



Articles divers à saveur écologique p. 2 & 4	
Tribune des agriculteurs	p. 3
Bande dessinée de SIRIS	p. 4
Nos chroniqueurs et nouvelles	p. 5
Nos annonceurs	p. 6

« On ne triomphe de la Nature qu’en lui obéissant. »

Francis Bacon
Novum Organum (1620)

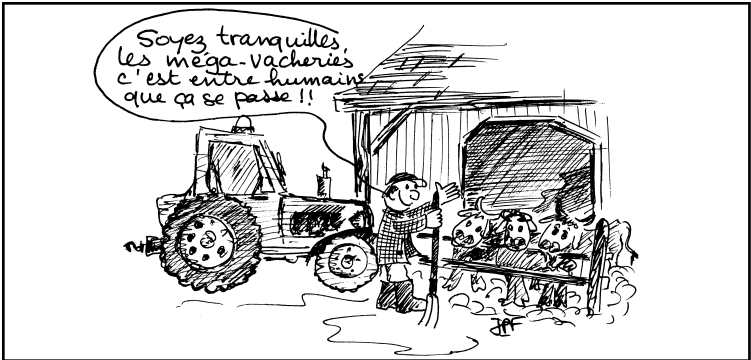
ÉDITORIAL

Dans la grande tourmente qui secoue le monde, de quoi parle-t-on de préférence? De la guerre, des scandales politiques et financiers et des désastres de toutes sortes, bref, de tout ce qui est payant pour les cotes d’écoute et la vente de journaux.

En tant que journal communautaire, nous avons décidé de donner la parole à certains de nos concitoyens qui ne font pas la manchette: les agriculteurs. Des bruits circulent sur leurs difficultés; on les rend responsables de bien des maux. Comment vivent-ils? Quelle est la part de vrai dans tout cela? Nous avons interrogé six agriculteurs et une jeune agricultrice de Saint-Armand, et vous trouverez à la p. 3 leurs réponses aux cinq questions que nous leur avons posées. Ils ne nous ont pas fait de révélations fracassantes. Ils ont simplement témoigné de leur vécu, de leur profond attachement à un art qui devient de plus en plus complexe.

Pour la première fois dans l’Histoire, l’humanité entrevoit l’avenir avec appréhension. Voilà pourquoi certains semblent vouloir se raccrocher à des « valeurs sûres » et qu’on assiste à un combat entre les extrêmes: le bio 100 % et le transgénique total des apprentis sorciers. Comme vous le verrez aux pages 2 et 4, d’autres voient le rapport de l’Homme avec la Nature d’un œil différent. Ne pourrait-on pas concilier méthodes modernes et respect de l’environnement? En tous les cas, une chose est sûre: la Terre est notre mère nourricière, et si on continue à la maltraiter, on s’en va tout droit à la catastrophe.

Jean-Pierre Fourez



EASTERN SPINY SOFTSHELL TORTOISES

By Rebecca Cavanagh-Nelson

Biologists have discovered a population of Eastern Spiny Softshell Tortoises hibernating in the Missisquoi Bay/Lake Champlain area. This ferocious mannered turtle is an endangered species in Quebec. The Eastern Spiny Softshell Tortoise distinguishes itself from other tortoises by its little trunk-like nose and its scale free shell. The only area where it has been found for the past several years is in the Missisquoi Bay area of Lake Champlain. There is thought to be two other populations of the tortoise in Quebec, one in the Outaouais River west of Hull and another in the water surrounding Ile Perrot and the West Island of Montreal. However since 1990 despite many efforts no one has

been able to confirm the presence of the tortoise in those areas. The bay remains the only confirmed nesting site in Quebec.

In June, the female lays approximately twenty eggs which she buries in the sand. Some of the bay beaches are now protected to assure the successful reproduction of the tortoises. The St-Armand Refuge, a site developed by Nature Conservancy, is an area particularly inhabited by the turtles. Each year volunteer citizens along with members of Conservation Baie Missisquoi work together to ensure that the nesting areas are clean and protected from predators such as skunks and raccoons.

Suite page 2

PORTRAIT... DE NOS ENSEIGNES

Par Éric Madsen

Il y a, sur plusieurs de nos routes, ces petits commerces qui s'affichent par la création d'une enseigne, toutes uniques et originales, leurs auteurs ayant rivalisé d'adresse dans la confection de leur annonce.

Alors que certaines relèvent de l'art, d'autres plus classiques s'ajoutent à d'autres encore très colorées. Ces « pancartes » sur le bord des chemins témoignent de la diversité qu'offre la communauté à ses citoyens et aux visiteurs de passage. Elles reflètent peut être un peu l'âme de leurs heureux propriétaires qui nous invitent chez eux.

Ces clichés ont été pris en août dernier, au gré du temps.



B&B La Tourelle



Domaine du Ridge



Vignoble la Sablière



Flammenbulle



Les Ateliers Nautiques



Plantation des Frontières



Poterie



Galerie Isle de Paradiso



Meuble Style Antique



Centre de santé esthétique...



Au Fruits des Champs



Sirop d’érable Fontaine

The turtles seem to choose well oxygenated areas for hibernation sites and Conservation Baie Mississquoi has been working toward allowing favorable sites in the Bay for the Eastern Spiny Softshell Tortoises to hibernate. The tortoise hibernates at the bottom of the water from September to April. Other hibernating sites have been located near the Alburg-Swanton Bridge in Vermont.

The Missisquoi Bay Natural Refuge is a nature interpretation site

dedicated to protecting the Eastern Spiny Softshell Tortoise.



This refuge belongs to Nature Conservancy and is managed by Conservation Baie Missisquoi with the participation of a few residents of Philipsburg Camping

including the owner of the campground, Mr. Guy Florent. The refuge's activities are made possible by the support of Hydro Quebec's Environmental Foundation.

Public Hearings with the International Joint Commission recently took place and Nathalie Fortin, Louis Hak and Pierre Leduc of CBM presented their case on various subjects regarding the bay including the fate of the tortoises.

LES SEMENCES : NOTRE ALIMENTATION DE DEMAIN

Par Jean-Michel Florin

Les agricultures bio-dynamique et biologique ont en commun d'être des agricultures de la vie (bios : vie). À ce titre, elles cherchent à comprendre les lois de la vie et à travailler en les respectant. Mais qu'est-ce que la vie? Le monde vivant se présente à nous sous forme d'organismes vivants. Quelles sont donc les différences essentielles entre un organisme vivant et un objet mort, comme une machine par exemple. Difficile à dire en deux mots.

Une des premières différences est qu'un organisme vivant est un «être», un tout formé de différents organes qui se développe tout en gardant sa forme même si sa substance change (l'être humain par exemple renouvelle toute sa substance tous les 7 ans et pourtant nous le reconnaissons 7 ans plus tard). La conservation de la forme des êtres vivants reste une énigme pour la biologie moléculaire. Faites l'exercice: observez une plante ou un animal sans a priori et comparez-le avec une machine.

Si l'on considère plantes et animaux comme des «machines», il ne paraît guère gênant de faire des manipulations génétiques; on améliore les plantes en changeant des gènes comme des pièces sur des machines mais dès qu'on prend conscience qu'un organisme vivant est un tout, on ne peut changer une partie sans tenir compte des répercussions sur l'ensemble...

Il existe une deuxième différence, un organisme vivant ne peut être compris en dehors de son milieu: par exemple, le pissenlit pousse dans un certain terrain, la prairie riche, et l'anémone sylvie dans un autre, plutôt en forêt. L'observation de la plante dans son milieu nous renseigne déjà beaucoup sur sa nature.

La plante s'exprime aussi dans le temps en accord avec le rythme des saisons: elle germe, croît et fleurit pour finalement mûrir et «se condenser» dans la graine. Milieu et

temps sont deux éléments essentiels du contexte des êtres vivants. Ils sont d'ailleurs liés et se complètent pour agir sur la plante: par exemple l'anémone sylvie fleurit tôt au moment de l'année où elle a le maximum de lumière car ensuite le feuillage des arbres la plongera dans l'ombre; elle aura donc «son automne» dès mai-juin.

Il en va tout différemment des machines qui n'ont pas de tels liens avec l'espace et le temps : elles ont seulement besoin de carburant pour fonctionner, n'importe où et n'importe quand. Et même là il y a une différence : l'être vivant cherche activement son énergie alors que la machine a besoin qu'on la lui fournisse.

Une agriculture de vie prendra comme modèle l'organisme vivant en cherchant à cultiver et élever en un lieu donné plantes et animaux adaptés aux terres. Pour former un «organisme agricole» clos, une unité, le paysan cherchera à produire la plus grande partie de l'alimentation animale et de la fumure organique (d'origine vivante) du sol sur la ferme en limitant au maximum les intrants extérieurs (engrais, traitements, semences). Ainsi, le paysan travaillera avec son «pays», son terroir, ses plantes et ses animaux. Les aliments produits seront vraiment issus de ce terroir. Conçue d'une telle manière, l'agriculture vise à «individualiser» chaque terroir au maximum, à exprimer dans ses produits les «qualités du terroir» à l'inverse de l'agriculture industrielle qui cherche à produire le même produit en tout point du monde. Les amateurs de vin comprennent bien ce qu'est cette qualité de terroir, mais pourquoi ne pas la rechercher aussi dans tous les aliments?

Nous touchons là un des points clés d'une production de terroir: les variétés de plantes et les races animales. Aujourd'hui, quelques grandes firmes proposent au paysan des variétés mondiales, testées avec force engrais et traitements, allant même jusqu'à des variétés généti-

quement modifiées, fabriquées en laboratoires totalement hors du terroir (éventuellement à l'autre bout du monde) et hors du temps (à tout moment de l'année) et hors contexte social (le paysan n'a plus aucun rapport avec la production des semences; l'agriculteur dépend totalement de ces firmes productrices de semences et du choix que font ces industriels qui lui fournissent aussi tous les produits de traitements).

Une agriculture de vie a besoin de toutes autres semences, des semences qui s'intègrent dans «l'organisme agricole» et puissent exprimer les qualités «individuelles» du terroir, de la région. Prôner uniquement l'utilisation des variétés anciennes ne suffit pas; bien sûr, il y a là un héritage fantastique du passé (sait-on que les premières variétés de céréales cultivées datent de 7 à 8 000 ans avant Jésus-Christ) mais il faut poursuivre la sélection, la vie ne s'arrête pas; on ne peut pas se contenter de conserver ces graines au froid. La vie des plantes cultivées tout particulièrement. Dès que l'homme ne s'en occupe plus, les variétés dégèrent, les plantes cultivées retournent vers le type sauvage. Elles n'existent que grâce au travail constant des hommes.

Une sélection de semences dans ce sens cherche à produire des semences en lien avec les paysans, sur le terrain où elles sont utilisées; au lieu de chercher des variétés standard, totalement homogènes, valables dans le monde entier, on cherche de variétés régionales gardant une certaine variabilité pour qu'elles puissent encore évoluer au cours des années.

Au lieu de soumettre la plante à nos désirs, voire caprices, on cherche à éveiller chez la plante des possibilités cachées qui ne demandent qu'à s'épanouir (c'est la même chose pour le pédagogue qui aide l'enfant à découvrir ses potentialités individuelles). Il y a encore beaucoup à faire en ce domaine. Par exemple, actuellement des sélectionneurs bio-



Souvenir photographique du Plan B au Vignoble de la Sablière, les 6 et 7 août



Dimanche 8 août : « Le petit Chaperon rouge » sur le parvis de l'église



Dimanche 8 août : animation au cœur du village de Saint-Armand

dynamistes allemands travaillent sur des graminées sauvages pour créer de nouvelles espèces de céréales...

Et surtout, on cherche à sélectionner les semences en fonction de leur utilisation première : donner des aliments pour l'homme. On fait des tests et essais pour connaître la qualité nutritive des plantes, pas seulement du point de vue des composants ou du calibrage, de l'aspect technologique mais aussi des «forces de vie». Un autre critère est la maturation : les êtres vivants ont deux phases de vie : croissance et maturation, pas les machines qui vieillissent seulement. On a constaté que des aliments qui ont le temps de mûrir sont en général bien meilleurs que des produits qui poussent rapidement et restent immatures.

Un certain nombre d'initiatives dans ce sens existent. Par ailleurs,

chaque jardinier peut aussi rechercher les variétés locales et les cultiver, les multiplier, les échanger avec ses voisins et amis pour retrouver une plus grande diversité. Chaque fois qu'on introduit dans un jardin ou une ferme une nouvelle espèce de plante sauvage ou cultivée, on introduit dans l'organisme agricole des qualités et des possibilités nouvelles. On l'enrichit en le complexifiant. Pensez-y en faisant vos semis de printemps.

Cet article est tiré du Calendrier des semis 2004, édité par le Mouvement de Culture Bio-Dynamique, site: www.bio-dynamie.org, diffusé au Québec par: l'Association de Biodynamie du Québec 600, montée Daniel, Saint-Hubert (Québec) J3Y 5K2 tél. : (450) 653-9378 site: www.biodynamie.qc.ca

Communiqué de Compo-Haut-Richelieu publié à la demande de la municipalité de Saint-Armand

LE BAC DE RÉCUPÉRATION : PAS UNE POUBELLE !

C'est fou ce que l'on peut retrouver dans un bac de récupération: des couches de bébé souillées aux bacs de litières pour chat, en passant par des tuyaux de piscine, des roues de vélo, des micro-ondes et des jouets en plastique. Quoique cela puisse vous faire sourire, cela est moins drôle pour les employés du centre de tri de Compo Haut-Richelieu. Ceux-ci doivent quotidiennement trier la bonne matière des déchets. Nous demandons donc votre collaboration pour faire en sorte que ce qui doit être recyclé le soit et ce qui doit être mis aux poubelles le soit également. Mais avant, lisez ce qui suit pour connaître les autres alternatives à l'enfouissement.

En réalité, pour le plastique et le métal, seuls les contenants pour usage domestique (pour la maison) peuvent aller dans le bac de

récupération en raison du fait que le centre de tri a été conçu en fonction de ce type de format. En ce sens, les objets allant dans le bac se présentent sous forme de: bouteilles et pots de plastique ayant servis pour des produits alimentaires ou d'entretien ménager, boîtes de conserve, couvercles de métal, assiettes et les canettes d'aluminium, etc.

Voici des exemples de ce qui ne doivent pas se retrouver dans le bac de récupération: vêtements, fils électriques ou de téléphone, tapis, mauvaises herbes, matériaux de construction (gypse, bois, clous etc..), toiles et accessoires de piscine, tuyaux de tous types (balayeuses, piscines, d'arrosage), jouets, rideaux de douche, stores, coussins, styromousse (styrofoam), bordures pour plates-bandes, etc.

Quoi faire alors avec tous ces objets? Pour ce qui est des matériaux de construction, tapis, roues de vélo, micro-ondes, toiles de piscine, tuyaux de balayeuse, boyaux d'arrosage et fils électriques ou de téléphone, vous pouvez en disposer aux trois parcs à conteneurs, situés au:

630, chemin Grand-Bernier Saint-Jean-sur-Richelieu (secteur Saint-Luc) 825, rue Lucien-Beaudin Saint-Jean-sur-Richelieu (secteur Iberville) 8, boulevard Industriel à Lacolle.

Il existe également des ressources régionales, comme les centres de partage ou la joujou-thèque, qui ne demandent qu'à recevoir vos vêtements et vos jouets usagés. De cette façon, vous donnez la chance à ces articles d'être réutilisés et utiles à nouveau.

Quant aux rideaux de douche, aux stores, aux bordures pour plates-bandes, ils finissent à la poubelle puisqu'ils sont composés de caoutchouc et cette matière ne peut être recyclée ou réutilisée. Même scénario pour le styromousse, qui est fait à base de pétrole, une matière qui ne se recycle pas. Tout ce qui est matélassé va avec les ordures ménagères car ce type de matière est propice à la moisissure, donc ne peut pas être récupéré.

De plus, lorsque vous mettez le contenu du Publisac dans le bac de récupération, il est important de sortir les circulaires du sac, de sorte que le sac vide se retrouve du côté plastique/verre/métal du bac et les circulaires du côté papier/carton. Cette consigne peut vous paraître anodine, mais la majorité des gens mettent encore le Publisac tel quel dans leur bac de récupération, en pre-

nant pour acquis que le centre de tri fera le nécessaire. Cependant, les convoyeurs du centre de tri fonctionnent à une vitesse de roulement ne permettant pas aux employés de vider les sacs de Publisac remplis de circulaires. Imaginez 44 000 Publisacs à vider, et ce, sans compter tout le reste de la matière à trier !

En conclusion, votre collaboration est essentielle pour faire de la matière récupérée, une matière qui sera recyclée ! N'oubliez pas, la performance du centre de tri dépend de tous et chacun qui récupèrent à la maison et cela ne peut être que bénéfique pour l'environnement !

Si vous avez des doutes concernant ce qui doit aller ou non dans le bac, nous vous invitons à consulter notre site Internet www.compo-haut-richelieu.qc.ca ou à appeler au (450) 347-0299.



Lorsqu’on circule sur nos chemins, on ressent un bien-être reconfortant, une force tranquille. Se succèdent forêts, prairies et champs. C’est naturel, direz-vous... Oui, mais... Derrière les balles de foin sagement alignées, il y a du travail d’homme et de femme; derrière les vaches qui broutent paisiblement, il y a une énorme infrastructure

laitière et derrière la traditionnelle bonhomie des gens de la terre, il y a souvent des drames.

Mais qu’en est-il exactement? Beaucoup d’opinions circulent sur le monde agricole, mais reflètent-elles la réalité? Pour le savoir, nous avons décidé d’aller à la source et de donner la parole aux agri-

culteurs, qui sont plutôt discrets d’habitude.

Nous avons réuni six agriculteurs et une agricultrice pour les entendre parler de leur métier. Le choix de ce panel n’a rien de scientifique. Il représente un éventail de différents types de cultures et un large spectre d’âges.

Nous n’avons ni la prétention ni les moyens de faire les États généraux de l’agriculture à Saint-Armand. Nous avons simplement posé cinq questions, des questions que se pose le commun des mortels. Dans un prochain numéro, nous ferons le même exercice avec d’autres exploitations : vergers, élevages de chevaux, vignobles, etc.

Première question : Les difficultés actuelles
Quels sont les grands défis auxquels vous êtes confrontés actuellement ?

D’entrée de jeu, c’est la rentabilité de leurs entreprises qui inquiète nos panélistes. «La marge de manœuvre est de plus en plus mince», avance Luc, alors que Charles affirme que «les producteurs de lait sont à bout». Trop d’endettement, ajoute-t-il. Yvan abonde dans le même sens et dit qu’il faut «gérer serré». Confronté à une mondialisation sauvage, aux fluctuations des marchés, nos agriculteurs deviennent dépendants des Américains qui dictent les règles du jeu. Louis dit : «Je suis fatigué d’être un satellite des Américains, et de ne pouvoir vivre complètement de mon exploitation agricole! Par moment, je

souhaiterais une super inflation pour pouvoir payer ma ferme!» Et Léopold de renchérir : «Quand les Américains décident, tu dois suivre». Pour sa part, Caroline (jeune bachelière en agronomie) a choisi de relever le défi et elle affirme qu’elle fait «de l’agriculture par amour, et non pour l’appât du gain». D’ailleurs, se demande-t-elle: «Qui fait de l’argent?» Tous sans exception soulèvent le problème de l’endettement et de la difficulté de faire face à leurs obligations financières. Devant le «niveau de stress quotidien», l’agriculteur d’aujourd’hui a un avenir incertain.

Troisième question : Le choix d’un syndicat
Verriez-vous d’un bon œil l’arrivée d’un nouveau syndicat ?

Cette question soulève de l’émotion car il s’agit plutôt d’un non-choix. À des degrés divers, le mécontentement face à l’U.P.A. est général, et la grogne bien palpable. Charles admet que le Syndicat doit être fort, doit pouvoir représenter la réalité des agriculteurs et prendre leur défense. Or il constate comme Louis ou Yvan que l’U.P.A. mange dans la main du gouvernement et qu’il a fait un incroyable virage à droite. Charles: «Il y a eu une dégradation des conditions de l’agriculture par des politiques erronées.» Louis: «Je paie ma cotisation parce que je n’ai pas le choix.» Caroline: «J’ai perdu mon temps à l’U.P.A.»

«Ils ont tout simplement oublié la base», dit Léopold pour qui l’agriculture reste une affaire d’êtres humains et non de marchés. Il souhaite que les gens de la terre retrouvent une solidarité et un esprit coopératif. En restant replié sur soi, on a oublié que l’U.P.A. est au service des agriculteurs. «Maintenant, dit-il, ce sont les agriculteurs qui sont les instruments de l’U.P.A., on a trop laissé la Direction dicter les règles sans critiquer quoi que ce soit». Il considère le mono-

pole de l’U.P.A. inadmissible. «Oubliez ça, c’est pourri!» À des degrés divers, tous les membres du panel sont unanimes: la machine syndicale ne tourne pas rond, elle représente des gens qui ne se sentent pas représentés!

Yvan dit que c’est un mal nécessaire car c’est en principe sa voix à Québec mais «qu’ils ne sont jamais là quand on en a besoin».

Léopold souhaite la création d’un nouveau syndicat avec des visées plus coopératives que capitalistes: «un bon, un vrai, géré par des agriculteurs et non des technocrates enfermés dans des bureaux».

Et l’Union paysanne dans tout ça? Autour de la table... grands sourires. L’idée est louable mais face au rouleau compresseur de l’U.P.A., l’Union paysanne a mal démarré, c’est un peu folklo. Elle représente encore moins les agriculteurs. «La médiatisation a été stupide», dit Caroline. Leur information est biaisée. Que viennent faire les artistes là-dedans? Le seul aspect positif a été de réveiller les consciences en tentant de créer un contre-pouvoir à l’U.P.A. Mais comme on dit: «Cela prend plus que du bonbon!»

Cinquième question : Solutions
Quelles solutions voyez-vous aux problèmes que vous avez évoqués?

L’horizon est-il si sombre en agriculture? Selon nos participants, le ciel est encore bien nuageux. Malgré les éclaircies, la majorité, surtout chez les jeunes, espèrent miser sur des valeurs profondes comme «l’équité», «la répartition de la richesse», «la compréhension», «un meilleur équilibre», «le respect». Luc avance avec raison qu’«un agriculteur peut pas faire la grève», qu’ainsi les moyens de pression sont rares et symboliques. Louis aimerait «définir quel genre d’agriculture on veut», faisant remarquer «l’influence de l’agriculteur sur l’air, l’eau, le paysage, l’environnement», que l’on se donne «un objectif de société». Un des problèmes majeurs auquel sont confrontés les agriculteurs depuis quelques années, c’est la cohabitation avec les «gens des villes», avec ces néo-ruraux qui envahissent nos campagnes, et qui achètent à gros prix les terres disponibles. «Allons-nous devenir une colonie?» se

questionne Charles, évoquant une tendance nouvelle voulant aussi que les fermes soient exploitées par des agriculteurs «de l’extérieur». Léopold estime quant à lui que la clé du succès est «de respecter, respecter ceux qui viennent, mais ils doivent comprendre qu’on était déjà là», et de poursuivre un objectif commun de partage. Ce à quoi Caroline renchérit : «Il faut répartir la richesse, trouver un moyen de vivre équitablement». Luc a eu une remarque très juste sur ce qu’on pourrait appeler la désagriculture: «Regardez Sutton, avant c’était comme ici, les fermes, les champs, les belles vallées, les troupeaux. Depuis que presque toute la campagne a été achetée par des pleins, le territoire est retourné en friche, n’a plus d’agriculture». Il faut donc faire attention, trouver «un meilleur équilibre», de dire Yvan, l’air soucieux tellement la tâche n’est pas facile.

Deuxième question : L’environnement
Quelle est votre position face à la pollution d’origine agricole ?

On reproche aux agriculteurs d’être des pollueurs. Qu’en est-il vraiment, selon eux. Luc affirme qu’«on fait des choses pour améliorer la situation, mais cela va prendre du temps». D’accord. Mais avons-vous nous beaucoup de temps devant nous? Tous sont unanimes pour dire que certaines politiques du gouvernement ne sont pas toutes des réussites. «C’est un pas en arrière avec le fumier liquide (les fosses à purin)», d’expliquer Pierre. «C’est une aberration que les États-Unis permettent l’épandage du lisier sur la neige», de renchérir Caroline. Selon Léopold, les agriculteurs se sont grandement améliorés et il est «trop facile de

mettre ça sur notre dos», et Yvon d’ajouter qu’«une prise de conscience s’est développée, on fait plus attention.» Les remarques de Charles sont intéressantes, en ce sens que, selon lui, «pour être plus environnementaliste, ça nous coûte plus cher, et le savoir technologique est difficilement accessible en agriculture». Et la déforestation? «Que veux-tu? si le gars doit agrandir pour arriver à faire vivre sa famille, y’y pogné», de répondre Luc. Pas le choix donc? Faut suivre la parade, contraint de se développer compte tenu des lois actuelles, sous haute surveillance, «gérés par des abrutis», de conclure Louis.

Quatrième question : La relève
Comment voyez-vous la relève pour votre exploitation ?

Les sentiments sont bien mêlés quand on parle de relève. C’est l’heure des bilans et du constat que, malgré l’âge qui avance inexorablement, on aurait aimé encore faire plus et mieux. Ai-je réussi? Comment est la terre qu’on m’a léguée il y a 35 ans? Qui va prendre la suite?

Léopold dit avec une petite brume dans l’œil : «Le temps a passé si vite». Et aussi : «Il faut aimer ça être rivé à sa ferme et donner des heures incommensurables». C’est surtout cela qui l’inquiète quand il parle de relève: «Autrefois, avec une 4e année, du bon sens et de la détermination, on pouvait s’en sortir». Maintenant, pour démarrer, un jeune doit être polyvalent, agronome, chimiste, informaticien, comptable.

La terre ne fait plus vivre son monde confortablement, car pour un équivalent de revenus d’il y a 20 ans, il faut travailler deux fois plus pour être concurrentiel. «Alors, ça m’importe peu que mes enfants prennent ou non la relève», dit Louis. Charles, philosophe et pragmatique, bien que parfois découragé par les conditions impitoyables du marché et autres luttes de survie, pense qu’on peut s’adapter aux méthodes de l’agriculture moderne. Ce qui importe avant tout pour lui, c’est la transmission du savoir, le partage de l’expérience. Ce transfert du patrimoine avec l’amour des racines et toutes ces choses indéfinissables qui font qu’on s’accroche à son coin de terre.

«La relève, c’est moi», dit Caroline. Malgré toute son enfance passée à la ferme et un solide bagage universitaire, elle a la peur au ventre car, dit-elle: «C’est un énorme défi.» Mais, optimiste, elle ajoute: «J’ai la chance de faire mes preuves». Caroline dit connaître beaucoup de jeunes qui veulent travailler en agriculture, mais les conditions de vie en rebutent plus d’un. «Vas donc trouver un conjoint quand tu passes 15 h par jour, sept jours par semaine au boulot!»

Autre aspect non négligeable de la relève: les conditions financières. Pour Luc, dont les deux fils sont déjà associés avec lui, la suite est assurée, mais la grande question est de savoir comment ils vont lui payer une retraite décente quand il leur aura cédé l’exploitation? Même refrain pour Yvan associé depuis 10 ans à ses parents. «Je me sens prêt à être autonome, mais je suis incapable d’acheter la part de mes parents».

Quant à Pierre, il dit qu’il faut être un peu fou «mais que ça en vaut la peine si on oublie les congés et les vacances». Pour lui, se lancer en agriculture prend une grosse dose de courage. «Puis t’es mieux d’avoir fait des bonnes études pour avoir quelque chance de réussir».

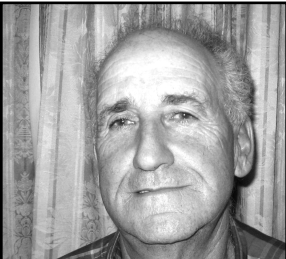
Si on résume cyniquement. Tout le monde est prêt pour la relève, mais personne n’en a les moyens!!!

CONCLUSION

Voilà ce que les participants avaient à dire dans le peu de temps que nous leur avons donné. Il ne s’agissait pas d’un débat mais de témoignages personnels qui, nous l’espérons, permettront aux lecteurs de se faire une opi-

nion et d’ouvrir le débat sur les modes de culture et leur impact sur notre avenir commun. Nous remercions chaleureusement les participants pour avoir partagé un peu de leur temps précieux.

PARTICIPANTS :



Léopold Choquette, 62 ans, ferme laitière, exploitant depuis 44 ans



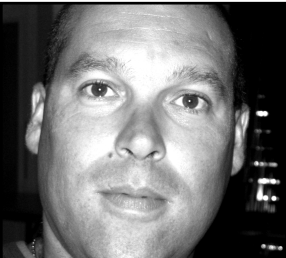
Luc Duchesneau, 53 ans, ferme laitière et céréalière, exploitant depuis 25 ans



Charles Benoît, 40 ans, ferme laitière et céréalière, exploitant depuis 10 ans



Louis Hauteclouque, 38 ans, ferme bovine, exploitant depuis 19 ans



Pierre Fontaine, 36 ans, grande culture et production animale, exploitant depuis 9 ans



Yvan Dalpé, 32 ans, ferme laitière, exploitant depuis 12 ans



Caroline Pelletier, 23 ans, ferme laitière et grande culture, depuis toute jeune sur la ferme



BIENVENUE À NOTRE NOUVEAU COLLABORATEUR

SIRIS illustre et raconte

depuis 15 ans les travers de notre société,
dans les livres et sur les murs
ET C'EST PAS FINI !



PARU DANS "FERRAILLE INTERNATIONAL" SPÉCIAL MONTRÉAL. FRANCE

L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE, UNE SOLUTION D'AVENIR?

QU'EST-CE QUE LA BIODYNAMIE ?
www.inti.be/ecotopie/biodyn.html

Les fondements de l'agriculture biodynamique ont été établis en 1924 par Rudolf Steiner. Ce philosophe, naturaliste, spiritua- liste, écrivain, conférencier et scientifique autrichien est aussi le fondateur de l'anthroposo- phie (autrement dit la sagesse de l'homme) et des écoles Waldorf. En passant, l'école Waldorf la plus proche de Saint- Armand se trouve à Bromont.

Un des principes de base de l'agriculture biodynamique est la gestion autosuffisante, qui consiste à chercher un équilibre entre la surface des terres culti- vées, les prairies et les animaux, de sorte que les achats de

fourrage et de fumure soient réduits au minimum.

L'agriculture biodynamique fait de plus en plus d'adeptes en rai- son de l'épuisement de la terre. Grâce à des préparations d'ori- gine minérale, végétale et ani- male spécifiques, on peut rendre le sol et les plantes de nouveau réceptifs aux nom- breuses influences subtiles de la terre et du ciel. Ces prépa- rations employées à des doses infinitésimales dynamisent le sol et le compost.

Les préparations sont utilisées en fonction des cycles lunaires et de la position des constella-

tions. Pour les connaître, l'agri- cultrice biodynamique (j'en connais une à Frelighsburg) consulte un calendrier astrobio- logique assez complexe.

Le livre de base de la biodyna- mie est le *Cours aux agricul- teurs*, de Rudolf Steiner, 250 pages, publié en 2003 dans une nouvelle traduction aux Éditions Novalis.

On trouve dans Internet une foule de renseignements sur la biodynamie et les écoles Waldorf. À suivre...

J.C.

LES MICROORGANISMES EFFICACES (ME)

POURQUOI NE PAS LES UTILISER EN AGRICULTURE À SAINT-ARMAND ET DANS LA BAIE MISSISQUOI

Par Josiane Cornillon

Les microorganismes efficaces ont pour effet formidable de transformer n'importe quel type de sol, y compris les terres désertiques, en bonne terre arable capable de produire des rendements supérieurs à ceux que nous connaissons actuelle- ment, sans faire usage de pesti- cides, de produits chimiques ou de fertilisants artificiels.

Pour expliquer comment fonc- tionnent ces microorganismes, il faut d'abord avoir à l'esprit les deux forces dynamiques et opposées qui existent dans la nature, que l'on pourrait quali- fier de forces de régénération et de forces de dégénéres- cence. Les forces de régénéra- tion sont celles qui donnent à toutes choses vie et vitalité, synonymes de bonne santé. Ce sont des forces productives, bénéfiques et vitales. Au contraire, les forces de dégéné- rescence sont la dynamique de destruction, qui entraîne la pourriture et la décomposition, la pollution, la contamination et la maladie, et enfin, la mort. Des recherches ont montré que ces deux forces si importantes étaient toutes les deux gouver- nées par certaines des formes de vie les plus minuscules que nous connaissions, si minuscules qu'on ne peut pas les voir à l'œil nu. La maîtrise de la régé- nération et de la dégénérescen- ce repose sur ces minuscules créatures connues collective- ment sous le nom de micro- organismes.

L'étude du sol est un bon moyen de savoir lesquelles de ces forces l'emportent. Par exem- ple, les plantes présentes dans un sol où prédominent les microorganismes de type régé- nérateur ou anabiotique pous- sent très bien sans produits chi- miques, pesticides ou fertili- sants artificiels. C'est le contraire dans un sol où se mul- tiplient les microorganismes dégénératifs ou pathogènes.

Les ME sont en fait des micro- organismes (bactéries, levures, champignons, etc.) qui agissent en combinaison. Ils prolifèrent et finissent rapidement par fournir tout ce dont les plantes et les animaux ont besoin : acides aminés, acides orga- niques, vitamines, etc.

Plusieurs pays commencent tranquillement à faire usage des ME, en Amérique (surtout au Brésil), en Europe et en Asie. Aux États-Unis, au Canada et dans plusieurs pays d'Europe, des recherches et applications pratiques ont été entreprises, dont les résultats sont extrême- ment prometteurs.

Mes ces ME ne sont pas utiles qu'en agriculture où ils pour- ront peut-être un jour aider à

lutter contre la désertification et permettre de nourrir la pla- nète, ils peuvent aussi jouer un rôle important dans la dépollu- tion des sols et de l'eau, et en santé humaine.

L'idée géniale du chercheur japonais, Teruo Higa, qui a mis au point ce cocktail bénéfique pour l'avenir de la planète et de ses habitants a été de faire coexister différents types de microorganismes. On croyait par exemple que si on mélangeait des microorganismes aérobies avec des microorganismes anaé- robies, les uns détruiraient les autres. Mais ce n'est pas le cas. Au contraire, l'action des uns renforce l'action des autres, d'où l'intérêt de cette technique.

On peut utiliser les ME pour recycler les ordures ménagères, même le plastique, pour conser- ver les fruits et les légumes, nettoyer les tuyaux et fosses sceptiques. On peut même en mettre dans la lessive pour don- ner plus longue vie à nos vêtements de coton. Leurs applications sont innombrables.

Un de leurs principaux avan- tages est aussi de ne pas coûter cher et d'être donc applicables à l'échelle de la planète, même dans les pays pauvres.

À l'heure actuelle, les effets bénéfiques des ME dans le domaine de la santé sont à l'étude. Et les premiers résul- tats semblent très prometteurs, en particulier dans le domaine du cancer, des allergies et autres maladies causées par l'environnement, en raison de leurs qualités anti-oxydantes.

Les ME pourraient aider à régler les quatre grands problèmes actuels de l'humanité : la fami- ne, la dégradation de l'environ- nement, les maladies auto- immunes et les sources d'éner- gie. Ainsi, les ME entrent dans la catégorie des technologies qu'on appelle maintenant « technologies authentiques », qui font du bien et non du mal à la planète et qui ne sont pas basées sur la concurrence com- merciale parce qu'elles appartiennent à tous et non à une entreprise en particulier.

Saint-Armand, son agriculture, sa baie et ses rivières, pour- raient énormément bénéficier de cette « technologie authen- tique ». Nous lançons un appel aux organismes de protection de l'environnement à tous les niveaux pour qu'ils prennent la balle au vol et suivent cette piste si prometteuse.

Cet article est basé sur *An Earth Saving Revolution*, de Teruo Higa, Tokyo, Sunmark Publishing Inc., 1996

Légumes oubliés, variétés à redécouvrir

LE CROSNE DU JAPON ET LE TOPINAMBOUR

Par Paulette Vanier

Au moment où tout s’éteint dans le jardin et qu’on ressent un brin de déprime à l’idée que six longs mois nous attendent avant d’y remettre les pieds, le froid réveille les saveurs enfouies dans les tubercules du crosne du Japon et du topinambour.

Le crosne du Japon a emprunté son nom à une ville française - dont l’orthographe était alors Crosnes - où il aurait été introduit d’Asie en 1822 (certains affirment que c’était plutôt en 1882).

Ces deux plantes originaires, l’une d’Asie, l’autre d’Amérique, ont connu leur heure de gloire en Europe avant de tomber dans l’oubli, la première pour cause de dégénérescence de l’espèce et parce que la récolte est exigeante, la seconde parce qu’elle a servi de substitut à la pomme de terre durant les périodes de disette et qu’elle s’est retrouvée trop souvent dans les assiettes au goût des populations.

Le crosne du Japon a emprunté son nom à une ville française - dont l’orthographe était alors Crosnes - où il aurait été introduit d’Asie en 1822 (certains

affirment que c’était plutôt en 1882). Les botanistes préfèrent l’appeler «épiaire à chapelet», à moins qu’ils emploient son nom latin Stachys affinis. Son tubercule qui, avec ses nombreux bourrelets, emprunte la forme du «bonhomme Michelin» ne dépasse guère les cinq centimètres. On l’apprête donc entier, sans l’éplucher, après l’avoir lavé et frotté avec du gros sel pour éliminer les radicelles et la terre qui n’est pas partie au lavage. On peut le manger cru mais on le fait généralement cuire une dizaine de minutes dans l’eau, à la vapeur ou braisé avec de l’ail et du persil. On en fait également des beignets et on l’incorpore aux soupes.

Originaire des Plaines américaines, le topinambour était consommé par les Amérindiens qui appréciaient les hydrates de

carbone et l’énergie qu’il leur apportait durant les mois d’hiver. Introduit en Europe au début du 17e siècle, il figurera aux meilleures tables avant d’être détrôné par la pomme de terre. Il en existe plusieurs variétés, celles dont le tubercule est allongé plutôt que rond ayant la préférence des gourmets. Toutes les recettes de pomme de terre lui conviennent.

Originaire des Plaines américaines, le topinambour était consommé par les Amérindiens

On multiplie ces deux légumes à partir des tubercules plutôt que des semences. On les plante tôt au printemps et, si on a pris soin de les couvrir d’un épais paillis pour empêcher la terre de geler, on pourra les récolter tout au

long de l’hiver, ce qui est une bonne nouvelle car ils se conservent mal au caveau. Si on doit absolument les récolter avant les grands gels, on pourra les garder quelques semaines au frais dans de la tourbe humide.

Ressources : pour trouver des tubercules de semence, s’adresser au Programme Semencier du Patrimoine Canada, C.P. 36, Succ. Q, Toronto (Ontario), M4T 2L7. Tél. : (905) 623-0353. www.semences.ca/fr.html. Le coût de l’adhésion est de 25 \$ par année.

Vous gardez précieusement les semences d’une (ou de plusieurs) variétés de légume qui se transmet dans votre famille de génération en génération? Vous aimeriez la ou les faire connaître à vos concitoyens de Saint-Armand, voire leur en offrir? Écrivez-nous au Journal, nous transmettrons l’information.

EXODUS

Par Jonathan Benoît



Voyager en prose

Pour cet article de journal, on m’a demandé de parler de mon voyage aux îles-de-la-Madeleine. Holà! me suis-je dit, qu’est-ce que je peux raconter à ce sujet? Je dis cela parce que ce fut un été complètement bouleversant... Et comme réponse à cette question m’est venue l’idée de vous faire partager, par amalgame d’un poème et d’une intro en prose, des réflexions que mon voyage a suscitées en moi. Bonne lecture et, surtout, amusez-vous.

Qui suis-je si...?

Si je ne suis pas la personne qu’on aime
Ni l’ami qui nous estime. Qui suis-je?
Si je ne suis pas le rêve que je caresse
Ni plus celui que je croyais être. Qui suis-je?
Si le plancher sous mes pieds s’ouvre
Et que les murs et le toit disparaissent?
S’il n’y a plus de points de repères?
Si la matière et l’esprit n’existent plus?
Qui suis-je, quand tout ce qui reste
C’est moi suspendu dans le vide infini?
Qui suis-je? sinon une conscience qui choisit
De donner ou de ne pas donner du sens à sa vie!?

« La beauté est dans les yeux de celui qui la regarde » (Kant)

Tendrement, la beauté divine
L’éther éternel pénètre
Mouvement immuable
L’espace s’ouvre
Les dimensions s’assouplissent
L’irréel enfante

L’invisible courbe l’horizon
Le soleil se divise en milliards
Les âmes se rassemblent en un seul
Le voile s’estompe
Les humains se rappellent

À l’envers de la peur, il y a l’amour
De l’autre côté du néant, il y a existence et plénitude
En la plus infime partie de nous-même, il y a l’autre
En l’essence même de l’humain, il y a quintessence de l’univers :

On est à la vie ce que l’on est à soi-même

Le voile dissipé
L’humanité sublimée
L’éternité à recommencer

Vie municipale

par Jean-Pierre Foureux

Le parachèvement de l’**autoroute de la Vallée-des-forts** (A-35) est à nouveau à l’ordre du jour. Ce projet autoroutier représente le chaînon manquant de 37,6 km sur une liaison routière économique d’environ 500 km entre Montréal et Boston. Un projet de 250 millions!

Bien sûr, notre municipalité est directement touchée par ces travaux. Selon le tracé proposé par le ministère des Transports du Québec, le lien entre Saint-Armand et Philipsburg se fera par un pont sans élévation par rapport au niveau actuel de la route. C’est l’autoroute qui passera en dessous, si les plans actuels ne sont pas modifiés.

C’est certainement un « plus » pour notre coin (sécurité, économie locale, rapidité de transport vers Saint-Jean et Montréal), même si des travaux de cette envergure causeront inévitablement des irritants majeurs. Mais ceux-ci ne devraient pas débiter avant quatre ans au moins, si tout va bien. Aux dernières nouvelles, il semblerait qu’on pourra emprunter cette nouvelle voie en 2010-2012 si les étapes de la planification sont respectées.

Pour info ou commentaires :
ministère des Transports, Direction de l’Ouest de la Montérégie;
tél. : (450) 698-3400; courriel : dtom@mtq.gouv.qc.ca

INAUGURATION DU PARC-ÉCOLE

Par Jean-Pierre Foureux

Le vendredi 8 octobre avait lieu l’inauguration officielle du parc-école à l’École Notre-Dame-de-Lourdes, en présence des enfants, du directeur, M. Jean-Luc Pitre, du personnel enseignant et des nombreux acteurs de cette initiative.

Le projet est né du constat que la cour d’école était vétuste et donc que les enfants ne se l’appropriaient pas. Des personnes se sont mobilisées pour créer un parc-école répondant aux besoins des élèves.

Dès l’automne 2003, le projet, piloté par M. Charles Benoît, était présenté au conseil d’établissement qui l’a approuvé. Le financement, pierre angulaire d’un tel projet, a été assuré par une contribution de 4 000 \$ du Fonds des parents à destination spéciale, un fonds alimenté par les différentes activités de financement menées à l’école et par la communauté d’affaires de Saint-Armand. La Commission scolaire du Val-des-

Cerfs a participé à hauteur de 25 %. Quant à la municipalité, elle a appuyé le projet par une participation technique sur le terrain (travaux de réparations et autres). Une importante contribution en temps et en énergie de la part des enfants, de M. Charles Benoît, du personnel et du conseil d’établissement a été consacrée aux deux campagnes de financement. Les commanditaires de ce projet ayant aussi fait leur part sont : Carrières

Saint-Armand, Exeltor, Marie Madore, Florabec, Torrington, Club Richelieu, Graymont, Aliments Carrière, Produits forestiers Saint-Armand, Pierre Paradis (député provincial) et la Commission scolaire du Val-des-Cerfs.

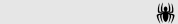
Une leçon à tirer de cette belle aventure? Une communauté qui veut quelque chose se mobilise et retrouve ses manches.



La maternelle sur le «petit jeu»

• RAPPEL • RAPPEL • RAPPEL •

Danse d’Halloween pour les enfants de 10 à 15 ans
le 30 octobre, de 19 h à 23 h



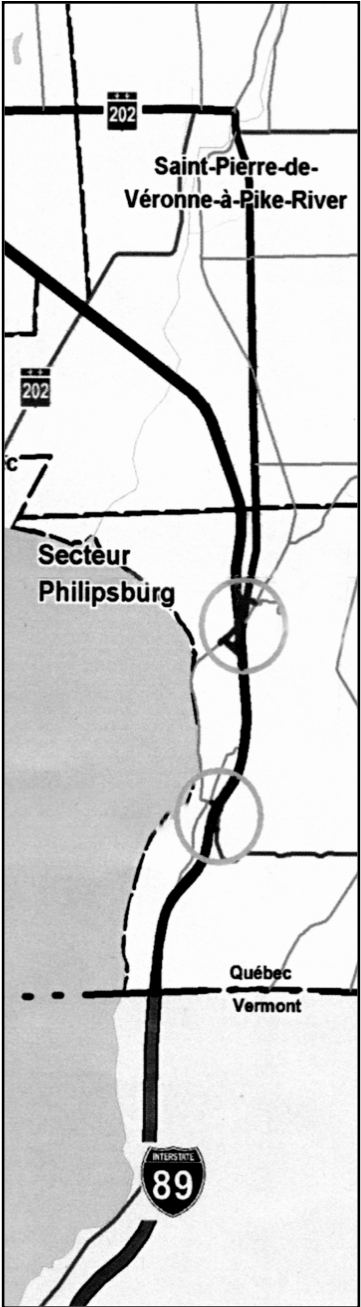
Party d’Halloween pour tous
le 31 octobre, de 14 h à 16 h 30

• À la Légion canadienne de Philipsburg •

Le samedi 2 octobre, à l’église Notre-Dame-de-Lourdes, s’est tenu un rassemblement amical d’ensembles vocaux au profit de la Fabrique, qui a remporté un énorme succès. Bravo et à l’année prochaine pour la deuxième édition du Festival du chant des frontières.



La chorale de Saint-Armand, une des sept formations vocales de cette soirée.



PUBLIREPORTAGE

LA BOUTIQUE HORS TAXES

Des milliers de touristes s’arrêtent à Saint-Armand chaque année. Où ? À la Boutique hors taxes. Depuis 16 ans, la boutique accueille des gens d’un peu partout : de la région, du Québec, du Canada, des États-Unis et de partout dans le monde !

La Boutique hors taxes n’est pas qu’un simple magasin où l’on peut acheter des cigarettes et de l’alcool; elle offre toute une gamme de produits et services pour répondre aux besoins de sa clientèle variée. On y retrouve des parfums et cosmétiques de marques reconnues (Chanel, Christian Dior, Clarins, Clinique, Estée Lauder entre autres), des vins, spiritueux et bières, des pièces de cristal Swarovski et de porcelaine Lladro, des bijoux et montres haut de gamme, des chocolats fins et des produits de l’érable. De plus, la



Boutique hors taxes offre les services de remboursement de la taxe aux visiteurs et de change de devise. Depuis mai 2003, l’Express Café (situé à l’intérieur de la boutique) offre sandwiches, salades, muffins, café, thé et jus à sa clientèle.

Malgré cet éventail de produits alléchants, tout le monde ne peut pas magasiner à sa guise à la Boutique hors taxes. La première règle pour y faire des achats est d’aller en direction des États-Unis, car toutes les marchandises vendues à la boutique hors taxes sont destinées à l’exportation immédiate. Ensuite, les résidents canadiens doivent passer un minimum de 24 heures aux États-Unis pour ne pas avoir à payer de taxes sur la marchandise régulière à leur retour

(jusqu’à concurrence de 50\$), et 48 heures pour pouvoir rapporter du tabac et des cigarettes (jusqu’à concurrence de 200\$).

La prochaine fois que vous partirez en direction des États-Unis, n’hésitez pas à faire un arrêt à la Boutique hors taxes. La direction et le personnel, des gens de la région, se feront un plaisir de vous accueillir et de vous conseiller !

La Boutique hors taxes est située à la frontière du Québec et du Vermont, à la jonction de la route 133 et de l’interstate 89, immédiatement après les douanes canadiennes.

Heures d’ouverture :
24 heures par jour,
7 jours par semaine.

vignoble
de la
Sablière

*Irénée Belley
Sandra Moreau*
propriétaires- viticulteurs

1050, chemin Dutch
(route 235 sud)
Saint-Armand, Québec
J0J 1T0
(450) 248-2634
lasabliere@acbm.net

Magasin Général
248-3718

Nous avons maintenant
LE DEVOIR et **le journal de montréal**

**Station Service
St-Armand inc.**

- MÉCANIQUE GÉNÉRALE
- REMORQUAGE

1050 chemin St-Armand
St-Armand, Qc J0J 1T0 Tél.: 248-0474

**Equipements Pro-Chop Inc.**

Brent & Louise Chamberlin
644, Morses Line
Saint-Armand (Québec) J0J 1T0
Tél: (450) 248-2878

LE SAINT ARMAND
VOIR PLUS LOIN

414, chemin Luke, Saint-Armand
(Québec) J0J 1T0
TIRAGE : 900 exemplaires

PRÉSIDENT : Éric Madsen, (248-4105)
RÉDACTEUR EN CHEF : Jean-Pierre Foureux (248-2102)
ENGLISH EDITOR : Rebecca Cavanagh-Nelson
TRÉSORIER : Robert Crevier
RESPONSABLE DE LA PRODUCTION : Nicole Dumoulin
COORDINATION DES TEXTES ET RÉVISION : Josiane Cornillon
COLLABORATEURS POUR CE NUMÉRO : Jonathan Benoît, Marthe Drouin, Jean-Michel Florin, SIRIS, Paulette Vanier
INFOGRAPHIE : Juli Boyer, Julie Vaillancourt / Le Service Des Achats SDA inc.
IMPRESSION : Le Service Des Achats SDA inc.
COURRIEL : jstarmand@hotmail.com
DATE DE TOMBÉE : 22 novembre 2004
DÉPÔT LÉGAL : Bibliothèques nationales du Québec et du Canada
OSBL : n° 1162201199

 **CHRONIQUE
ASTROLOGIQUE**

Par Marie-Jeanne



Feuilles d'automne, vents frais, magnifiques couchers de soleil sur la baie Missisquoi, les saisons s'enfilent. Tout est éphémère et les astres nous le rappellent car ils tournent, ne restent jamais au même endroit et notre Terre continue son incessant périple dans l'espace...

 Dès le début d'octobre, vous aurez un peu de répit et tous les petits tracas que vous avez connus dernièrement vont finalement s'alléger. Le travail prendra moins de place dans votre vie et dans celle de votre conjoint. Amusez-vous !

 Impatients et enflammés, il est difficile pour vous de faire preuve de conciliation, mais là vous n'aurez pas le choix. Ce sont les autres qui auront le dernier mot, rien à faire, inutile de résister... Harmonie et joie seront au rendez-vous si vous savez lâcher prise.

 Beaucoup de travail et de questions pratiques à régler, mettez de l'ordre dans vos papiers et documents légaux, ce sera à votre avantage. Vous vous sentirez soulagés par la suite et ne serez pas pris au dépourvu.

 Le temps est aux voyages et aux vacances. Les bons aspects de Jupiter vous redonnent goût à la vie et au plaisir après toute une année de travail et de soucis. Profitez-en !

 Vous n'êtes pas encore libérés de toutes ces responsabilités qui vous semblent parfois bien lourdes. Persévérez, l'expérience que vous aurez acquise portera éventuellement ses fruits. Essayez quand même de vous distraire un peu.

 Les questions humanitaires et spirituelles vous intéressent de plus en plus et vous avez bien envie d'un peu plus d'évasion dans votre vie. Garder quand même les deux pieds sur terre surtout si vos amis vous présentent de nouveaux projets.

Financement du journal LE SAINT-ARMAND

VOICI LES OPTIONS :

- **Publi-reportage** sur votre entreprise fait par un membre de la rédaction du *Journal Le Saint-Armand*, 1/4 de page, 1 parution **300 \$**
- **Encart publicitaire** (genre carte d'affaires) environ 1,5 po x 3 po Par parution **25 \$**
- **Petites annonces privées** **5 \$**
Les annonces d'intérêt général sont gratuites.
- **Don de soutien privé** avec mention dans la ou les parutions suivantes (préciser si vous ne voulez pas que votre nom paraisse) par chèque libellé à l'ordre de : *Journal Le Saint-Armand*, au 1620, chemin Saint-Armand, Saint-Armand (Québec) J0J 1T0
- **Abonnement**
Si vous ne résidez pas à Saint-Armand ou si vous voulez recevoir des exemplaires supplémentaires, ou encore en faire adresser à d'autres, prenez un abonnement de soutien de 30 \$ pour six numéros. Nous nous chargeons de l'expédition.

ÊTES-VOUS PRÊTS POUR L'HIVER ?

 **Les Entreprises
DÉNEX**

DÉNEIGEMENT COMPLET
Résidentiel et commercial • Estimation gratuite

Ingrid & Luc Marchessault **Bureau: (450) 248.4241
Cell.: (450) 542.1011**

Le Saint-Armand voyage...



Mais...
c'est *Le Saint-Armand*
lu par le célèbre mime Marcel Marceau,
81 ans, en spectacle à Boston !

PHOTO HUBERT FOUREZ

DENIS LAROCQUE ENR.
VENTE - SERVICE - RÉPARATION

 **POMPES & TRAITEMENTS D'EAU
PUMPS & WATER TREATMENT**

1499 Chemin Dutch,
St-Armand, Qc J0J 1T0
Tél.: (450) 248-7600
R.B.Q.: 1789-3389-96

Pierre Fontaine
Représentant

 **Garst**


Vente de semences

Tél. : (450) 248-0892
Cell. : (450) 521-6519 / Paget : (450) 542-2855
1160, Chemin Guthrie, St -Armand

 **Charlotte Garnier**
Agent immobilier affilié

Cel.: 450.862.9555
Bur.: 450.266.7711
Fax.: 450.248.3609
cgarnier@sprint.ca



**ROYAL LEPAGE
ACTION**
COURTIER IMMOBILIER AGRÉÉ
PROFESSEUR D'INTERMÉDIAIRE ET D'ADJUTANT (DE NIVEL) LEPAGE

Rés.: 450.248.3605 125, J-J Bertrand, Cowansville (Québec) J2K 3R5

À VENDRE • À VENDRE • À VENDRE

 **Philipsburg (St-Armand)**
Superbe domaine, 8 acres,
près Lac Champlain,
45 min. Mtl. Maison ances-
trale 4 ch. Terrain paysagé.
Grange : 6 stalles à
chevaux. Idéal pour B&B.
Charlotte Garnier • tél. rés. : (450) 248-3605
Royal LePage Action, CRTR

P h i l o s o p h i e

En créant Le Journal Saint-Armand, les membres fondateurs s'engagent sans aucun intérêt personnel sinon le bien-être de la communauté à :

- Promouvoir une vie communautaire enrichissante à Saint-Armand.
- Sensibiliser les citoyens et les autorités locales à la valeur du patrimoine afin de l'enrichir et de le conserver.
- Imaginer la vie future à Saint-Armand et la rendre vivante.

- Faire connaître les gens d'ici et leurs préoccupations.
- Lutter pour la protection du territoire (agriculture, lac Champlain, sécurité, etc.).
- Donner la parole aux citoyens.
- Faire connaître et apprécier Saint-Armand aux visiteurs de passage.
- Les mots d'ordre sont : éthique, transparence et respect de tous.

Articles, letters and announcements in English are welcome.