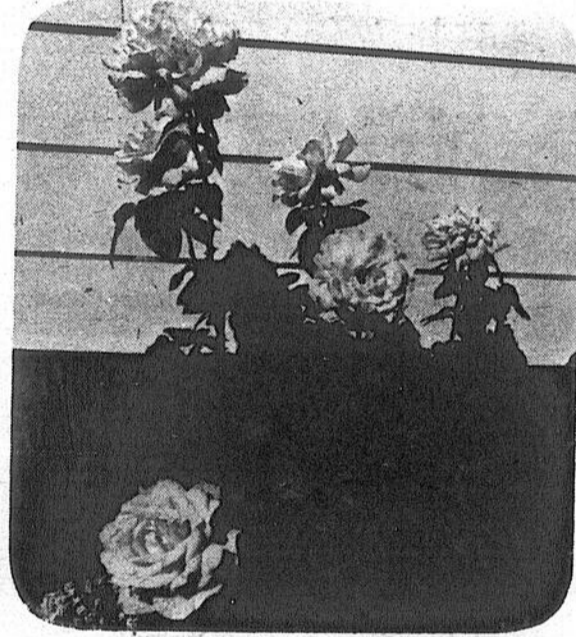
Pour votre pelouse un choix judicieux à un prix compétitif

Tracteur modèle 10 C.V.

BRIGGS STRATTON  
38 PO. DE COUPE  
DIRECTION AJUSTABLE  
5 VITESSES AVANT

Livraison et service assurés

ÉTHIER & FRÈRES SAINT-BLAISE 291-3151



C'est en observant des taches blanches sur le feuillage du rosier que l'on décèle la présence d'une maladie fongique.

vo  
tre  
agent  
Molson



Maurice Giroux

en a pour tous les goûts

On  
l'attend  
depuis  
longtemps

Recherchez les fruits mûrs

# La fraise, une bonne source de vitamine C

## Alimentation

La fraise appartient à la famille botanique des rosacées. Elle est originaire de tous les continents à l'exception de l'Afrique et de l'Océanie. En Amérique, elle poussait à l'état sauvage bien avant l'arrivée de Christophe Colomb, en 1492. La variété sud-américaine était d'un rouge pâle et sa chair était ferme et presque blanche.

Au 18<sup>ème</sup> siècle, un officier français du nom de Frazier importa cette variété de fraises en Europe. Elle y fut alors d'objet de multiples croisements, avant d'en arriver au fruit tel qu'on le connaît aujourd'hui. Il fut cultivé en France, en Hollande et en Angleterre avant d'être "rapatrié" en Amérique,

à la fin du 18<sup>ème</sup> siècle.

C'est au début du 20<sup>ème</sup> siècle que débuta la production commerciale des fraises au Canada. Des recherches pour obtenir des variétés de fruits d'une bonne grosseur et qui se prêtent bien à la congélation ont été menées depuis avec succès.

La production annuelle totale au Canada en a été de 26,702 tonnes métriques. Les principales régions productrices sont: l'Ontario, la Colombie-Britannique et le Québec.

● Transformation

Une grande proportion des fraises de production canadienne sont consom-

mées à l'état frais. La récolte de la Colombie-Britannique fait cependant exception. Environ 80 pour cent de la production est destinée à la congélation, la mise en conserve et la préparation de confitures.

La fraise est une excellente source de vitamine C. Une portion de 125 mL fournit 120 kilojoules (58 kilocalories) et renferme des vitamines du complexe B et des minéraux.

● Achat

On peut acheter les fraises dans les marchés d'alimentation, ou directement du producteur dans les marchés publics, les jardins maraîchers ou dans les fermes où l'on fait la cueillette soi-même. Ce dernier mode d'approvisionnement devient de plus en plus populaire puisqu'il permet aux consommateurs de se procurer des fruits de première qualité, à bon

prix. Au Canada, il semble que les fraises soit l'aliment plus cueilli dans ce genre de ferme.

Accroupi près des fraisiers ou debout au comptoir des fruits et des légumes, rechercher des fraises mûres, d'un rouge brillant, sans tache blanche et dont les queues sont d'un vert vif. Éviter d'acheter ou de cueillir les fruits humides et meurtris. Leur saveur dépend plutôt de la variété et du degré de maturité que de leur taille. Contrairement aux tomates, les fraises ne mûrissent pas après la cueillette.

● Entreposage

Puisque les fraises sont des baies fragiles, il faut les traiter avec soin. Le processus de détérioration commence dès qu'elles sont cueillies. Il est donc important de se rendre à la maison immédiatement après l'achat et de les trier c'est-à-dire séparer les fruits abîmés des fruits intacts. Laisser les queues jusqu'au moment de l'emploi pour conserver leur qualité. Disposer les fruits abîmés individuellement dans un plat peu profond, les entreposer au réfrigérateur et les consommer le plus tôt possible. Ceux qui sont parfaits peuvent servir à la préparation de confitures et de desserts.

être congelés, ou encore être consommés à l'état frais. Dans ce dernier cas, les entreposer à découvert, au réfrigérateur et les utiliser dans les 2 jours.

● Préparation

Laver les fraises avec leur queue juste avant de les employer. Les immerger dans l'eau froide quelques secondes plutôt que les laver à grande eau ou les faire tremper. Ceci fait gonfler les fraises et leur fait perdre de leur saveur et de leur valeur nutritive. Assécher les fruits et les équeuter.

● Gelée élégante aux fraises

Demi-enveloppe de gélatine non aromatisée 500 mL de jus de raisin blanc  
1 boîte (280 mL) de boisson gazeuse au citron et à la lime  
500 mL de fraises entières (environ 280 g)

Faire tremper la gélatine dans 125 mL de jus (à peu près 5 min.). Ajouter le reste du jus et amener à ébullition en remuant jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Retirer du feu et ajouter la boisson gazeuse. Refroidir jusqu'à ce que la gélatine commence à prendre. Équeuter les fraises et les incorporer au mélange gélatineux. Verser dans 6 plats in-

dividuels. Faire prendre au réfrigérateur (environ 2 heures). 6 portions.

● Mousse aux fraises

1 enveloppe (7 g de gélatine non aromatisée) 250 mL de lait  
2 jaunes d'oeufs légèrement battus  
2 mL de vanille  
500 mL de fraises équeutées  
2 blancs d'oeufs  
1 mL de sel  
50 mL de sucre

Faire tremper la gélatine dans le lait (environ 5 min.). Ajouter les jaunes d'oeufs. Cuire en remuant à feu moyen jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute et que le mélange soit légèrement épaissi (environ 8 min.). Retirer du feu et ajouter la vanille; refroidir. Écraser les fraises. Lorsque le mélange est presque pris, y incorporer les fraises. Fouetter en neige, blancs d'oeufs et sel. Ajouter graduellement le sucre en battant jusqu'à consistance ferme. Incorporer les blancs d'oeufs dans le mélange aux fraises. Verser dans un moule de 1 L et faire prendre au réfrigérateur (environ 4 heures). Décorer de morceaux de fraises, au choix. 6 portions.

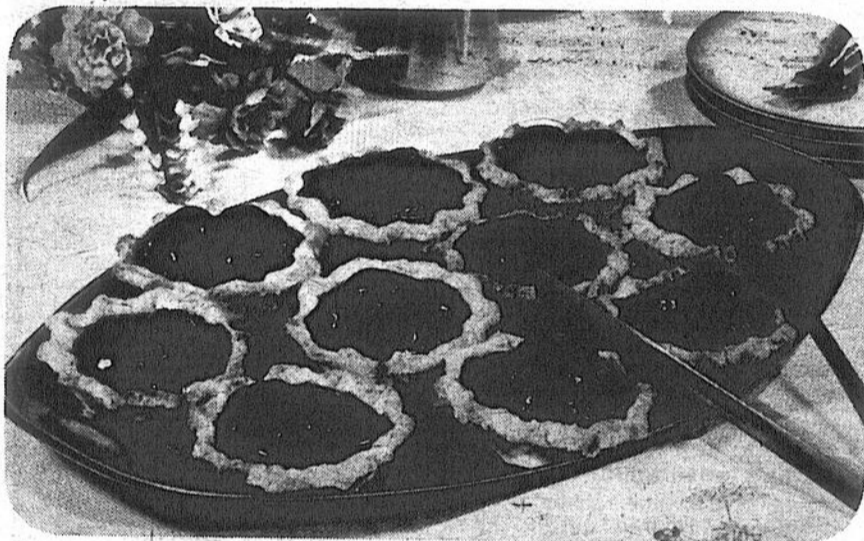
● Tarte congelée aux fraises et au yogourt

Croûte 300 mL de biscuits "Graham" émiettés  
25 mL de sucre  
50 mL de beurre fondu  
Mélanger tous les ingrédients. Garnir le tout et les parois d'une assiette à tarte de 1 L (23 cm). Faire refroidir 30 min.

Garniture 750 mL de fraises tranchées  
125 mL de sucre  
250 mL de liquide (des fraises mélangées au sucre, ou ce liquide plus de l'eau)

1 enveloppe (7 g) de gélatine non aromatisée  
1 contenant de yogourt nature (500 g)

Mélanger fraises et sucre. Laisser à la température ambiante pendant 30 min. Égoutter les fraises en conservant 250 mL du liquide. Faire tremper la gélatine pendant 5 min. dans le liquide extrait des fraises. Faire chauffer le mélange gélatineux jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Mélanger fraises, mélange gélatineux et yogourt. Réduire en purée au mélangeur (environ 2 min.). Verser le mélange dans la pâte refroidie. Congeler jusqu'à consistance ferme (environ 4 heures). Laisser la tarte à la température ambiante pendant 30 minutes avant de servir. Quantité: une tarte de 23 cm.



Pour un été en beauté et en chaleur...  
Pour les vrais plaisirs de la baignade!



vente à domicile piscines estimation gratuite

**ROBERT ROBERT INC.**

VENTE - INSTALLATION - RÉPARATIONS - ENTRETIEN

348-4316

346-7928

Robert Simard

Robert Courville

## VENTE-TROTTOIR DES MERCREDI PROCHAIN

Une ribambelle d'aubaines incroyables et des spéciaux surprises allant jusqu'à 90% de rabais du 6 au 9 juillet

Carrefour richelieu

# Annonces classées

347-5371

## ATTENTION!

Ces annonces doivent être données avant 10 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.

### À NOS GUICHETS

(Payables à l'avance)  
20 mots - 3\$  
le mot additionnel - 7c  
répétition - 2,50\$

### SUR APPEL TÉLÉPHONIQUE

ou avec facture  
1re insertion - 5\$  
répétition - 2,50\$

COMMERCIAL:  
Double tarif

**347-5371**

## À vendre

**GRANDE** maison mobile de 6 pièces, avec remise 12 x 24, installée sur terrain à Napierville, peut être démenagée tél.: 246-2335. 33-8

**PIQUETS** de clôture de 6 à 8 pieds de longueur, poteaux de corde à linge de 20 à 30 pieds de longueur, tél.: 348-2966. 35-5

**ACHETONS** et vendons cuisinières 24 et 30 po, réfrigérateurs, laveuses et sècheuses en bonne condition, aussi mobiliers de chambre, bureaux, aussi réfrigérateurs défectueux. Garage du Meuble Inc. 185-A, Bouthillier, tél.: 346-3701. 36-4

**COMPRESSEUR** à air neuf, "Speedaire" 2HP, 2 cylindres, 10,5 pi. cu./min. réservoir 20 gals, 115/230 volts, avec équipement à peinture, valeur \$1,300 prix à négocier, tél.: 347-6246. 37-4

**TERRAIN** 275 pi. de façade et 700 pi. de profondeur avec puits et fosse septique ainsi que solage pour recevoir maison mobile de 68 pi. de long; garage 24 x 38, jommiers, arbustes, etc. situé à 4 miles de Farnham, et 2 miles de Sainte-Sabine, tél.: 296-4541. 37-3

**COMMERCANT** d'animaux: rippe, foin, paille, grain, ensilage, tuyaux pour pont, transport inclus, Gilles Coache, Napierville tél.: 245-7909. 37-8

BOIS de foyer érable et hêtre, fendu à votre goût \$36 la corde, ou rond \$30 la corde, livré tél.: 347-8298, 349-2741.

## Foin

j'achète foin et paille  
 Paiement comptant  
 Yves Bédard

(514)  
244-5463

**IBERVILLE** bungalow 5 1/2 pièces, terrain 100 x 100, grand patio, taxes minimales, coin tranquille, libre immédiatement, prix réduit: \$38,000 tél.: 346-2492. 37-3

**MOBILIERS** de cuisine neufs en merisier massif, table pesant 150 lbs 40 x 60 x 80 avec 1 chaise capitaine et 3 chaises droites hauts dossiers \$525, bahuts neufs en merisier massif pesant 200 lbs, 36" \$350; 48" \$450; mobiliers de salon neufs en érable, divan et chaise pivotante, choix de couleurs \$399, banc de scie neuf moteur 3/4 force avec scie 10 pouces \$289, 35 rue Genest, Iberville tél.: 347-0426. 37-4

## À TOUS LES PROPRIÉTAIRES DE PISCINES

Nous offrons les services suivants:

- Analyse bactériologique de l'eau de vos piscines
- Analyse permettant un contrôle complet de la qualité de l'eau

La compagnie  
**PROKÉMIA**

C.P. 6, Saint-Jean-sur-Richelieu  
Tél.: 346-0535

## FERME À VENDRE

Petite ferme sur un emplacement de 2 acres située à 1/4 de mille du village de Henryville, comté d'Iberville, comprenant une bonne maison avec sous-sol fini et porcherie d'engraissement pouvant garder 500 porcs.

Pour tous renseignements ou pour obtenir le formulaire officiel d'offre d'achat, veuillez communiquer avec monsieur Robert Gélinas, au 921, boul. du Séminaire, bureau 115, Saint-Jean-sur-Richelieu, (614) 348-3849 ou monsieur Jean-Pierre Duquette, bureau régional de la Société du crédit agricole, 2700, boul. Laurier, Édifice Champlain, suite 2000, Sainte-Foy, Qué. G1V 4C7, tél.: (418) 694-3993.

Les offres d'achat devront parvenir au bureau régional avant le 1er août 1983.



## LE PAVAGE ROYAL CITY INC.

Spécialiste du pavage d'asphalte commercial et résidentiel  
Asphalte posé à la machine électronique  
Contactez-nous avant de prendre une décision, et obtenez 10% DE RÉDUCTION sur votre contrat.  
ESTIMATION GRATUITE

1435, Grand Bernier, Saint-Luc  
Joe Tallarita, prés., Tél.: 348-2128

## Piscines

6" de rebord et 6" de poteau

- filtre Jacuzzi
- deck 5' x 6' - échelle
- produits chimiques
- tous les accessoires pour entretenir la piscine

Chlore liquide ..... 6,99\$ / 5 gallons

Brome ..... 44,95\$ / 4,5 litres

Toile solaire "Sealed Air" .. 35% de rabais

TRÈS GRAND CHOIX DE  
**PISCINES CREUSÉES**

À PARTIR DE 4 300\$

Le spécialiste de la piscine, du jardin et de la pelouse

**PISCINES Jacques Cartier inc**

Clovis Oligny, prés.  
22 rue Jacques Cartier sud, Saint Jean, 347-9833

**ATELIER ÉLECTRO-MÉCANIQUE JP** Entr.  
450, Larivière, Iberville  
(en face du Carrefour Laplante)  
346-6878



- RABAIS DE 10% aux producteurs agricoles
- Service à domicile disponible
- Service rapide

ALTERNATEUR DÉMARREUR

## MAÎTRE - LOUP

Où la beauté canine s'obtient en douceur

tonde - bain  
hygiène  
démêlage

PENSION

DRESSAGE

106, RANG GRAND BOIS,  
MONT ST-GRÉGOIRE.

346-4931

## URGENCE

Nous apprenons à l'instant que

**Denis Benjamin**

souffre d'une crise d'amour pour

**Lucie Galarneau**



Il aura droit à des visites pour un soir seulement

Le vendredi 1er juillet 1983 à 20h30  
Au "Belgo" Salle Saturne  
à Sabrevois

ou il sera sous les soins d'un orchestre renommé

La société des crises d'amour  
apprécierait un don de: \$3.00 par personne

## Fraises

Épargnez en cueillant vous-même  
ou achetez-les cueillies.

Nous avons un choix de quatre variétés.

**MICHEL FONTAINE**

22, 5e Rang (par le rang Kempt)  
Mont Saint-Grégoire  
Tél.: 346-2366

## ECKANKAR

(culture universelle)

Les enseignements spirituels d'ECKANKAR s'adressent à l'individu qui cherche sa véritable identité et sa raison d'être. On peut trouver des réponses, soit dans des livres, soit en discutant avec des personnes jugées compétentes en la matière. Mais, quoi de mieux que l'expérience personnelle pour découvrir sa propre vérité?

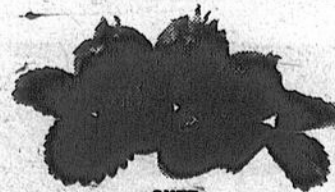
ECKANKAR indique des moyens simples qui permettent à l'individu de réaliser son véritable "MOI", de devenir conscient de sa vie intérieure, de parvenir à une maîtrise de la vie et de ses corps physique, émotionnel et mental et de vivre par les attributs les plus élevés: amour, sagesse et liberté.

(ECKANKAR sera présent aux festivités du Fort Chambly, du 30 juin au 3 juillet. Des renseignements sur cette "culture universelle" seront donnés sur place).

Venez cueillir vos

## FRAISES

ou achetez-les  
fraîchement cueillies



CHEZ

**Maurice Bouchard**  
336, Route 221, Lacolle  
246-3904

## ATTENTION CULTIVATEURS!

Flavius Robitaille vous offre les services d'un râteau et d'un chargeur à roches, d'un camion pour transporter vos roches aux endroits possibles; aussi pour faire vos défrichements et fossés avec "bulldozer". Adressez-vous à:

F. & M.

**Robitaille Inc.**  
2321, rang des Soixantes  
Saint-Alexandre  
346-6644

## le Permanent



**CAMPAGNE: rénové, 6 grandes pièces, foyer, plancher bois, taxes 215\$. S. Labrecque.**

**L'ACADIE: 42,500\$, sous-sol fini, terrain 19,175 pl. ca., taxes 329\$. S. Labrecque.**

**COTTAGE: Village de campagne, taxes 141\$, prix 18,000\$, faut voir! S. Labrecque.**

423 St-Jacques  
Saint-Jean-sur-Richelieu

Tél.: 347-7766  
658-0628

## Aide aux convalescents

- Vente
- Location
- Service



Corsets orthopédiques - cannes - béquilles - tables de lit - support des côtes - lits - marchettes - commodes...  
Tout ce que votre convalescence à besoin.

**CENTRE ORTHOPÉDIQUE JACQUES-CARTIER**

395, Jacques-Cartier sud  
Saint-Jean 347-0361

Robert Lapierre,  
Pharmacien  
Propriétaire

\* Nous achetons chaises  
roulantes usagées.



**Piscines d'acier Vogue**  
dans toutes les grandeurs

## GRATUIT

Choix d'une toile solaire ou d'une balayeuse automatique à l'achat d'une

**Piscine hors-terre EN ALUMINIUM**

Disponible dans les grandeurs:

24' - 27'  
(16' x 25')

## À vendre

**PROPRIÉTÉ** de campagne, maison 8 pièces 30 x 30, terrain 5,89 arpents, piscine creusée chauffée 16 x 32, salle 20 x 30, remise et garage 30 x 60, paysager, arbres fruitiers, Route 133, Henryville tél.: 299-2393. 37-3

**MATELAS** et sommiers neufs "Chiro" 312 ressorts et barre de torsion, garantie 20 ans, 39" \$190, 54" \$225 et 60" \$260, chaises à billes neuves, choix de couleurs \$69, congélateurs neufs "Moffat" 23 pi. cu. \$369, 35 rue Genest, Ibeville tél.: 347-0426. 37-4

**NOYAN** terrain 150 x 400, maison mobile avec petit chalet \$30.000, belle vue sur le Richelieu, tél.: 294-2461. 37-4

**BUNGALOW** 28 x 42, terrain boisé 160 x 125, prix \$30.000 Saint-Bernard, tél.: 246-2751. 38-4

**FOURNAISE** de cave à bois, antiquités, tél.: 248-7228. 38-1

**HENRYVILLE** à vendre ou à louer, joli bungalow 1981, 24 x 32, style québécois, pierre et aluminium avec foyer, 2 chambres à coucher, salon, cuisine et salle de bain, chauffage électrique, aubaine, valeur \$45.000 pour \$37.000 tél.: jour 294-2453 ou 652-3033, après 18 heures. 38-4

**GRANDE VENTE:** vente de garage, climatiseurs, etc., plusieurs articles trop longs à énumérer, s'ad. au 100, rue Grégoire, Saint-Jean. 38-2

**MAISON** à Mont Saint-Grégoire, avec terre 86 arpents, maison construite depuis 7 ans, prix à discuter, tél.: 346-3558. j.n.o.

**MOISSONNEUSE-BATTEUSE** John Deere 4400, tél.: 296-4757. 39-4

**TOUR** à fer "Warner Swasey" avec tourelle et tête géométrique, petits cylindres à air de 2" à 6" de "stroke", têtes géométriques 3/4" à 2 1/2", "sheasers" ou "die", "taps" et "die" de toutes grosseurs, mâches pour fer 1/64 à 1/2 "hand mills" 1/8 à 1 1/2", etc. tél.: 347-0281. 39-3

## Animaux

**ÉLEVEUR:** perruches prix du gros, petite ou grosse quantité, jeunes bébés faciles à apprivoiser, bons choix de couleurs, tél.: 246-2723 soir. j.n.o.

**GROSSES** taures Holstein, croisées vêlant en tout temps, s'adresser à Lucien Thomas, tél.: 291-3142. 36-6

**POULETTES** noires Arco, prêtes à pondre, 21 semaines, Saint-Césaire, tél.: 469-4063. 38-2

**CANARDS** et canetons à très bas prix, 3 races différentes, aussi lapins 2000, Front sud, Clarenceville, tél.: 294-2598. 38-3

**TRÈS BEAU** bouc demi-sang angora, 2 ans, belle progéniture, ainsi qu'un choix de jeunes boucs et de chèvres alpines, tél.: 346-1621, ou 347-2379 bur., demander Martin. 39-2

## À louer

**FENDEUSE** \$25 par jour, \$8 l'heure avec un homme, tél.: 346-2624. 36-10

## Emplois

**RONA-WARE** de Zilco sont en pleines extensions dans la région de Saint-Jean, pour vente, service et avons besoin de personnel, tél.: 347-5927. 39-8

**BESOIN** d'un homme pour travail temporaire ou permanent, sur une ferme, tél.: 291-3182. 39-1

## Divers

**ECKANKAR** présente le carnet de notes spirituelles. Le lecteur découvrira d'anciennes techniques pour voyager au-delà de la mort et expérimenter les états de conscience supérieurs. Pour obtenir gratuitement et sans obligation ce volume, écrire à: Eckankar, C.P. 213, Ibeville, J2X 4L1, ou 347-4645. 30-10

**ACHAT-VENTE-ÉCHANGE** de livres, disques et bandes dessinées usagées, La Foire du Livre, Galeries Richelieu (Woolco), tél.: 349-1072. 34-10

**MONNAIES:** achetons et vendons monnaies 1858 à 1983, le plus grand choix, aussi accessoires numismatiques, 71, Saint-Jacques, Saint-Jean. 36-12

**ATTENTION!** J'achète articles anciens! Annonces, cabarets de bière, de liqueurs et le reste, machines à record année 30 à 50 de restaurant, petit "slot machine" jouets d'enfants en tôle ou fer, petits meubles et beaucoup d'autres, M. Raymond 346-4755. j.n.o.

**ATTENTION, ATTENTION** vous désirez des produits Watkins, adressez-vous à 100 rue Grégoire, Saint-Jean, tél.: 348-5005, Gérard Roy, représentant. 38-3

**FERRAIS** démolition, de granges et bâtiments de toutes sortes, tél.: 347-2815 après 18 heures. 38-4

# Les activités de la semaine

**29 juin**  
Voyage à l'Île Perrot

L'Âge d'Or de Saint-Sébastien organise un voyage commenté du temps de nos ancêtres. Visite Centrale hydro-électrique de Beauharnois, Dorion et secteur Vaudreuil-Soulanges. Départ du stationnement de l'église et nous passerons par Ibeville, Saint-Jean à compter de 8 heures. Inf.: 244-3710, 244-3787.

**30 juin**  
Théâtre Marieville

L'Âge d'Or d'Ibeville organise une soirée au théâtre d'été de Marieville. La pièce "La maison hantée" sera présentée le jeudi soir 30 juin. Prix incluant le transport: \$10. Inf.: 347-1519, 346-6778 ou au local 346-8783.

**2 juillet**  
Tricentenaire de la famille Dery

Fête à l'occasion du tricentenaire de la famille Dery, à Trois-Rivières avec parade, chants, musique, danse et opérette. Écrire à C.P., Saint-Hyacinthe, Qué. J2S 7B7.

**2 juillet**  
Venise-en-Québec

Le Club de l'Âge d'Or de Venise-en-Québec organise une soirée dansante au sous-sol de l'église à 20h30. L'orchestre sera les Gais Chevaliers. Un goûter sera servi. Bienvenue à tous.

Voyage à l'Île aux Coudres

Saint-Jacques-le-Mineur organise un voyage de trois jours, les 28, 29 et 30 juin en autobus de luxe. Mme Rousseau: 346-4877.

Fermières  
Saint-Paul-de-Nile-aux-Noix

Félicitations à Annette Lemieux, artisanne de l'année pour la 2<sup>ème</sup> fois ainsi qu'aux gagnantes Jocelyne Savage, France Boudreau, Agathe Desmarais, Léona Tarditi, Jeanne Morin ainsi que Thérèse Girard qui se sont mérités des prix lors de l'exposition du 27 et 28 mai derniers.

## Pour la fin de 1983

# La demande pour la volaille diminuera

Agriculture-Canada prévoit une diminution de la demande pour le poulet et la dinde au cours de la seconde moitié de 1983. Les prix des oeufs se maintiendront au-dessus de la moyenne observée l'année précédente en raison des prix plus élevés des céréales fourragères.

Au cours du premier trimestre de l'année, la consommation de poulet s'est accrue de 3,7% par rapport à l'année précédente. Cette situation est attribuable en partie à la faiblesse des prix aux producteurs et des prix de gros. Les prix plus élevés pour la viande rouge ont également contribué à cette situation.

Les quotas de production de poulet, pour le troisième trimestre de 1983, sont fixés à 92 millions de kilogrammes. À cause d'approvisionnements inférieurs à ceux de l'an dernier, les prix à la production et de gros du poulet augmentent au cours du second semestre. Une augmentation des approvisionnements de porc contribuera à modérer les hausses de prix.

On prévoit que les prix payés aux producteurs et les prix de gros pour le dindon seront légèrement plus élevés au cours de la seconde moitié de l'année en raison d'un faible approvisionnement. La baisse des prix du porc et le resserrement des disponibi-

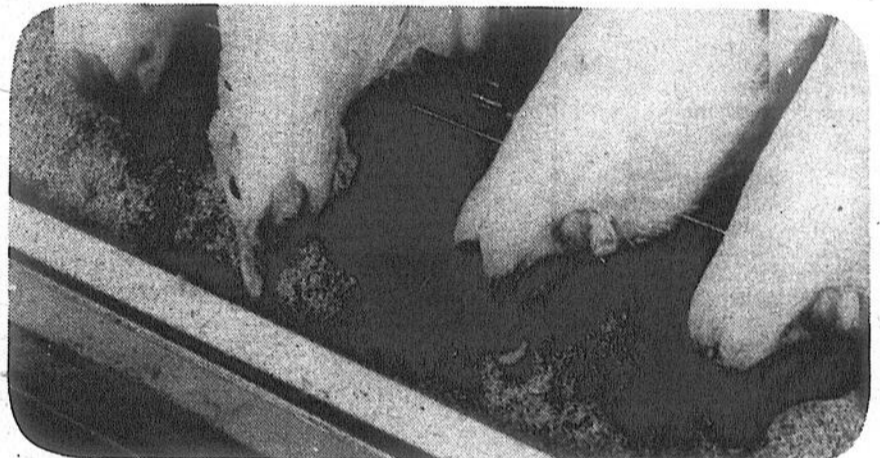
lités de poulet affecteront la demande de dindon au cours du dernier trimestre de l'année.

### Coûts

La hausse des coûts des céréales fourragères a entraîné l'augmentation mensuelle des prix aux producteurs de l'ordre de 1% de janvier à avril; aussi, la consommation d'oeufs a fléchi de 1%.

Le prix des céréales fourragères continuera à faire grimper les prix des oeufs d'ici la fin de l'année. Au cours de la seconde moitié de 1983, la moyenne des prix au producteur sera supérieure à celle de l'année précédente.

### Quotas



La hausse des coûts des céréales a entraîné une augmentation des prix au producteur.

# LE RÉPERTOIRE COMMERCIAL - MUNICIPAL...

**RÉPERTOIRE**  
104\$ la ligne agate, 52 semaines dans LE RICHELIEU AGRICOLE et LE CANADA FRANÇAIS.

CARTÉ PROFESSIONNELLE	Richelieu Agricole		Richelieu Agricole ET Canada Français	
	OU	Canada Français	Canada Français	ET
13 semaines	156\$	286\$	286\$	520\$
26 semaines	286\$	468\$	520\$	832\$
52 semaines	468\$			

**Agence d'information et recouvrement**  
BUREAU DE CRÉDIT DE SAINT-JEAN & IBERVILLE INC.  
192, Richelieu, no. 4, Saint-Jean 346-4726

**Agence de publicité**  
PROMOTION G. & P. 84, Richelieu 347-0323

**Armoires de cuisine**  
ADAP INC., 512 rue St-Denis, Saint-Alexandre 347-0480 347-3621

**Arts graphiques**  
LES ATELIERS GRAPHIQUES DU HAUT-RICHELIEU 84, Richelieu 347-0323

**Autobus**  
AUTOBUS VIENS INC., Farnham, Location de tout genres 293-5536

**Avocats**

**Lachance & Scott**  
AVOCATS  
Participants à l'aide juridique  
Gilson Lachance  
Jean-Pierre Scott  
Chantal Hurtubise  
108, Saint-Charles Saint-Jean-sur-Richelieu 346-4464

**Michel Bédard**  
AVOCAT  
participant à l'aide juridique  
234 rue Loûgueuil  
St-Jean-sur-Richelieu  
Qué. J3B 6P4 Tél.: (514) 347-8220

**Béton préparé & pierre concassée**  
P. BAILLARGEON LTÉE 346-4441

**Céramique**  
MARCEL LAPLANTE, 270, De Beaujour, Ibeville 346-4258

**Ciment préfabriqué**  
J.A. ALLAIRE ENR., Saint-Pierre-de-Véronne (Pike River) 248-3848

**Comptabilité**

Tél.: (514) 293-3001  
**Yves Larocque & Associés c.g.a.**  
Comptables généraux licenciés  
103, rue Principale  
Sainte-Brigide, Qué. J0J 1X0

**Disco mobile**  
MUSIK GBC 346-3852

**Esthétique**  
LE COMPLÉMENT, 80, rue Saint-Paul, Saint-Jean 348-9189

**Hôpital**  
HÔPITAL DU HAUT-RICHELIEU, 920 du Séminaire N. 348-6101

**Horloger-Bijoutier**  
J.V.N. BOLDUC INC., 38, Saint-Charles, Saint-Jean 347-9949

**Incendies**  
IBERVILLE 700, Balthazard 347-3727  
SAINT-JEAN 525, Saint-Jacques 347-5565

**Location d'automobiles**  
ALPHA FERLAND AUTO INC., 788, Route 202, Bedford 248-3358

**Location de téléviseurs**  
CENTRAL T.V. SERVICE, 15, Saint-Louis, Saint-Jean 348-4383

**Messageries**  
LES MESSAGERIES SAINT-JEAN, 84, Richelieu 347-0323

**Municipalités**  
BEDFORD, Gilles Groulx 248-2746  
CLARENCEVILLE PARRISSE, Ervin Miller 294-5320  
CLARENCEVILLE Village Georges Dallaire 294-2164  
FARNHAM, Jules Bélisle 293-3631  
HENRYVILLE PARRISSE, Bernard Lamoureux 299-2844  
HENRYVILLE VILLAGE, René Charbonneau 299-2389  
IBERVILLE, Léo Fortin 347-2318  
L'ACADIE, Benoit Lussier 346-6785  
LACOLLE, Léodore Ryan 246-3234

MUNICIPALITÉ RÉGIONALE DU COMTÉ DU HAUT-RICHELIEU, Bernard Laroque 346-3636  
NAPIERVILLE, Raynald Martineau 245-3326  
NOTRE-DAME-DE-STANBRIDGE, Albert Melaven 296-4309  
NOTRE-DAME-DE-MONT-CARMEL, Normand Hébert 246-3462  
NOYAN, Hector Leduc 294-2059  
PIKE RIVER, Bernard Bélisle 248-2208  
SABREVOIS, Wilfrid Lefort 346-9259  
SAINT-ALEXANDRE, Gilles Bonneau 347-6128  
SAINT-ATHANASE, Martial Bessette 347-6461  
SAINT-BERNARD, René Dupuis 246-3098  
SAINT-BLAISE, Michel Fallon 291-3204  
SAINT-BRIGIDE, Jean-Paul Lasnier 293-5283  
SAINT-CYRIEN, Rogel Lamoureux 245-3435  
SAINT-GÉROISE PARRISSE, Gérard Tétréault 346-7207  
SAINT-GÉROISE VILLAGE, Bruno Laplante 346-9617  
SAINT-JACQUES-LE-MINEUR, Ronald Potvin 347-2836  
SAINT-JEAN, Ronald Bearegard 347-5351  
SAINT-LUC, Édouard Bonaldo 348-7348  
SAINT-PAUL ÎLE-AUX-NOIX, André Bisailon 291-3043  
SAINT-SÉBASTIEN, Georges-Aimé Forget 244-5150  
SAINT-VALENTIN, Germain Adam 291-3307

**Musique - Instruments**  
MUSICO ST-JEAN INC., 21, Saint-Jacques, Saint-Jean 347-6675

**Planchers**  
YVON BERGER, fourniture, pose, sablage et vernissage 348-1065  
PARQUETS J.P.A. INC., Fourniture, pose, sablage et vernissage 347-4405

**Police**  
IBERVILLE, 880, Saint-Georges 347-3727  
SAINT-JEAN, 525, Saint-Jacques 347-5565  
SAINT-LUC, (appels d'urgence) 348-8222  
SÔRETÉ DU QUÉBEC, Saint-Jean 348-6161  
LACOLLE 246-3856  
GENDARMERIE ROYALE, 550, Dorchester 348-1138  
PROTECTION CIVILE DU QUÉBEC 347-7581

**Publicité**  
LE CANADA FRANÇAIS, 84, Richelieu 347-0323  
LE RICHELIEU AGRICOLE, 84, Richelieu 347-5371

**Puisatier**

**PUISATIERS GRENON & CLOUTIER INC (LES)**  
6 ET 8 POUCES  
NOUS CREUSONS  
VOTRE PUIS EN UN JOUR  
EN HIVER COMME EN ÉTÉ.  
**347-2973** ST-JEAN  
14, 54e Avenue, Sainte-Anne-de-Sabrevois,  
Case postale 100, J0J 2G9  
Cloutier Aréno, res. 346-7666

**Réfrigération**  
DUGRÉ ET BONNEAU, 930, Aubry, Saint-Jean 346-5526

**Rippe de bois sec/foin/paille**  
BERNARD BONNEAU, 890 rang de l'Église, Marieville 460-4670

**Services sanitaires**  
Y.R. & R. LEFORT Inc., 849, Des Carrières, Saint-Jean 347-2178, 346-6417

**Scolaire**  
LOCALE D'IBERVILLE, 495, Bessette 347-3744  
LOCALE SAINT-JEAN, 240, Frontenac 346-4425  
RÉGIONALE HONORÉ-MERCIER, 69, Saint-Joseph 348-4951

**Vendeur d'automobiles**  
DANIEL PAYETTE, représentant DATSUN, 677-8953 - bur. 348-4078 - rés.

**Vitrierie**  
VITRIERIE A. SARAH INC., 18 rue Saint-Paul, Saint-Jean 348-0155 348-5756

**RÉPERTOIRE**  
104\$ la ligne agate, 52 semaines dans LE RICHELIEU AGRICOLE et LE CANADA FRANÇAIS.

**CARTÉ PROFESSIONNELLE**

	Richelieu Agricole		Richelieu Agricole ET Canada Français	
	OU	Canada Français	Canada Français	ET
13 semaines	156\$	286\$	286\$	520\$
26 semaines	286\$	468\$	520\$	832\$
52 semaines	468\$			

Quelques-uns sont mortels

# Attention aux gaz qui se dégagent des silos

Vivre à la ferme peut se révéler mortel pour les imprudents et les insoucians qui s'exposent aux gaz toxiques des silos.

"En 1977, trois hommes sont morts après avoir pénétré dans un silo qui n'avait pas été ventilé. Au mois d'août dernier, une tragédie similaire est survenue après qu'un travailleur se soit introduit la tête et les épaules à l'intérieur d'un silo fermé. Ces morts auraient pu être évitées si les agriculteurs avaient pris les précautions appropriées", de déclarer John Turnbull, directeur du Service des plans du Canada de l'Institut de recherches techniques et de statistiques d'Agriculture Canada, à Ottawa.

• Bioxyde

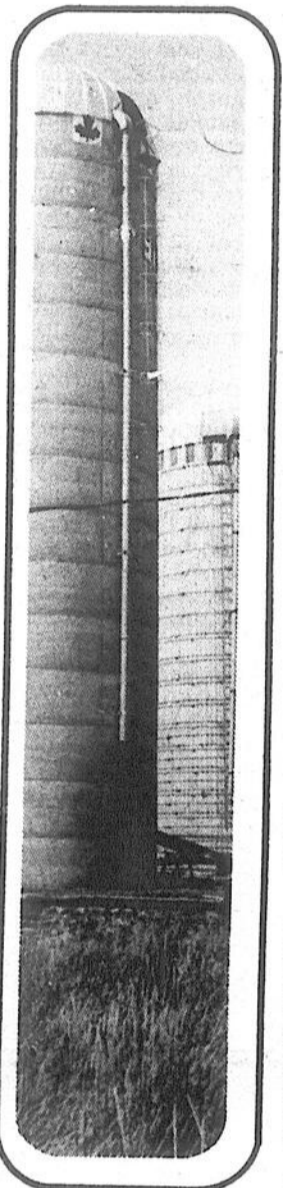
L'ensilage en cours de fermentation produit toujours du bioxyde de carbone et parfois des oxydes d'azote.

Les gaz de silo sont plus lourds que l'air. À mesure que la fermentation de l'ensilage s'achève, les gaz se dégagent de l'ensilage et s'accumulent en une couche épaisse au-dessus de l'ensilage. Le bioxyde de carbone ainsi produit peut occuper un espace considérable au-dessus de l'ensilage et représente un danger important de suffocation pour toute personne qui y est exposée.

• Mortel

Pour sa part, le bioxyde d'azote est le plus mortel puisqu'il entraîne la mort en quelques instants. Ce gaz se combine à l'eau à l'intérieur des poumons

formant ainsi de l'acide nitrique. Ce composé brûle rapidement les



surfaces d'échange gazeux empêchant ainsi l'oxygène d'entrer dans l'organisme. La mort s'ensuit rapidement. Les gaz azotés forment eux aussi une couche mortelle au-dessus de l'ensilage et peuvent en outre s'échapper par la chute du silo.

Afin de se protéger, les agriculteurs doivent ventiler le silo avant d'y entrer. Cependant, il est nécessaire de prendre d'autres précautions, comme celle de placer un écriteau d'avertissement bien en vue sur le silo et dans la salle de préparation des aliments, où les gaz peuvent aussi pénétrer. De plus, lorsque l'on travaille à l'intérieur du silo, il faut toujours laisser fonctionner le ventilateur.

• Quoi faire?

Les accidents dus aux gaz de silo sont, semble-t-il, rares mais lorsqu'ils surviennent, ils coûtent souvent plus d'une vie, en raison des tentatives de sauvetage imprévues exécutées en état de panique.

La première chose qu'il est recommandé de faire lorsqu'on aperçoit un collègue évanoui dans un silo est de chercher par tous les moyens possibles à ventiler le silo rapidement. Il faut éviter d'y pénétrer pour ne pas devenir la seconde victime.

• Brochure

Dans le but d'aider tous les producteurs à prendre les mesures de sécurité appropriées concernant les silos, Agriculture Canada a préparé une brochure intitulée Les gaz de silo. En plus d'énumérer

clairement les moyens de se protéger contre les gaz de silo, cette brochure

suggère d'installer un tuyau qui peut accélérer la sortie des gaz lorsque

le ventilateur est en marche. On peut se la procurer auprès de tous

les bureaux provinciaux des services de vulgarisation agricole.

Pollution par le bruit

## Deux versions de silencieux adaptables sur les séchoirs

Depuis plusieurs années, les producteurs agricoles utilisent des ventilateurs motorisés pour terminer le séchage du foin. Ces ventilateurs dégagent beaucoup de bruit, surtout le ventilateur de type axial. Les bruits dégagés ont provoqué bien des nuits blanches à certains résidents situés à proximité des exploitations agricoles. Pour résoudre ce problème, le ministère de l'Environnement a émis, dans son projet de règlement, des normes précisant le niveau de bruit en BDA à la limite des propriétés résidentielles avoisinantes.

À la demande du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), le Centre de recherche industrielle du Québec (CRIQ) a développé deux versions de silencieux adaptables sur les séchoirs à foin.

• Type axial

La conception de ces silencieux est assez simple; elle consiste en une structure de bois de colombage de 30 x 89 mm et de contre-plaqué.

"Direct-Liner" de 25 mm d'épaisseur, le tout retenu par un grillage à poules, mailles de 50 mm. De plus, le silencieux possède un déflecteur construit avec les mêmes matériaux.

De tous les séchoirs à foin de type axial qui sont mis sur le marché québécois, les caractéristiques de chacun ne diffèrent que de très peu et par conséquent, on peut conclure que la longueur du silencieux peut être standardisée à 1,2 mètre. D'après le CRIQ, la construction de cet appareil peut coûter environ \$300 et être réalisée par le producteur agricole.

Le rapport du CRIQ mentionne que le séchoir de type axial doit recevoir un cône. Cet appareil, quoique non essentiel du point de vue acoustique, est nécessaire pour minimiser les pertes de débit dues aux silencieux. De toute façon, cet accessoire devrait être une partie intégrante du séchoir.

• Centrifuge

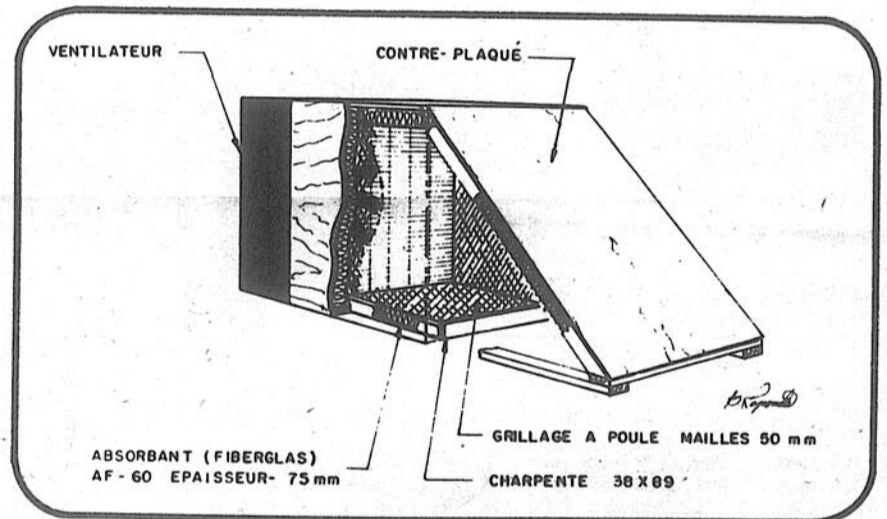
La conception de ce silencieux diffère de beaucoup de celle du séchoir de type axial. Il consiste en un tube d'acier, auquel on a ajouté un matériel absorbant à l'intérieur du tube,

le tout retenu par une tôle perforée.

Ce silencieux devrait être fabriqué par un ferblantier plutôt que par le producteur agricole. Le coût de ses matériaux se situe à environ \$140.

• Conclusion

Ainsi, l'installation de silencieux réglementaires permet de réduire la distance entre le séchoir et la résidence avoisinante. Avec le séchoir de type axial, la distance est passée de 300 mètres à 130 mètres et pour le séchoir de type centrifuge, la distance est passée de 65 mètres à 40 mètres.



Croquis d'un séchoir axial muni du silencieux avec déflecteur.

### Mazda

Le meilleur choix

**CAMION B-2200**  
DIÉSEL - 5 VITESSES  
10 EN STOCK POUR  
LIVRAISON IMMÉDIATE



toujours 3 ans de garantie

**QUINTIN**  
AUTOMOBILE INC.  
ST JEAN QUE

490 Jacques-Cartier Sud  
Saint-Jean  
346-9445 346-6314

### Éthier & Frères

Saint-Blaise - tél.: 291-3151-2  
658-6231 - Montréal

**ACHETEZ AU MORCEAU**  
C'est frais coupé, économique et sans souci!

D-1		
DEMI (300 à 350 lb)	1,49 \$ lb	3,27 \$ kg
AVANT (150 à 200 lb)	1,39 \$ lb	3,05 \$ kg
ARRIÈRE (150 à 200 lb)	1,85 \$ lb	4,07 \$ kg
FESSE (60 à 80 lb)	1,79 \$ lb	3,93 \$ kg

POUR DU BOEUF HACHE EXTRA	
<b>BLOC DE BOEUF</b> (30 à 40 lb) (sans les côtes)	<b>1,59 \$ lb</b> <b>3,49 \$ kg</b>

MORCEAUX POUR BIFTECKS		
<b>LONGE LONGUE</b> (70 à 100 lb) (boston et bifteck d'aloyau)	1,95 \$ lb	4,29 \$ kg
<b>MORCEAU DE CÔTES</b> (20 à 25 lb) (rib steak) (feux filet, cube, viande hachée)	1,79 \$ lb	3,94 \$ kg
<b>LONGE COURTE</b> (t-bone) (25 à 30 lb)	2,25 \$ lb	4,95 \$ kg
<b>SURLONGE</b> (25 à 30 lb) Excellente pour bifteck, filet, boston	1,99 \$ lb	4,38 \$ kg

- Ces prix comprennent la coupe et l'emballage
- Livraison gratuite
- Satisfaction garantie
- Aussi disponibles A-1, A-2, A-3, C-1

Morceaux pour rôtis, biftecks, fondue		
<b>POINTE</b> (10 à 20 lb)	2,42 \$ lb	5,32 \$ kg
<b>HAUT DE RONDE</b> (15 à 20 lb)	2,52 \$ lb	5,54 \$ kg

**SPÉCIAL**  
**Pogo**  
Réchauffer et servir 12 pour **3,59 \$**

Poulet et veau au grain, porc, lapin, agneau, poisson, fromages.  
**PRIX SPÉCIAL POUR CONGÉLATEUR**