



L'EXPO DE



BERTHIER

20 au 24 juillet



À VOUS EN COUPER LE SOUFFLE!



Quand on "mange" de l'expo douze mois par an...

Par Jean-Paul PLANTE

Faire un succès répété d'un événement qui revient à chaque année n'est pas une mince tâche. Cela constitue un véritable défi. Un défi qu'ont su relever, au fil des ans, les membres de la formidable équipe de l'exposition de Berthierville.

Si, d'année en année, l'expo se veut toujours plus grande, plus spectaculaire, plus irrésistible; c'est que des gens font des pieds et des mains pour en assurer le succès. De ces gens, on dira qu'ils man-

Le coeur

Cependant, le coeur de l'expo demeure le gérant et la secrétaire, Louis-Jacques et Francine Sylvestre, des gens qui consacrent des centaines

et des centaines d'heures pour que rien ne cloche lorsqu'arrive le grand jour. Une simple visite chez les Sylvestre, à quelques mois, et davantage à quelques semaines de l'expo, vous convaincra qu'assumer la gérance et le secrétariat de l'expo demande des nerfs d'acier, une patience à toute épreuve, de l'entregent à revendre.

Ces qualités, on les retrouve chez ce sympa-

thique couple de l'Île aux Castors, ce couple sans lequel l'expo de Berthierville ne serait sûrement pas tout à fait la même... ce couple qui vit pour l'expo, continuellement.

Dans l'ombre

Il y a, bien sûr, des gens qui travaillent dans l'ombre, des personnes dont les noms n'apparaissent jamais dans les journaux, ne sont jamais prononcés à la radio ou à la

télé mais qui, pourtant, jouent un rôle de tout premier plan dans la présentation et la réussite de l'expo. Ceux-là, ils se reconnaissent dans ces lignes et nous leur disons **chapeau!** Et si vous les connaissez, ne ratez pas l'occasion d'aller leur servir la pince et de leur dire combien vous appréciez

leur travail.

Bref, si l'exposition de Berthierville connaît autant de succès d'année en année, tous les gens mentionnés ci-devant n'y sont pas étrangers. Ils travaillent continuellement pour que, durant les cinq jours de l'expo, VOUS vous sentiez vraiment bien sur le terrain de l'expo; que

VOUS y passiez des moments de détente agréables, que ce soit à titre individuel ou à l'occasion d'une sortie de famille.

Donc, on vous attend à l'expo, la 17e, du 20 au 24 juillet. Allez-y! Vous ne regretterez pas votre déplacement.



M. L. Jacques Sylvestre
Gérant



Mme Francine Sylvestre
Secrétaire-trésorière



M. L.J. Gérard Sylvestre
Président honoraire



M. René Hardy
Président

gent de l'expo douze mois par an. Et ceux chez qui s'échappe cette expression n'ont pas tout à fait tort. En fait, ils ont raison à 100 pour 100!

Du monde..

Il suffit de s'arrêter et de penser, ne serait-ce que quelques secondes, à tous les préparatifs nécessaires pour accueillir, comme il se doit, au-delà de 60,000 personnes durant les cinq jours de l'expo. C'est du monde, ça, messieurs-dames!

On ne peut se permettre de manquer son coup. Les dirigeants de l'expo doivent penser à tous les détails, sans rien oublier. Car le public, ce juge sévère et difficile, n'oublie pas, lui... Et parfois, à tort...

Equipe

Pour mener à bien les destinées de l'expo '83, qui se déroulera du 20 au 24 juillet, une formidable équipe est donc en place. La présidence d'honneur revient à M. L.J. Gérard Sylvestre, le père du gérant de l'expo, un homme qui se donne corps et âme pour la réussite annuelle de l'événement.

Pour présider la foire annuelle, nous retrouvons, à nouveau, M. René Hardy. M. Jean-Claude Lafortune remplit le rôle de vice-président tandis que les directeurs sont MM. Roger Poirier, Claude Perreault, J. Lucien Charbonneau, Jean Gratton, Jules Rémillard, Gilles Urbain, P.A. Forget, Guy Lépine, Denis Champagne, Roger Godin, Yvon Forget et Claude Turgeon.

M. Fernand Belhumeur assume l'importante tâche de surintendant à l'expo tandis que son épouse, Françoise, voit à la coordination, ce qui n'est pas un travail de tout repos, évidemment.



M. Jean-Claude Lafortune
Vice-président



Mme Françoise Belhumeur
Coordonnatrice



M. Fernand Belhumeur
Surintendant



Samedi et dimanche, sur le coup de 13 heures, des milliers d'amateurs de tir de 4X4 et de tracteurs seront sur les lieux afin de voir les véhicules rivaliser de force. Serez-vous parmi eux? C'est ce que nous souhaitons.

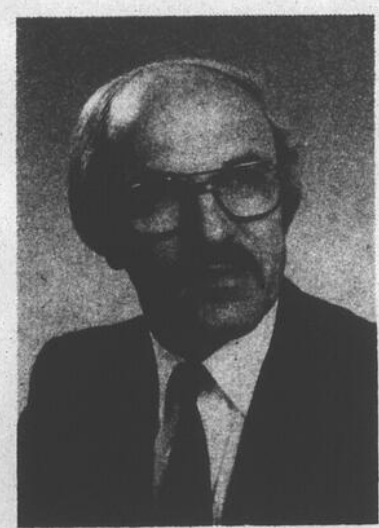
ANTONIN SPORT

Le médaillé d'or en articles de sport.

A le plaisir de vous inviter à venir nous rencontrer à l'exposition agricole de Berthier. Nous aurons le plaisir de vous présenter les nouveautés pour la saison 83-84. Si vous avez quelques questions soit pour un achat de skis alpin ou de skis de fond, de hockey ou autres, nous serons très heureux de pouvoir vous conseiller.

ANTONIN SPORT

50, Gauthier, Nord, Joliette, tél.: 756-1645



Sincères félicitations aux organisateurs dévoués de l'exposition agricole de Berthierville qui pour la 17e année consécutive permettent cette magnifique réalisation.

Je veux rendre un sincère hommage à la classe agricole de la région de Berthier, qui par sa participation fidèle, fait de cet événement annuel, un succès sans cesse grandissant.

Comme à chaque année, je me rendrai sur les lieux, pour visiter l'Exposition et vous rencontrer tous.

À bientôt!

ALBERT HOUDE, M.A.N.
Député de Berthier.

Un bingo monstre pour débiter l'expo 1983...

Par Jean-Paul PLANTE

Il me manque juste un numéro... Envoyez, envoyez, c'est le B-14 que je veux... J'ai mon éléphant porte-bonheur, je sais que la chance va me sourire, ce soir...

Où donc pouvez-vous entendre ces expressions? Au bingo, évidemment! Et en parlant de bingo, laissez-nous vous dire qu'il va y en avoir un "supérieur" lors de la journée d'ouverture de l'exposition de Berthierville, le 20 juillet. D'ici là, préparez vos blé-d'Inde ou... vos jetons... car c'est ce que l'on utilise, de nos jours. On est en 1983, quand-même!

\$5,000

Le bingo que l'on qualifie de **monstre** aura lieu à 19h 30. Les prix? Y'en a pour un montant impressionnant. Combien? Tenez-vous bien, ça va vous donner un coup droit au coeur! \$5,000. C'est de l'argent en "tabarouette", vous en conviendrez avec nous. Séraphin Poudrier dirait: "D'la belle argin..." Nous, nous préférons dire: "Bonne chance, raflez le gros lot!"

A 14 heures

En ce mercredi de bingo, il ne faut cependant pas oublier que l'ouverture de l'exposition au public se fera à 14 heures. Donc, pourquoi ne pas vous rendre sur les lieux

pour l'ouverture, prendre une bouchée sur le terrain en attendant de vous diriger vers le pavillon des spectacles, où se tiendra le bingo? Voilà! Le programme de la journée est tracé!

Musicalité

Au bar terrasse, cette année, un groupe formidable, **Musicalité**, sera sur les lieux pour vous divertir alors que vous irez vous rafraîchir. Musicalité fera donc les frais de la partie **relaxation** à tous les jours.

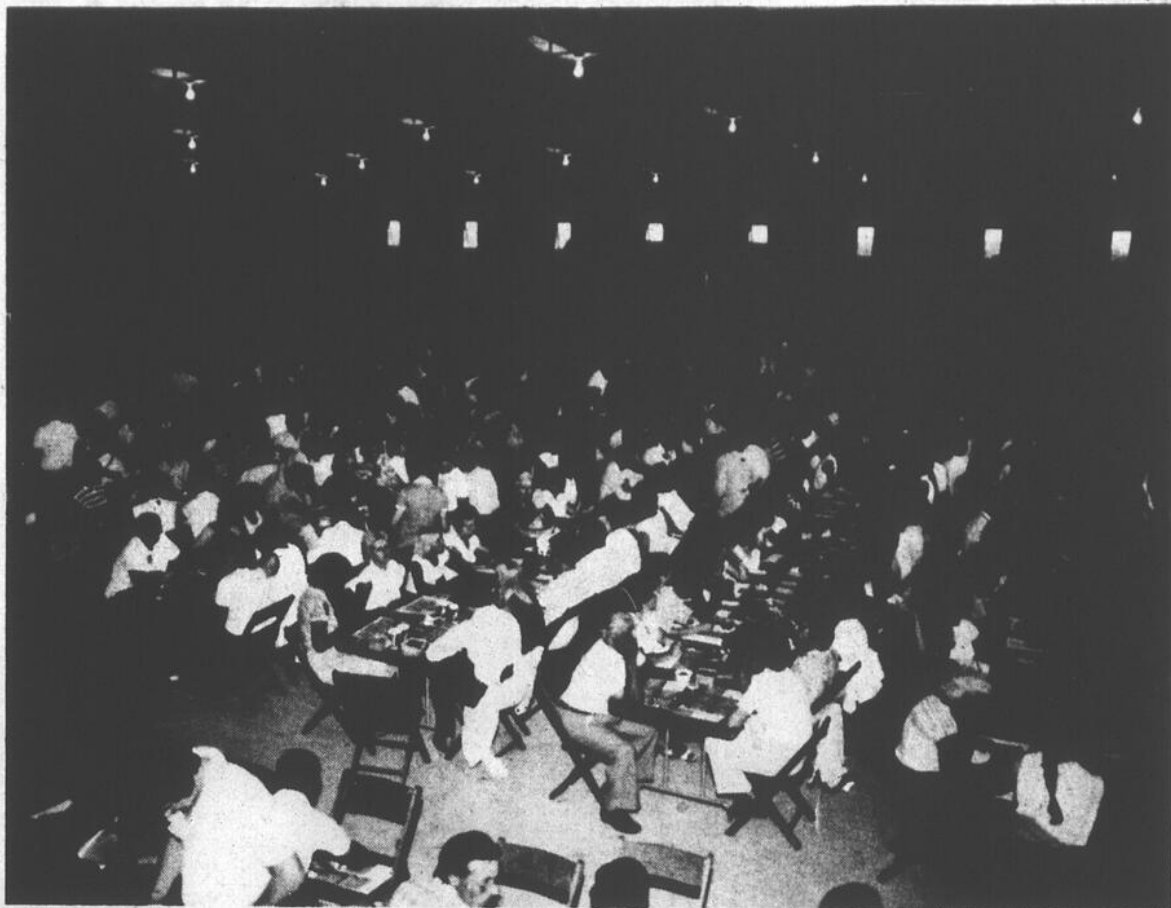
En ce mercredi, vous pourrez apprécier les quatre membres de ce groupe de 20 heures à 2 heures du matin.

Comme première journée de l'expo, on peut vraiment dire que les attractions ne manqueront pas. Et en plus de tout cela, il y a, bien sûr les kiosques nombreux à visiter, la ferme de l'Oncle Paul, le bar laitier, et j'en passe.

L'expo vous attend. C'est la 17e. Soyez au rendez-vous!



Le groupe Musicalité sera au bar terrasse durant toute l'exposition. Ces quatre artistes ne manqueront pas de vous épater. Allez les voir tout en vous rafraîchissant. C'est ce qu'on appelle faire d'une "bière" deux coups...

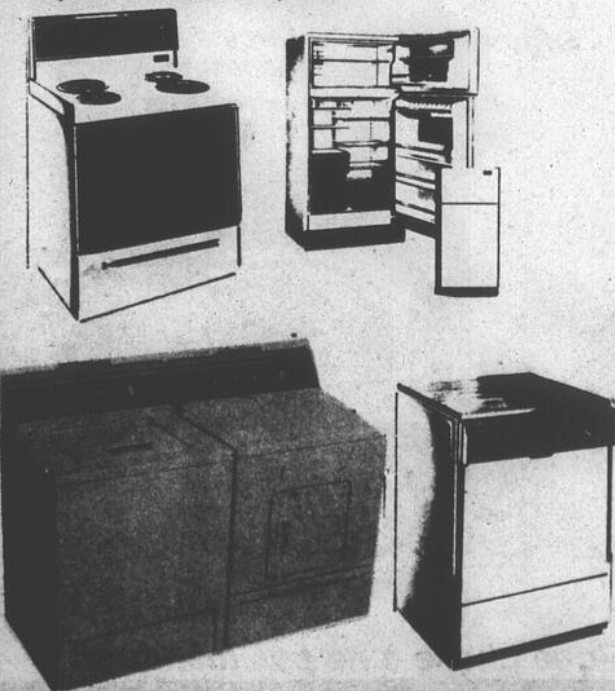


Mercredi soir, 19h30: c'est l'heure du bingo monstre de l'exposition de Berthierville. \$5,000 en prix seront distribués aux gagnants. B-14... O 71... Bingo!

LE SPÉCIALISTE MARCEL

à l'Expo de Berthier
du 20 au 24 juillet

avec:



Qualité
et
fiabilité
à des prix...

Ouf...

Démonstration et service personnel par des experts exclusifs

MARCEL LAPORTE & FILS Inc.

Un spécialiste à votre service.

1051, Bayonne Sud, Berthierville, 836-3634

CORDIALE INVITATION

C'est avec joie que nous vous invitons à visiter notre kiosque situé à l'intérieur de l'aréna de 13:00 heures à minuit tous les jours du 20 au 24 juillet dans le cadre de l'Expo 83.

Nous serons heureux de vous accueillir et de vous guider dans le choix de votre nouvelle décoration.

La Maison Bellehumeur Inc.

481, Montcalm, Berthierville
Tél.: (514) 836-4114

P.S.: Vous pourriez être l'heureux gagnant d'un magnifique tapis. Il ne faudrait pas manquer de profiter de nos spéciaux Expo.

Jeudi: jugements et soirée "Bud Rock"

Seconde journée de l'exposition de Berthierville 1983, le jeudi, 21 juillet, réserve des émotions fortes, dans plusieurs domaines, aux gens qui fouleront le sol de l'expo. Vous voulez sans doute connaître les raisons de ce que nous avançons. Elles vont suivre, dans les prochaines lignes...

Tout d'abord, à 9 heures, en matinée, les jeunes agriculteurs sont invités à s'inscrire pour le jugement qui aura lieu à 10 heures, avec M. Gordon Beaulieu comme juge. Également à 10 heures, la race ovine sera jugée par M. Luc A. Forcier. Les expositions fournissent toujours l'occasion à des éleveurs et à leur relève de se faire valoir en présentant des têtes de bétail de très haute qualité.

Les chevaux

A 18 heures, place aux chevaux et au concours d'attelage organisé conjointement par la direction de l'expo berthelaise et l'Association d'attelage Laurentides Inc.

Les chevaux suscitent toujours l'émerveillement aux yeux des petits et redonnent souvent aux plus grands des yeux et un cœur de jeunesse... Ne manquez donc pas ce concours qui remportera, sans aucun doute, le succès.

Bud Rock

Ceux et celles qui ont assisté à la soirée Bud Rock de l'expo 1982 se rappelleront à quel point le pavillon des spectacles était rempli. "A craquer" est, sans doute, l'expression qui convient le mieux pour qualifier la bâtisse dans laquelle prenaient alors place des gens de tous les âges.

Or, cette année, on répète ce genre de soirée avec un orchestre pas piqué des vers: POKER.

Les 30 ans et plus reviendront, certes, de beaux moments en écoutant la musique rock de leur adolescence et en dansant sur des airs qui faisaient le "hit

parade" à l'époque de leurs 15-18 ans.

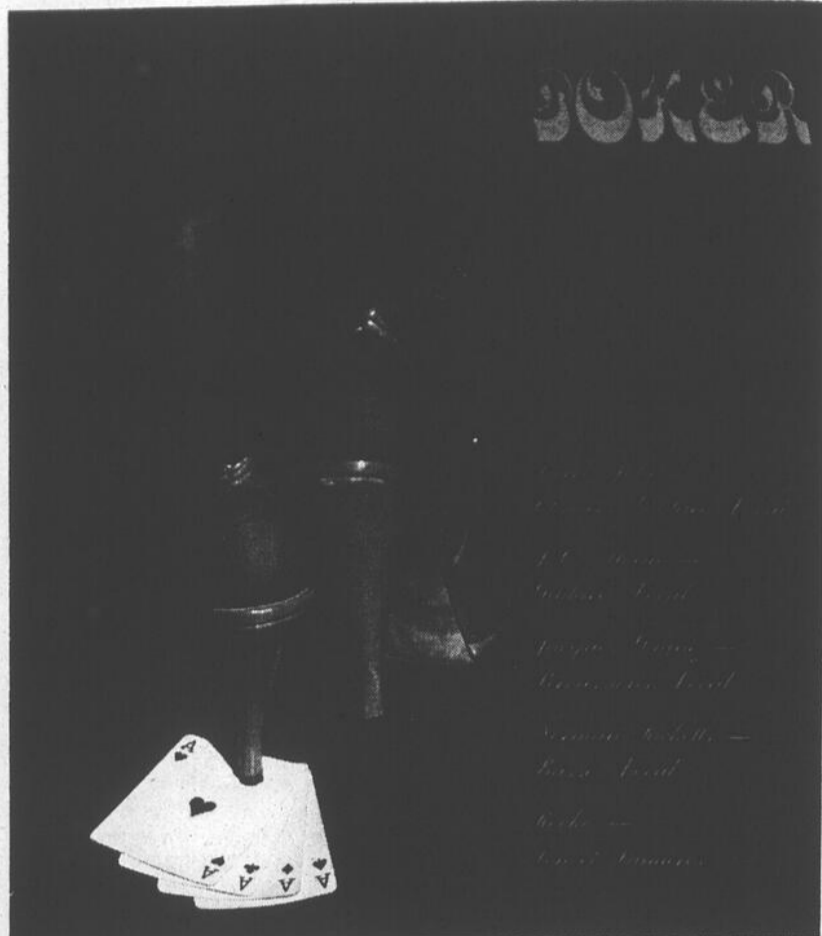
Les jeunes, qui sont de plus en plus familiers avec la musique "rock", auront l'occasion de constater combien ça pouvait brasser à l'époque de leurs parents, de leurs grands frères ou leurs grandes soeurs.

De 20 heures à 2 heures, l'orchestre Musicalité sera au nouveau bar terrasse.

Il y a sûrement, dans le programme de ce jeudi, des choses pour vous! Alors, prenez la direction de Berthierville car c'est là que l'action se déroulera, à l'occasion de la 17e exposition berthelaise.



Le jugement des jeunes agriculteurs ne manque jamais d'intérêt. Cette activité est prévue pour jeudi, le 21, dès 10 heures.



Le groupe Poker vous en mettra plein les oreilles et la vue lors de la soirée Bud Rock qui aura lieu de 20 heures à 2 heures, le jeudi, 21, au pavillon des spectacles. Voilà une soirée qui fera la joie des jeunes comme des plus âgés. Soyez de la partie!

Régie des rentes du Québec

Les ministères ne s'engagent à accepter aucune des soumissions, même la plus basse.

La Régie des rentes du Québec est présente à l'exposition agricole de Berthierville afin de renseigner les visiteurs sur les lois qu'administre la Régie:

- La loi sur le Régime de rentes du Québec: la rente de retraite, les prestations de survivant (prestation de décès, rente de conjoint survivant, rente d'orphelin), la rente d'invalidité et la rente d'enfant de cotisant invalide; le partage des gains inscrits au registre des gains des ex-conjoints dans les cas de divorce ou annulation de mariage;
- La loi sur les Régimes supplémentaires de rentes: droit à l'information pour les participants à un régime de retraite privé;
- La loi sur les allocations familiales du Québec et l'allocation supplémentaire pour l'enfant handicapé.

Profitez de votre visite à l'exposition pour rencontrer nos représentants qui se feront un plaisir de vous renseigner sur ces différents sujets ou pour tout simplement vous procurer de la documentation.

N'oubliez pas, également, de demander l'état de vos gains portés à votre compte à la Régie, car c'est à partir de ces données qu'est établi votre droit à une prestation et le montant de cette prestation.

Le Régime de rentes, c'est pour vous. Informez-vous!

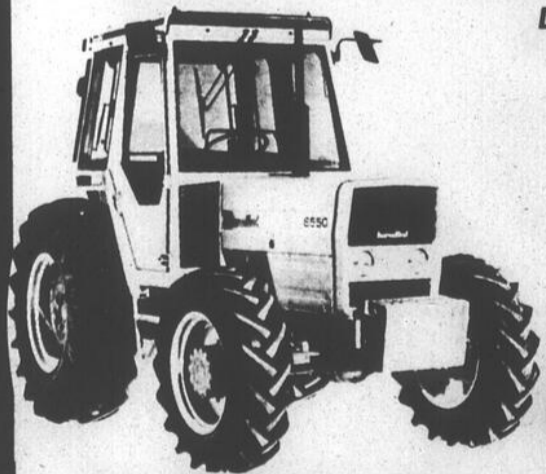
TROIS-RIVIÈRES
1055, boul. des Forges
Bureau 140
G8Z 4J8
Tél.: (819) 378-4519

Québec



Nous vous invitons à vous rendre à l'Exposition de Berthier et nous rencontrer. Nous vous donnerons les informations désirées.

Dépositaire Massey Ferguson et Landini Agricole & Industriel



GRAND SPÉCIAL sur tout l'équipement à l'occasion de l'Expo de Berthier.

Cultivateurs, c'est quelque chose à ne pas manquer!

ÉQUIPEMENT G. GAGNON Inc.

Germain Gagnon, pres. — René Gagnon, gerant
Reparations generales

2080, Rang Saint-Albert, Saint-Thomas, Cte. Joliette, 756-2479 — 756-6565

Nombreux jugements au programme, vendredi

Louvain dans nos murs

Par Jean-Paul PLANTE

Vendredi, le 22 juillet, journée passablement bien remplie (chargée) à l'exposition de Berthierville qui célèbre, cette année, ses 17 ans. Les activités de toutes sortes, pour tous les goûts, ne manqueront pas. Le programme du 22 porte l'étiquette de *programme de choix* pour plusieurs raisons. Voyons-les, ensemble.

L'agriculture n'est jamais négligée lors de l'expo berthelaise. Et ce n'est pas cette année que cela va commencer. Prenez-en notre parole! La journée du 22 comporte de nombreux jugements. Quels sont-ils? Nous en fournissons la liste, ci-dessous.

On juge...

A 10 heures, le juge Bruce Mode proclamera les champions de la race Ayrshire pendant que M. Louis Bouvet l'imitera, mais dans la race Holstein.

La race Shorthorn défilera sous les yeux de M. Marcel Sylvestre, à 13h30. Quant à la race Hereford, elle sera jugée à 13h30, elle aussi, par M. Réal Fortin. La même chose se produira, à 13h30, pour les races Aberdeen Angus, avec M. Léo Jobin comme juge, et la race Charolais, qui sera jugée par M. Jean-Guy Lemay.

Que de belles bêtes pourrez-vous voir, ce vendredi, 22, en vous rendant aux jugements. Le moins que l'on puisse dire est que la crème des animaux des races susmen-

tionnées défilera devant les spectateurs. Spectacle magnifique, résultat de la grande qualité de nos éleveurs!

Louvain

Le bar terrasse continuera, sans doute, à être achalandé, alors que le groupe Musicalité fera les frais de la musique de danse, de 20 heures à 2 heures.

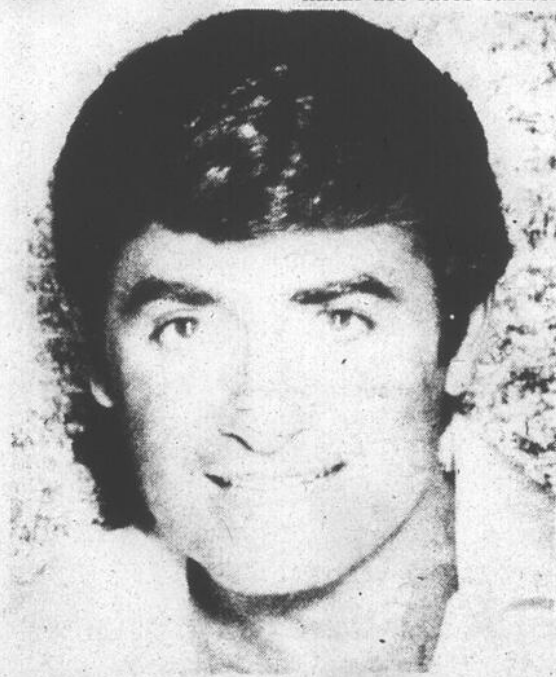
Au pavillon des spectacles, à 21 heures, les Corinis, équilibristes sur fil de fer; les Droguets, jongleurs; et les Bertinis, acrobates, donneront un spectacle à vous faire frissonner. Il faut absolument voir ces trois groupes d'artistes qui ne manqueront pas de vous éblouir.

Puis, une vedette qui tient constamment le haut du pavé: MICHEL LOUVAIN donnera son tour de chant. L'interprète de "La dame en bleu" et de multiples autres succès vous fera entendre les plus belles chansons de son répertoire, celles qui ont fait sa renommée depuis plus de 25 ans.

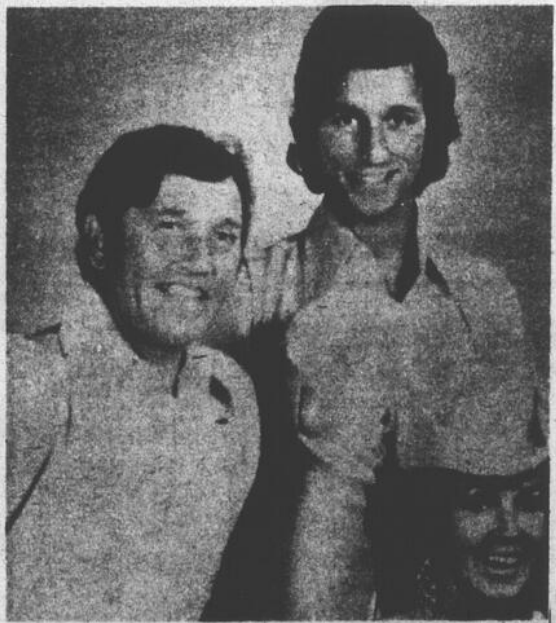
Il ne fait pas de doute que ces dames et demoiselles arriveront tôt afin d'avoir une place de choix pour le spectacle de leur artiste favori. Souhaitons qu'elles laissent quelques sièges de libres pour les messieurs qui savent apprécier le talent de Louvain et son professionnalisme, qui ne s'est jamais démenti, au fil des ans.



Les jugements des diverses races d'animaux laitiers ou de boucherie donnent toujours l'occasion de voir les plus beaux spécimens d'animaux et de constater à quel point notre région regorge d'éleveurs consciencieux et de très haute compétence.



Michel Louvain, l'interprète de "La Dame en bleu", de "Lison" et de beaucoup d'autres succès, sera en vedette vendredi, le 22, au pavillon des spectacles. Il présentera un spectacle à voir et à entendre à tout prix. Nul doute que le pavillon sera rempli à pleine capacité.



Voici des jongleurs qui vous épateront lors des spectacles de l'exposition berthelaise, vendredi, samedi et dimanche. Il s'agit des Droguets. Leurs prouesses ne manqueront pas de vous surprendre, de vous "couper le souffle", comme on dit dans le langage courant. Allez les voir et les applaudir. Vous ne regrettez pas votre déplacement.



Les Bertinis, acrobates-jongleurs, vous emballeront par leur spectacle haut en couleur. Ils seront à l'affiche les 22, 23 et 24 juillet. Allez les voir. Vous ne regretterez pas votre déplacement.

LE SPÉCIALISTE MARCEL

à l'Expo de Berthier
du 20 au 24 juillet

avec:

JENN-AIR

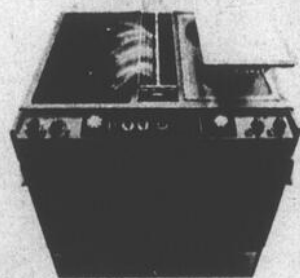
À DES PRIX

QUI NE
SONT

PAS
ORDINAIRES.

JENN-AIR
LA CUISINIÈRE

QUI INSPIRE



Démonstration et service personnel par des experts exclusifs.

MARCEL LAPORTE & FILS Inc.

Un spécialiste à votre service

1051, Bayonne Sud, Berthierville, 836-3634

En plus de la tir de 4X4 et de tracteurs

Les Satellipopettes et Céline Dion en grande vedette samedi

L'avant-dernière journée de la 17e exposition de Berthierville promet beaucoup de sensations fortes, tant pour les jeunes que pour les moins jeunes; pour les gens ayant le sens artistique ou ceux qui ont une préférence pour la mécanique. De toute façon, il serait surprenant que tous les goûts ne soient pas satisfaits en ce 23 juillet, par le nombre considérable de choses qui pourront être vues et (ou) entendues sur le site de l'expo.

des Satellipopettes, soit le Capitaine Cosmos et son inséparable compagnon Vermicelle. Le duo Claude Stében-Daniel Couturier sera en vedette, à 14 heures, au pavillon des spectacles. Le

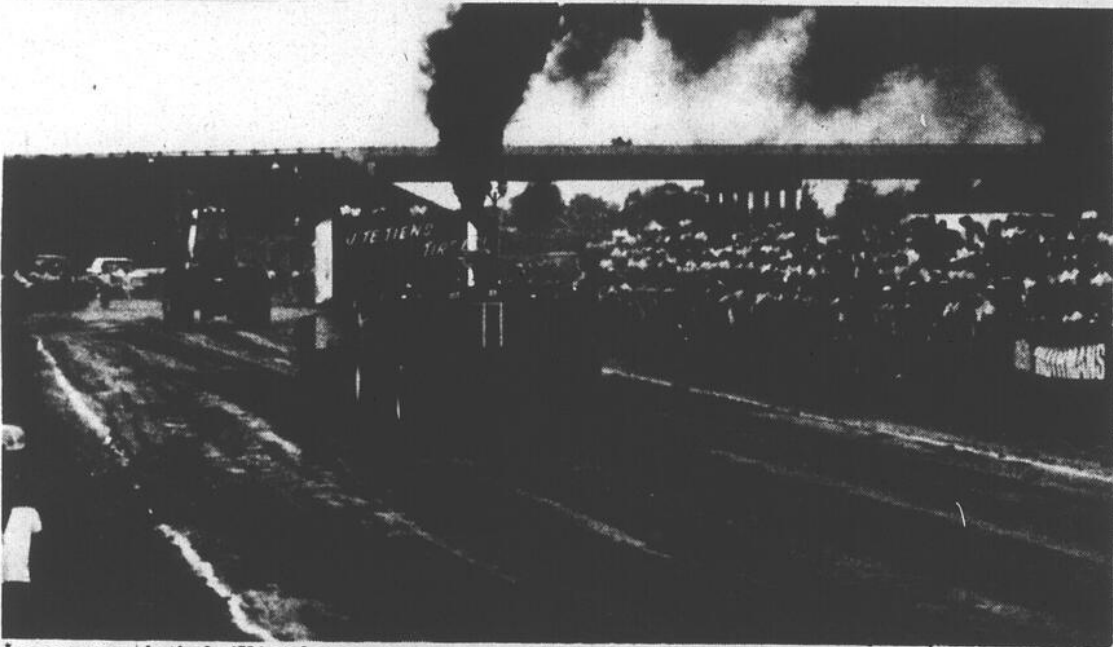
traditionnel *Que la force soit avec toi* sera, évidemment, à l'honneur, à cette occasion. Donc, les jeunes, prenez bien note de la date et de l'heure: 23 juillet, 14 heures. Et... que la force soit avec vous!



La jeune et talentueuse Céline Dion sera en grande vedette, le 23, à 21 heures, au pavillon des spectacles. C'est un spectacle à voir et à entendre.



Le Capitaine Cosmos et son inséparable compagnon Vermicelle donneront un spectacle à 14 heures, samedi, le 23. En attendant, nous pourrions leur dire: "Que la force soit avec vous..."



Les concours de tir de 4X4 et de tracteurs ne manquent jamais d'intérêt. Il y en aura samedi, le 23, à 13 heures, et le dimanche, 24, à la même heure. Beaucoup d'action en perspective!

Les dirigeants de la 17e foire annuelle berthelaise n'ont vraiment rien négligé pour que cette journée rejoigne tous les membres de la famille: maman, papa, fillette, fiston. Et même pitou ou chaton, si vous décidez de leur faire visiter l'expo!

Par Jean-Paul PLANTE

A 13 heures, les amateurs de grandes sensations, de prouesses mécaniques, seront servis à souhaits. Il y aura des épreuves de tir de 4X4 et de tracteurs, sur le terrain aménagé à cet effet.

A chaque année, ces compétitions attirent des foules impressionnantes. Nul doute qu'on ne fera pas exception, lors de l'expo '83.

Satellipopettes

Les plus jeunes seront comblés par la présence

Céline Dion

De 20 heures à 2 heures, l'orchestre Musicalité sera au bar terrasse, comme les autres journées d'ailleurs, pour la danse et le divertissement.

A 21 heures, au pavillon des spectacles, les spectacles réguliers reviennent avec les Corinis, les Droguets et les Bertinis.

Le clou de la soirée sera, cependant, une jeune vedette dont la réputation se fait, sans cesse grandissante et solide-

ment établie: CELINE DION.

Céline Dion s'est méritée le titre de vedette de l'année au Québec; un titre amplement mérité car partout où elle passe, elle décroche des succès et conquiert son auditoire. Le pavillon des spectacles ne comptera sûrement pas de sièges vides pour ce spectacle de la jeune vedette native de Shawinigan qui a remporté des grands prix de la chanson, au Japon, entre autres.

Alors... Que dites-vous de cette quatrième jour-

née de l'expo '83? Journée prometteuse, n'est-ce pas? Cette journée ne serait pas complète pour les dirigeants de l'expo si vous n'y étiez pas. Il ne vous reste donc qu'une chose à faire: vous rendre à l'expo. Vous y ferez d'une pierre deux coups car en plus de combler de joie les responsables de la foire annuelle, vous verrez des spectacles époustouflants et pourrez profiter des manèges gratuits, à volonté. Que demander de mieux, parbleu? Pas grand'chose, ma foi!

Nous profitons de l'Expo de Berthierville pour rendre un hommage particulier à tous les producteurs laitiers et clients de



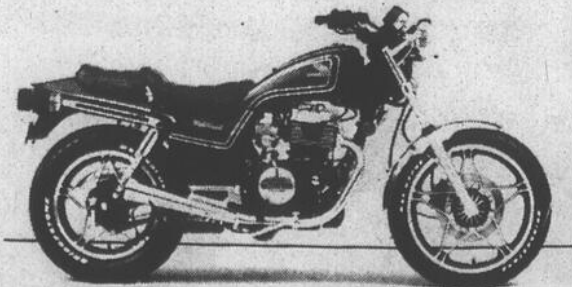
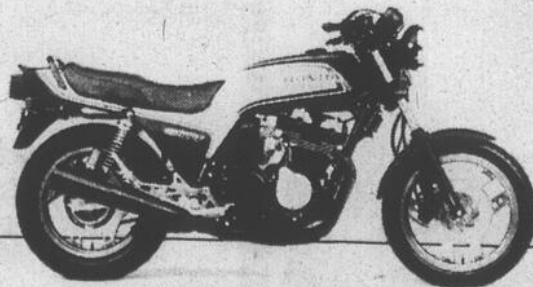
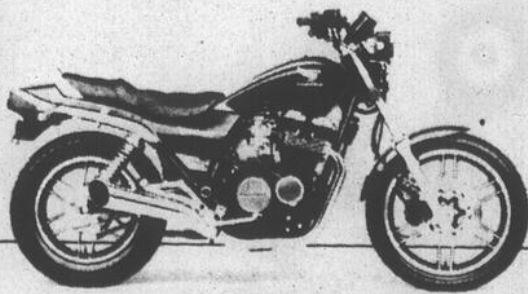
Nous vous invitons à venir déguster nos produits au kiosque de l'Expo de Berthier.

Tél.: MASKINONGÉ
LIGNE MONTRÉAL

227-2363
581-1592

DU PLAISIR SANS LIMITE AVEC

Tout doit être vendu avant la fin de l'expo



VENEZ VOIR NOS PRIX.



Vente et réparation
MOTOSPORT R. BRISSETTE

(514) 836-6149
411, route 138, Berthierville



Il règne toujours une activité fébrile sur le terrain de l'exposition de Berthierville durant les cinq jours que dure cette foire annuelle. 60,000 visiteurs, ça fait quand-même passablement de "grouillant"...

Sylvie Jasmin chantera pour vous, la dernière journée de l'expo

Par Jean-Paul PLANTE

C'est toujours avec un peu de tristesse qu'on voit arriver la dernière journée de l'exposition de Berthierville. Nous ressentons tous un pincement au coeur quand on entend ou qu'on dit "...déjà la dernière journée..."

Mais que voulez-vous! Toute bonne chose a une fin, comme dit si bien l'expression. Et l'expo berthelaise, malheureusement, ne fait pas exception à la règle.

Sylvie Jasmin

Donc, le dimanche, 24 juillet, marque la dernière journée de l'expo '83. Il ne faut pas croire que pour cette raison, on prend les choses plus à la légère, qu'on néglige des aspects de ce grand rassemblement annuel. Loin de là!

En ce dimanche, 24, il y aura tout d'abord la messe, à 9h15, au pavillon des spectacles.

Puis, à 13 heures, les compétitions de tir de 4X4 et de tracteurs reviennent, sous la responsabilité de M. Roger Poirier.

De 14 à 17 heures, au bar terrasse, l'orchestre Musicalité vous fera danser. Musicalité s'exécute

également de 19 à 23 heures.

A 15h30 et 20h30, en plus des spectacles des Corinis, des Droguets et des Bertinis, les visiteurs auront l'occasion de voir et d'entendre la fort jolie Sylvie Jasmin qui est dotée d'une voix tout à fait magnifique.

Puis, à 23 heures, ce sera...déjà... la clôture de l'expo 1983. Oui, les cinq journées de cette expo "à vous couper le souffle" seront chose du passé.

Vous ne pouvez vraiment pas vous permettre de ne pas "piquer une pointe" vers l'expo 1983 de Berthierville. Ignorer l'expo durant cinq jours est quasi chose impensable.

L'an dernier, au-delà de 60,000 personnes ont foulé le sol de l'exposition berthelaise. On ne devrait pas attirer moins de visiteurs que cela, en '83, en raison de la très grande

variété des activités et de la qualité de tous les artistes et qui seront à l'oeuvre. Vraiment, il ne manque que Vous, votre

entraîn, votre bonne humeur.

Du 20 au 24, c'est à Berthier que ça s'opère. Et vous devez être de la fête!



La jolie et talentueuse Sylvie Jasmin sera en grande vedette, à 15h30 et 20h30, au pavillon des spectacles de l'expo, le dimanche, 24 juillet.

Le Gouda

On associe facilement la Hollande aux sabots de bois, aux champs de tulipes, aux moulins à vent et aux célèbres fromages Gouda et Edam. Il faut cependant savoir que la Hollande est aussi le plus grand exportateur de fromage au monde.

La fabrication du fromage Gouda, entre autres, fait partie de la réalité néerlandaise depuis des siècles déjà. À telle enseigne que certains voisins de la Hollande en sont même venus à appeler les Hollandais Kaaskop, c'est-à-dire "tête de fromage".

Aujourd'hui le Gouda fait les délices des connaisseurs un peu partout dans le monde. On en fabrique non seulement en Hollande, mais aussi en Suède, en France et au Canada pour ne nommer que ces pays. Depuis maintenant plusieurs années, Agropur vous propose le meilleur Gouda canadien, inspiré de la grande tradition néerlandaise.



TELEVISIONS COULEURS et VIDEO-CASSETTES AU

PRIX COÛTANT

À l'Expo de Berthierville du 20 au 24 juillet

MAGNAVOX



VIDÉO-CASSETTES

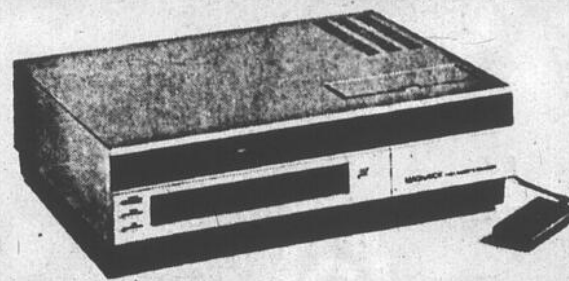
Garantis un an pièces et main d'oeuvre

Modèle 8402

VHS de PHILIPS

AU PRIX COÛTANT

\$649.



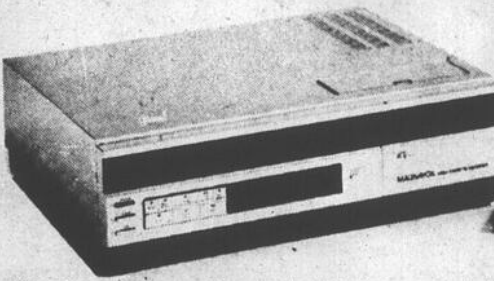
8 heures d'enregistrement • Chargement frontal • Syntonisation électronique à 12 positions • Programmable 14 jours • Recherche avant-arrière, effets spéciaux • Affichage électronique des fonctions • Étiqueteur de défilement électronique • Commutateur T.V., VCR automatique • Rebobinage automatique • Télécommande à fil 4 fonctions.

Modèle 8430

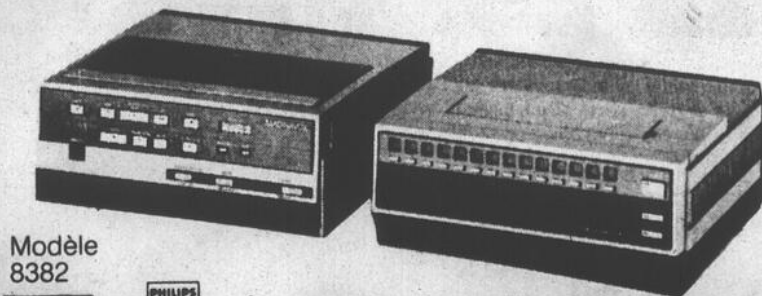
VHS de PHILIPS

AU PRIX COÛTANT

\$799.



Enregistrement 8 heures. Chargement frontal, 4 têtes, syntonisation électronique à 14 positions, programmable 14 jours, enregistrement à une touche, affichage électronique des fonctions, indicateur de défilement électronique, convertisseur 105 canaux, commande de netteté de l'image, télécommande infrarouge 10 fonctions.



Modèle 8382

VHS De PHILIPS

En bas du prix coûtant

\$1299.

Magnétoscope portable programmable. Magnétoscope et syntonisateur séparés. Magnétoscope léger (8,6 lb (3,9 Kg) avec batterie), se raccorde à la cablodistribution. Bande VHS. Indicateur d'humidité, enregistrement maximum 8 heures, enregistrement à une touche, 3 vitesses, commande des fonctions et sélecteur de canal par touches sensibles, programmation 14 jours/4 émissions, jusqu'à 14 jours d'enregistrement sans surveillance, arrêt et relance sur image, avance d'image, repérage de séquences, doublage vidéo/audio, régulateur d'accord précis automatique, prise entrée/caméra, prises entrée/sortie vidéo, télécommande infrarouge 16 fonctions comprises, batterie de magnétoscope interne comprise. Le modèle 8382 comporte un magnétoscope et un syntonisateur, il se vend comme un seul élément.

SPÉCIAUX AUSSI DISPONIBLES EN MAGASIN

- Quantités limitées
- Payez et emportez
- Mise de côté
- Marchandise en magasin seulement

SARRAZIN ÉLECTRONIQUE Inc.

971 Avenue du Collège Berthierville, 836-4057

La ferme de l'Oncle Paul émerveille petits et grands

Il est difficile d'exprimer à quel point les animaux exercent un at-

trait quasi irrésistible chez les petits et les plus grands.

Observez un enfant ou un adulte devant un lapin, un canard, une peruche, une chèvre, un



La ferme de l'Oncle Paul: un des endroits les plus fréquentés de l'exposition de Berthierville. Les grands comme les petits pourront admirer, cette année, au-delà de 300 animaux. Allez y jeter un coup d'oeil!

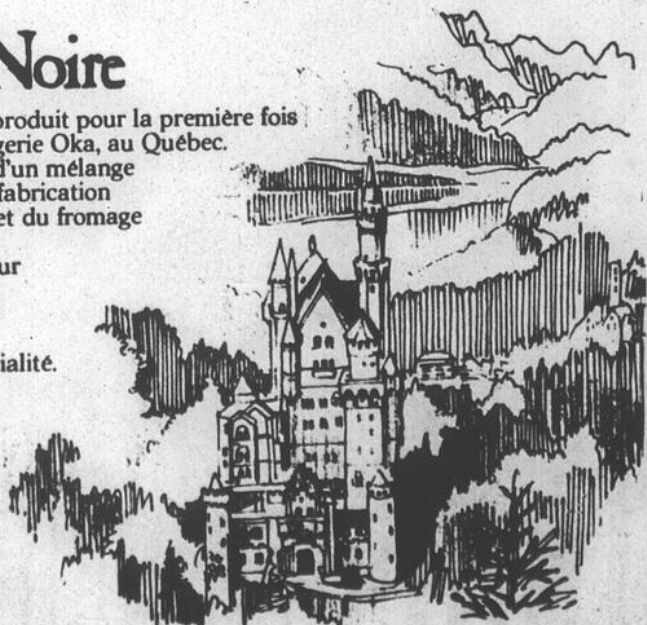
Le chanceux!



Cet éleveur a doublement raison d'exprimer sa joie avec un large sourire. Tout d'abord, sa bête a décroché un prix lors des jugements... et il pose avec une jolie hôtesse de l'expo. Rien qu'à y penser, nous avons presque envie de nous transformer en éleveur, ne serait-ce que pour la durée de l'exposition berthelaise.

Le Forêt Noire

Le Forêt Noire fut produit pour la première fois en 1979 à la fromagerie Oka, au Québec. Ce fromage est né d'un mélange de la technique de fabrication du Brick canadien et du fromage des Pyrénées en France. D'une saveur douce, il répond au goût du nouveau consommateur de fromage de spécialité.



cheval, un veau, et vous aurez tôt fait de constater qu'un animal a le don de faire rêver les jeunes et de redonner des impressions de jeunesse aux gens sur qui commence à peser le poids des ans.

Par Jean-Paul PLANTE

A l'exposition de Ber-

thierville, il existe une ferme pas comme les autres, une ferme où règne une ambiance qui sort de l'ordinaire: la ferme de l'Oncle Paul.

A chaque année, des milliers de personnes de tous les âges y passent afin de voir, d'admirer, de voir-nous dire, les animaux qui s'y retrouvent.

300

Lors de l'expo '83, du 20 au 24 juillet, on comptera 300 animaux à la ferme du sympathique personnage qui consacre son temps à soigner les animaux et à jaser avec les tout jeunes comme avec les plus âgés. Il porte admirablement bien son nom d'"Oncle

Paul".

Alors, on se donne rendez-vous à l'expo berthelaise et... à la ferme de l'Oncle Paul. Toute la famille aura bien du plaisir à observer et caresser les animaux de cette merveilleuse petite ferme. Vos amis, les animaux, attendent votre visite. Ne les décevez pas!

NOUVEAU MODÈLES 1984

Dodge Caravan



TRIPLE PROTECTION
5 ANS ou 80,000 km.

SANS
FRAIS

Chrysler Laser XE



SANS
FRAIS

La protection
du rouage
d'entraînement.
5 ans/80,000 km.

SANS
FRAIS

L'entretien
prévu.
5 ans/80,000 km.

SANS
FRAIS

La protection
anti-corrosion.
5 ans/80,000 km.

Si vous trouvez meilleure offre, profitez-en?
Si vous trouvez meilleure voiture, achetez-la!

Chez Brissette Automobile. On a confiance en notre étoile.



Brissette
AUTOMOBILE LTÉE



880, Notre-Dame, Berthierville, 836-6231

Spectacles gratuits et manèges à volonté avec votre billet d'entrée

Par Jean-Paul PLANTE

Il existe une "mode" de plus en plus en vogue aux expositions; une façon de faire qui connaît des succès partout où elle est mise en application: les manèges gratuits avec le billet d'entrée.

Déjà, à l'exposition de Berthierville, les visiteurs avaient droit aux spectacles gratuits lorsqu'ils avaient franchi la barrière. Or, l'avant-gardisme des dirigeants de la foire berthelaise se poursuit, pour l'expo '83, qui se déroulera du 20 au 24 juillet, avec les manèges tout à fait gratuits (en plus des spectacles, bien sûr) une fois votre billet acheté.

Les prix

Evidemment, c'est bien beau de vous parler de manèges et de spectacles gratuits avec votre billet d'entrée. Mais combien coûte-t-il ce billet d'entrée? demanderez-vous.

Mercredi, jour d'ouverture de l'expo, les adultes paieront \$4 aux barrières et les enfants, \$3. Il est à remarquer qu'il en coûte \$1 pour pouvoir participer au bingo monstre. Ce coût minime vous donnera la chance de jouer 10 tours à \$100 chacun. *C'pas cher!* comme dirait Clémence. Et là encore, n'oublions pas que le bingo offrira un montant fort respectable de \$5,000 en prix.

Jeudi, vendredi, samedi et dimanche, les adultes paieront \$5 et les enfants de 2 à 12 ans, \$3, pour entrer sur le terrain, avoir droit à tous les manèges et spectacles gratuitement. Une véritable aubaine!

Pour stationner votre véhicule, il ne vous en coûtera qu'une "petite piastre". Qu'a-t-on, de nos jours, pour un dollar? La réponse? Une place pour stationner à l'expo de Berthier!

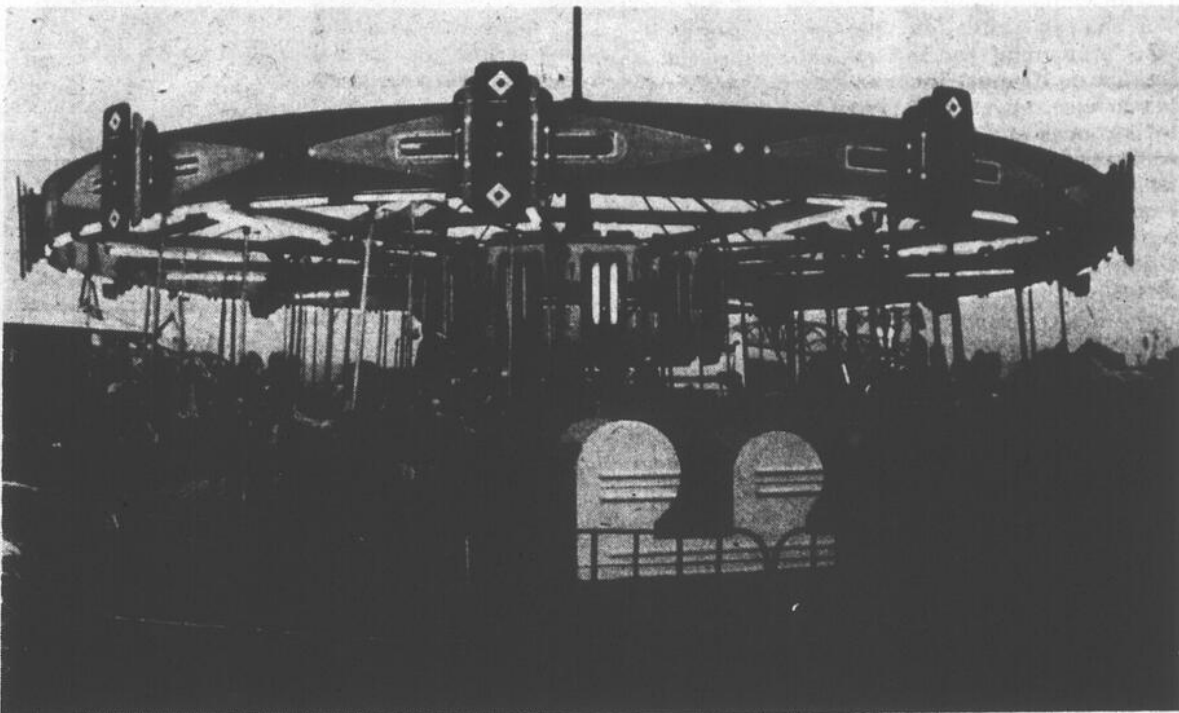
Bref, pour quelques dollars, vous entrez sur le terrain, visitez les kiosques, la ferme de l'Oncle Paul, jetez un coup d'oeil sur l'imposante exposition de machinerie agricole, allez vous rafraîchir au bar terrasse et entendez Musicalité, voyez les plus beaux animaux de la région, le Salon de traite, les Michel Louvain, les Satellipopettes, Sylvie Jasmin, Céline Dion, les Corinis, Droguetts, Bertinis etc. Nous allions oublier une chose primordiale, vous avez aussi droit aux sourires

radieux des charmantes hôtesse Christiane, Denyse, Renée et Elaine.

Si vous pensez avoir tout ça, ailleurs, pour

quelques billets d'un dollar, empressez-vous de nous le dire! Selon nous, il n'y a qu'un seul endroit où l'on vous offre autant

pour si peu: l'exposition de Berthierville, la 17e, une exposition...à vous couper le souffle. Soyez-y!



pour "investir" \$5 ou \$10 dans des manèges, on peut dire que les dirigeants de l'Expo ont fait un coup de maître en adoptant cette formule.

Nouveauté importante à l'exposition 1983 de Berthierville! Avec votre billet d'entrée, vous avez droit aux manèges gratuits. Quand on sait combien il faut peu de temps



Evidemment, les spectacles demeurent gratuits, à l'expo de Berthierville, même si les manèges sont gratuits pour l'expo '83. Ces spectacles attirent toujours des foules immenses, au pavillon des spectacles. Le sérieux du gérant de l'expo, sur cette photo, M. L. Jacques Sylvestre, n'a rien d'inquiétant, prenez-en notre parole. Il est sûrement à songer à des petits trucs pour améliorer encore l'expo berthelaise. Quand on a l'expo ancrée en soi, on se permet souvent des petits moments de réflexion comme celui que semble se donner M. Sylvestre, sur cette photo.

LE SPÉCIALISTE MARCEL

à l'Expo de Berthier
du 20 au 24 juillet

avec:



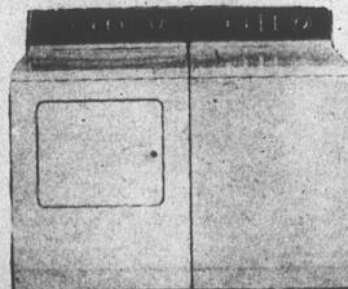
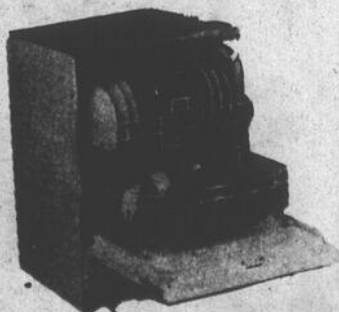
à

"La mécanique fiable".

des

prix

HUM...



Démonstration et service personnel par des experts exclusifs

MARCEL LAPORTE & FILS Inc.

Un spécialiste à votre service

1051, Bayonne Sud, Berthierville, 836-3634



RE·NU·IT

une RÉVOLUTION dans le domaine du REVÊTEMENT

Fin vos problèmes de couverture, finition extérieure, plâtrage de solage.

Économisez jusqu'à 40% sur toutes surfaces extérieures.

À L'ÉPREUVE DE L'EAU, DES ACIDES, DU FEU, DE LA CORROSION À 100%

GARANTIE 10 ANS FINI TEXTURE

Toitures de gravier
Toitures d'asphalte
Toitures de tôle
Briques, ciment, bardeaux,
blocs de ciment, bois,
vinyle, aluminium,
édifice commercial



ISOLATIONS BRANDON (514) 835-2630 (819) 539-6677 REPR

2408, rue Lavergne, Saint-Damien de Brandon

13 couleurs disponibles enduit lisse ou texturé.

Une invitation de Renée, Elaine, Christiane et Denyse

Par Jean-Paul PLANTE

A chaque année, en vous promenant sur le terrain de l'exposition berthelaise, en visitant les kiosques ou lorsque vous assistez aux spectacles, vous voyez quatre charmantes jeunes filles portant costumes identiques, sourire aux lèvres.

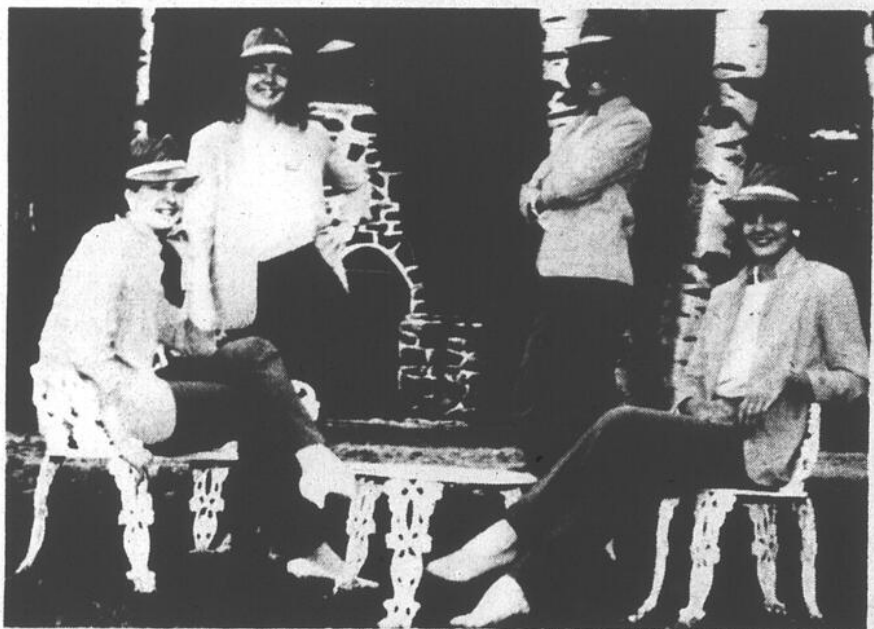
Qui sont ces eaux brins de filles? Il s'agit des hôtes de l'expo, des personnes qui, toujours avec une extrême gentillesse, répondent à vos questions, mettent de la vie, de l'entrain là où elles

passent. Elles sont, jusqu'à un certain point, ambassadrices de l'exposition berthelaise auprès du grand public.

Elles sont...

Cette année, Renée, Elaine, Christiane et Denyse sont ces quatre jolies demoiselles qui attendent votre visite à l'expo qui débutera le 20 pour se terminer le 24 juillet. Elles souhaitent fortement que vous alliez passer avec elles d'agréables moments à cette exposition

qui attire sans cesse plus de visiteurs d'une année à l'autre. Allez-vous décevoir Renée? Faire de la peine à Elaine? Attrister Christiane? Dire non à Denyse? Voilà qui est impensable! Donc, pour rendre ces quatre jeunes filles heureuses, souriantes, pleines d'entrain, un seul moyen: vous rendre à l'expo, du 20 au 24... A tous les jours si vous le pouvez... C'est là le souhait le plus cher de Renée, Elaine, Christiane et Denyse.



Elaine, Denyse, Christiane et Renée: les hôtes de l'exposition 1983 de Berthierville. Elles vous attendent avec leur sourire, leur entrain, leur bonne humeur, du 20 au 24 juillet. Allez les rencontrer. Elles sont tellement charmantes!

Un moment de répit



La secrétaire-trésorière de l'exposition de Berthierville, Francine Sylvestre, s'accordant quelques moments de répit bien mérités lors de l'expo. Il faudrait peut-être dire quelques "rares" moments de répit, ce qui serait, sans

doute, l'expression la plus appropriée. Voilà une femme qui fait un travail gigantesque, tant durant l'exposition qu'au cours des mois qui précèdent la tenue de cette imposante foire annuelle.

Pour nous retrouver dans les charcuteries

Andouille: Charcuterie à base de boyaux de porc ou de veau coupés en lanières et insérés dans une partie du gros intestin. Un délice pour les Français.
Cervelat: Saucisse faite de viande et de cervelle de porc. C'est un saucisson, gros et court, cuit et assés épicé.

Crépinette: Saucisse plate entourée d'un morceau de crépine (membrane grasseuse et transparente qui enveloppe les viscères du porc).
Galantine: Charcuterie à base de viandes froides désossées que l'on sert dans sa gelée.

Pâtés: Apprêt composé de viandes, de condiments et cuit au four. Ils se servent

froids.
Porc salé: Morceaux de poitrine de porc, salés.

Rillettes: Charcuterie faite de viande de porc haché, grasse et maigre, cuite doucement dans sa graisse et détaillée en menus morceaux, assaisonnée et hachée plus ou

moins finement, les rillettes sont servies froides.

Salami: Mot italien, pluriel de salamé qui signifie chose salée.

Saucisson: Grosse saucisse. Préparation de viandes (porc-boeuf) hachées, assaisonnées, cuites ou séchées et présentées dans un boyau.

Terrine: Mets préparés avec des viandes diverses assaisonnées et cuites dans des moules spéciaux appelés *terrines*.

(Par l'Association des fabricants de charcuterie du Québec Inc. et le M.A.P.A.Q.)

ATC POUR TOUT ET POUR TOUS en montre à notre kiosque



HONDA

Odyssee

ATC 70, 200E, 200X, 250

VENEZ VOIR NOS PRIX.

Vente et réparation

MOTOSPORT R. BRISSETTE

836-6149

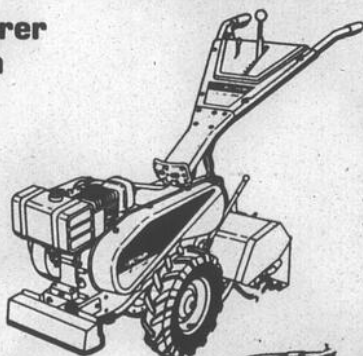
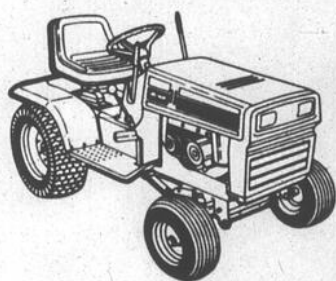
411, route 138 Berthierville

YARD-MAN

YARD-MAN

YARD-MAN

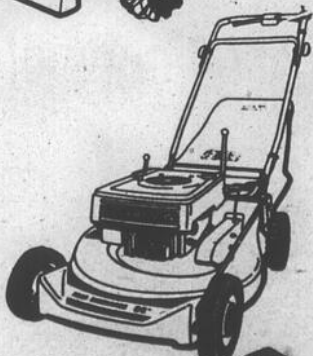
Venez nous rencontrer à notre kiosque à l'exposition de Berthier.



Une visite chez André Garceau dépositaire YARD-MAN et TAS vous convaincra de la qualité et du bon goût. Tracteurs, tondeuses, bêcheuses, ramasse-herbe, rouleaux à gazon, aérateurs à gazon et accessoires. Débroussailleurs, perceuses à gaz, rotoculteur et taille bordure.



VENEZ VOIR NOS SPÉCIAUX



Heureux de vous annoncer que nous sommes dépositaires de scies à chaîne POULAN



Service et réparation après vente

ANDRÉ GARCEAU

1146, Rivière Bayonne Sud, Berthierville, tél.: 836-3967 — 836-4363

Des bijoux de kiosques!

Par Jean-Paul PLANTE

Lorsque les gens visitent une exposition, ils passent beaucoup de temps aux divers kiosques commerciaux et industriels.

Il est tout à fait normal de voir ce que les commerçants, manufacturiers et industriels de la région ou d'ailleurs ont à offrir aux consommateurs que nous sommes tous.

130

L'exposition de Berthierville offre la possibilité aux dizaines de milliers de visiteurs de voir une foule de choses toutes

plus intéressantes les unes que les autres car elle a en montre plus de 130 kiosques intérieurs (centre Gilles-Villeneuve) et extérieurs.

A bien y penser, 130 kiosques: ça fait du "bagage" à voir sur un temps riche... Ça prend quelques heures à faire le tour. Dans ces kiosques, ce n'est pas la diversité qui manque. Tout y passe, du tout récent système de cuisson à l'éplucheur automatique de pommes de terre, en passant par la chaise sur billes via les soyeux tapis et l'artisanat.

Meubles, appareils ménagers, poêles à combustion lente, articles de décoration, de rénovation; bref, on trouve de tout à l'expo berthelaise.

Donc, ne manquez pas d'aller voir les quelque 130 kiosques, du 20 au 24. Tout en prenant une petite marche de santé, vous verrez de bien belles choses, des choses utiles et agréables à l'oeil.



Plus de 130 kiosques seront en montre à l'exposition de Berthierville, du 20 au 24 juillet. Il y aura une foule de choses à voir, allant de l'artisanat aux appareils électroniques les plus sophistiqués. Ne manquez pas ça!

Quel beau sourire!



Le sourire d'une hôtesse: y a-t-il quelque chose de plus agréable à voir, durant l'exposition de Berthierville? Oui! Quoi donc? Le sourire de quatre jolies et charmantes hôtesse que sont Denyse, Elaine, Renée et Christiane. Vous les verrez, ces sourires (... et ces hôtesse, évidemment...) à l'expo, du 20 au 24. Un sourire: ça ne coûte rien et ça rapporte beaucoup. Quatre, ça ne coûte pas plus cher et ça rapporte quatre fois plus. Logique, n'est-ce pas? Élémentaire, mon cher Watson!

INFORMATION CONSOMMATION

Jardinage

L'entretien d'un potager ou d'un parterre exige de nombreux soins au début de la belle saison. C'est toujours un plaisir de sortir rateaux, pelles et pioches pour planter les fleurs ou semer le jardin.

— Ne laissez pas traîner vos outils dans les endroits où vous ou des enfants risquent de trébucher.

— L'usage de la tondeuse à gazon doit se faire avec extrême prudence. Portez des chaussures sécuritaires et ne laissez personne s'approcher de l'ouverture d'où s'échappe les débris d'herbe coupée. Des petits cailloux peuvent être projetés et causer des blessures, sans parler des dangers que présente le couteau.

— Si vous effectuez vous-même l'aiguisage de la lame rotative d'une tondeuse à essence, assurez-vous que le fil reliant la bougie au moteur est débranché. Sous l'effet de la compression du moteur, la lame peut se remettre à tourner d'elle-même et risque de vous couper les doigts.

— Les herbicides et insecticides doivent être manipulés avec soin. Souvenez-vous qu'une petite dose de ces produits peut détruire des insectes ou les mauvaises herbes et risque d'être fatal si un enfant le boit.

SUPER VENTE INVENTAIRE



Mobilier de salon de confection Sklar 2 morceaux couleur: brun pâle SPÉCIAL INVENTAIRE

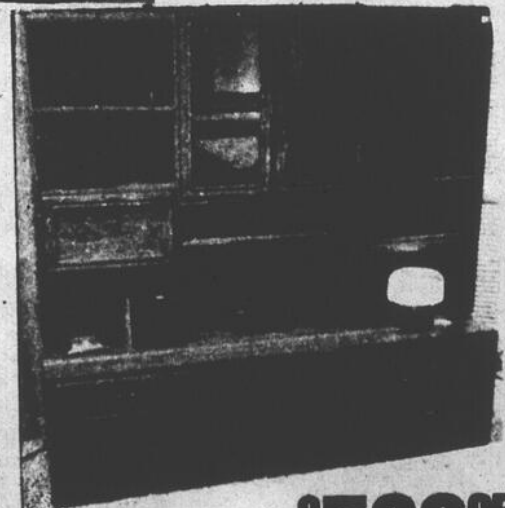
\$ 1069⁹⁵



Mobilier de cuisine en merisier massif comprenant 4 chaises, une table rectangulaire

SPÉCIAL INVENTAIRE

\$ 539⁹⁵



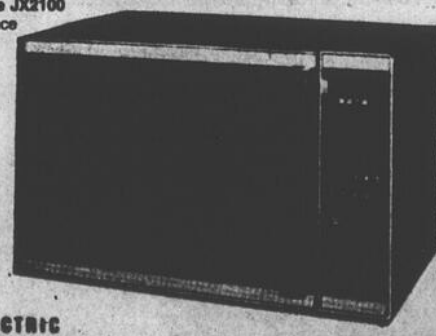
BIBLIOTHÈQUE DE STYLE Dim.: 72 x 72 x 15 1/2

\$ 599⁹⁵

- Four micro-ondes "Dual Wave" General Electric modèle JX2100
- 10 niveaux de puissance
- horloge
- sonde thermique
- décongélation
- cuisson temps
- cuisson température
- programmable
- démarrage retardé
- porte en verre noir

\$ 699⁹⁵

GENERAL ELECTRIC



FAUTEUIL DE REPOS inclinable

SPÉCIAL INVENTAIRE

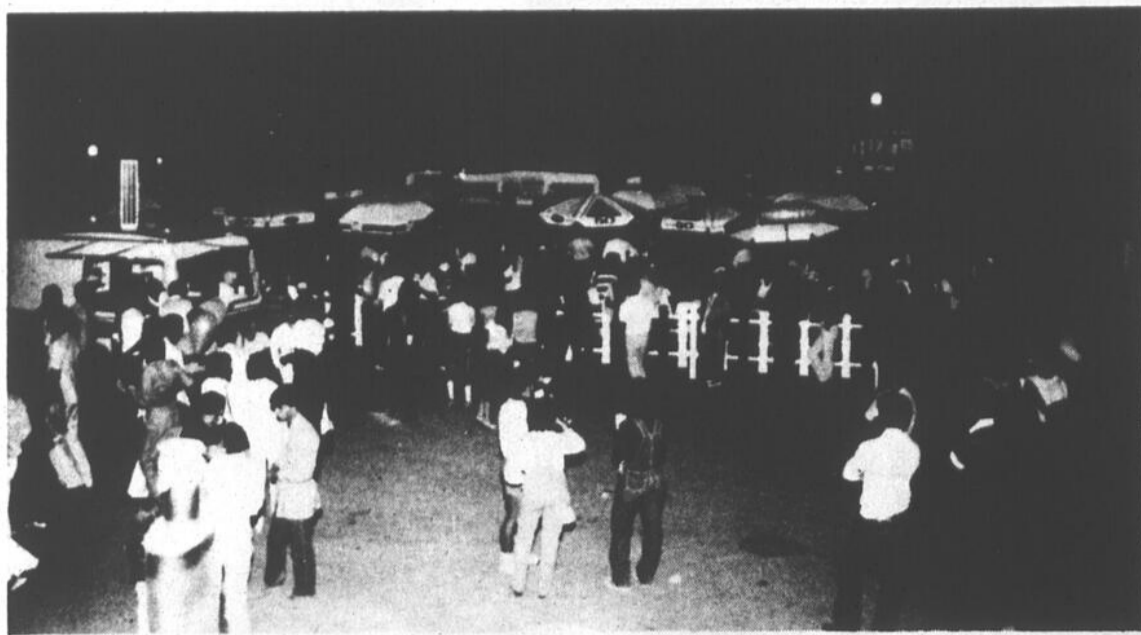
\$ 159⁹⁵



CENTRE DU MATELAS
JEAN HOULE ENR.

951 du Collège Berthierville 836 4733





Il en passe du monde au terrain de l'exposition de Berthierville, à chaque année, surtout depuis que la foire a obtenu ses "lettres de noblesse", c'est-à-dire qu'elle a été classée "A", en 1978.

Depuis 1978

L'expo a ses lettres de noblesse

Par Jean-Paul PLANTE

Quand on dit d'une chose qu'elle est "A-1": cela a une signification bien particulière. Dans les faits, ce qualificatif est un gage d'excellence, une garantie de fiabilité.

Or, cette garantie, l'exposition de Berthierville vous l'offre depuis 1978, année où elle fut classée A, à la grande joie

des dirigeants de cette foire annuelle, le gérant et la secrétaire en tête.

Des raisons

Pour atteindre un tel rang, pour obtenir ses lettres de noblesse, une exposition doit offrir un montant déterminé de prix aux éleveurs exposants.

Pour réaliser cet objectif, il faut, bien sûr, avoir

suffisamment d'exposants. Pour ce faire, l'exposition doit posséder de la classe. Et celle de Berthierville en possède... à revendre.

Ce n'est pas pour rien que l'on accourt des comtés de Berthier, Joliette, Montcalm, L'As-

somption, Laval, Terrebonne et Deux-Montagnes pour exposer à Berthierville.

Ce n'est pas pour rien, non plus, que les visiteurs viennent de ces comtés et d'autres régions du Québec. La renommée de l'expo dépasse largement nos frontières en raison de son importance, de ses nombreuses choses à voir,

des spectacles qui y sont présentés, entre autres.

L'expo de Berthier, c'est pas de la p'tite bière (malgré le respect que nous devons aux brasseries). L'expo de Berthier, c'est grandiose; c'est A-1, c'est formidable, c'est à voir. C'est, pour tout dire, à vous couper le souffle!

Il ne vous reste donc qu'à vous rendre sur le site

de l'expo, du 20 au 24, là où vous serez en mesure de constater que la foire annuelle n'est pas classée "A" pour le simple plaisir de la chose.

La direction de l'expo vous attend. Les hôtes aussi! Bienvenue à Berthierville. Bienvenue à la merveilleuse exposition berthelaise. Et bon séjour!

Ils assureront la relève



Les jeunes agriculteurs, ceux et celles qui assureront la relève, demain, méritent l'encouragement du grand public. Sans les agriculteurs, que feraient les citoyens? Que

de problèmes les gens connaîtraient pour s'alimenter. Allez leur dire votre appréciation lors du jugement des jeunes agriculteurs, jeudi, le 21, à 10 heures. Ils le méritent bien!

À l'occasion de l'Exposition de Berthierville
Hommages aux pionniers de la Société d'Agriculture
Mérites à ceux qui ont su la faire progresser



LE CONSEIL DE VILLE DE BERTHIERVILLE

MAIRE

Jude Guèvremont

CONSEILLERS

Roger Grégoire
André Deschenaux
Jean-Claude Guèvremont
Jacques Sarrazin
Claude Brunelles
Fernand Giroux
DIRECTEUR GÉNÉRAL
P.Y. Laporte, c.a.

PRÊT TANDEM
PRÊT D'AMÉLIORATION DE FERME
MARGE DE CRÉDIT AGRICOLE
CRÉDITS SPÉCIAUX
PRÊT POUR ACHAT D'ANIMAUX
PRÊT POUR ACHAT D'ÉQUIPEMENTS
CRÉDIT TEMPORAIRE D'EXPLOITATION
CRÉDIT À LA PRODUCTION

ici
ON PRÊTE DE L'ARGENT



LA CAISSE POPULAIRE

DESJARDINS

D'la machinerie agricole? En v'là tant qu'vous voulez!

Une exposition du genre de celle qui se tiendra à Berthierville, du 20 au 24 juillet, attire toujours un nombre impressionnant d'agriculteurs.

Ceux-ci, qui proviennent de différents coins de la région immédiate de Berthier et de régions parfois éloignées du

Québec, sont toujours intéressés à voir les toutes dernières nouveautés dans le domaine de la machinerie agricole, là où la technique évolue sans cesse.

Par Jean-Paul
PLANTE

Or, les agriculteurs qui visiteront l'exposition

berthelaise seront servis à souhait, comme ils l'ont toujours été, au cours des 16 dernières années.

Plus grandiose

Dans les faits, l'exposition de machinerie agricole de Berthierville est la plus grandiose de la rive nord; ce qui n'est pas peu dire.

Des mini équipements aux gigantesques mastodontes, tout est sur place. De nombreuses maisons qui se spécialisent en machinerie agricole font de Berthierville et de son exposition un lieu de prédilection pour faire connaître leurs produits.

Donc, si vous voulez en avoir plein la vue de superbes pièces d'équipement agricole, le meilleur endroit où vous rendre est l'expo de Berthier, du 20 au 24 juillet. Une simple visite vous convaincra.



Sur le terrain de l'exposition de Berthierville, vous verrez, du 20 au 24 juillet, l'exposition de machinerie agricole la plus grandiose de la rive nord.

INFORMATION CONSOMMATION

Cuisine en plein air

La cuisine en plein air gagne de nombreux adeptes à chaque été. Cela permet de préparer des repas tout en profitant du soleil.

Il existe toute sorte d'appareil de cuisson allant du simple hibachi jusqu'à la rôtissoire au gaz propane. Quelque soit votre choix, il y a des précautions à prendre pour éviter les accidents.

— Souvenez-vous que le charbon de bois ne doit pas

être utilisé à l'intérieur car des gaz toxiques se dégagent lors de la combustion.

— Le festin terminé, laissez le BBQ à l'extérieur. Les briquettes peuvent sembler éteintes, mais en réalité elles libèrent des gaz toxiques tant qu'elles ne sont pas réduites en poussière.

— Si vous possédez un appareil fonctionnant au gaz propane, il serait sage d'entreposer la bombonne de gaz autant que possible, dans une remise à l'extérieur de la maison. En cas d'incendie, l'explosion de ce réservoir peut entraîner une catastrophe.

Les bonnes idées laitières

Les légumes de la saison prendront un air de fête recouverts de cette SAUCE HOLLANDAISE AU MÉLANGEUR. Celui-ci prend tous les risques et vous présente chaque fois une sauce onctueuse et crémeuse. La recette de base repose sur le bon goût du beurre auquel on ajoute du jus de citron frais. Pour varier, que penser d'un saumon poché garni d'une hollandaise à l'aneth ou que dire de côtelettes d'agneau grillées nappées d'une sauce hollandaise à la menthe! De toute manière, un délice vous attend!



SAUCE HOLLANDAISE AU MÉLANGEUR

½ tasse (125 mL) de beurre
3 jaunes d'œufs
1 à 2 c. à table (15 à 30 mL) de jus de citron frais
Pincée de sel
Quelques grains de poivre de Cayenne

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre; chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit très chaud et bouillonnant; sans le faire brunir. Dans le contenant d'un mélangeur, déposer les jaunes d'œufs, le jus de citron, le sel et le poivre de Cayenne. Couvrir et mélanger à faible vitesse. Mélanger à haute vitesse tout en versant lentement le beurre chaud, en un mince filet continu. Continuer à mélanger 30 autres secondes ou jusqu'à épaississement. Si nécessaire, garder la sauce chaude en déposant le contenant du mélangeur dans une casserole d'eau chaude. Napper sur des asperges chaudes, des petits pois, des petites pommes de terre nouvelles ou des petites carottes. Donne env. 1 tasse/250 mL.

SAUCE HOLLANDAISE À L'ANETH: Ajouter au beurre fondu, 1 c. à thé (5 mL) d'aneth séché. Suivre la recette ci-dessus. Napper sur du saumon poché.

SAUCE HOLLANDAISE À LA MENTHE: Ajouter au beurre fondu, 2 c. à thé (10 mL) de menthe fraîche hachée grossièrement. Suivre la recette ci-dessus. Napper sur des côtelettes d'agneau et des petits pois frais.

Recettes soigneusement choisies et éprouvées par la

Cultivateurs!
Pour tous vos travaux
aux champs, pensez... **KUBOTA®**
"Le tracteur de l'heure".



Pour la durée
de l'Expo de Berthier
un escompte spécial
considérable sera offert
sur tout achat
de tracteur
Kubota-modèle
en inventaire.

Félicitations aux organisateurs de l'Exposition de Berthierville.

25
ans

**POUR LE MEILLEUR ACHAT,
MEILLEUR SERVICE, MEILLEUR PRIX**

**25 ans de service
et de disponibilité.
Voilà notre force!**

Malbeuf
INC.

KUBOTA®

771, boul. Est,
Louiseville, 228-4592 ou 296-3366

Fricandeau de veau



Préparation
25 mn



Cuisson
2 h (40 mn
autocuiseur)



POUR 4
PERSONNES

750 g de veau (longe ou épaule désossée), 1 os de crosse de veau, 150 g de lard gras frais, 2 branches de thym, sel, poivre, 400 g de petites carottes nouvelles, 150 g de petits navets nouveaux, 100 g de petits oignons blancs, 2 cuillères à soupe d'huile, une douzaine de tiges de ciboulette, un peu de bouillon ou d'eau avec 1 dl de vin blanc, 20 g de beurre.

POUR 6 PERSONNES

1 kg 200 de veau, 1 os de crosse de veau, 250 g de lard gras frais, 3 branches de thym, sel, poivre, 600 g de petites carottes nouvelles, 300 g de petits navets nouveaux, 200 g de petits oignons blancs, 3 cuillères à soupe d'huile, une douzaine de tiges de ciboulette, un peu de bouillon ou d'eau avec 1 dl de vin blanc, 30 g de beurre.

Coupez le lard en bâtonnets, effeuillez le thym sur une soucoupe, mêlez-lui sel et poivre, roulez les lardons dans le mélange. Ensuite piquez-les de place en place dans la viande (sur une face seulement) en laissant dépasser environ 1 cm de gras.

Epluchez, lavez tous les légumes, mettez-les dans une cocotte avec l'huile, la ciboulette lavée et hachée, salez et poivrez.

Posez la viande sur les légumes; lardons sur le dessus (pendant la cuisson ils fondront et arroseront la viande), ajoutez l'os de veau.

Mouillez le liquide (bouillon ou eau plus vin blanc) *. La quantité du liquide dépend de la taille de votre cocotte, il doit recouvrir les légumes.

Couvrez hermétiquement, mettez à feu doux pendant 2 heures (40 mn en autocuiseur).

Pour servir, coupez la viande en tranches et disposez les légumes tout autour.

Battez le jus de cuisson avec le beurre, nappez-en le plat.

* Note: Vous pouvez remplacer le vin blanc par un dl d'eau additionné d'une cuillerée à soupe de vinaigre.



Le Gouda d'Oka

Fromage affiné à pâte ferme, lisse et souple. Sa croûte, généralement enrobée d'une pellicule alimentaire de couleur rouge, retient une délicieuse pâte de couleur jaune pâle. D'une saveur douce et légèrement salée, ce fromage est généralement plus piquant lorsqu'il est bien à point.



Bud...Bud...Bud...



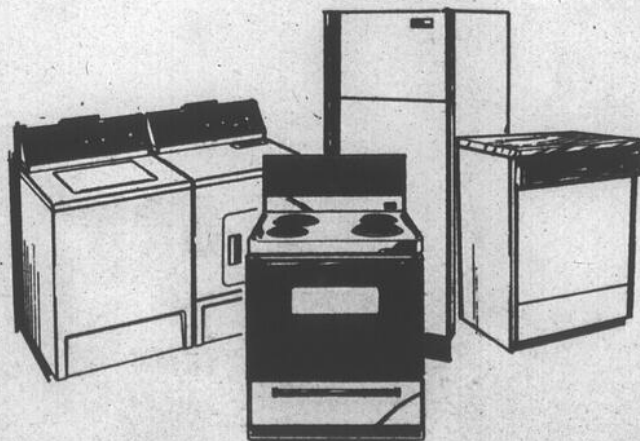
L'an dernier, la soirée Bud Rock avait remporté un succès monstre. Le pavillon des spectacles était rempli à pleine capacité. On répète l'expérience, cette année, le 21, avec l'orchestre Poker. Cette soirée est déjà vouée au succès. Elle débutera à 20 heures pour se terminer à 2 heures. Comme chanterait l'autre...Bud...Bud...Bud...

LE SPÉCIALISTE MARCEL

à l'Expo de Berthier
du 20 au 24 juillet

avec:

Inqlis



DES PRIX
QUI
"GLISSENT"
entre les
DOIGTS.

"Comble tous vos désirs et même davantage".

Démonstration et service personnel par des experts exclusifs.

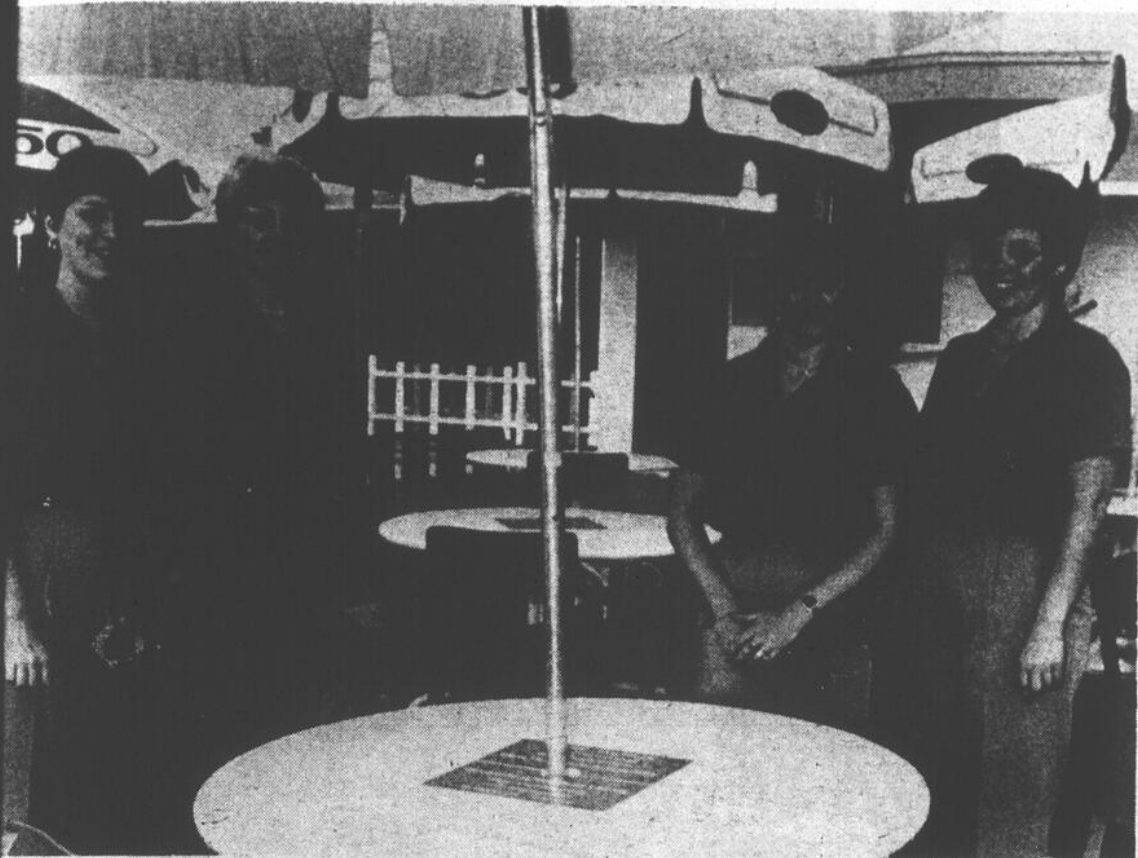
MARCEL LAPORTE & FILS Inc.

Un spécialiste à votre service

1051 Bayonne Sud, Berthierville, 836-3634



A votre service

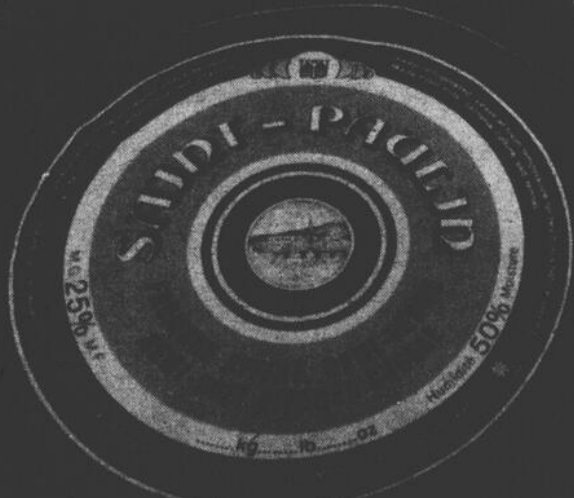


Ces charmantes serveuses vous apporteront vos breuvages favoris au bar terrasse de l'exposition, un endroit où vous pourrez relaxer tout en dégustant les rafraichissements de votre choix. Du 20 au 24 juillet, elles seront sur place pour vous donner un service prompt, courtois et toujours avec le sourire.

Le Saint-Paulin d'Oka

De la même lignée que le fromage Oka, le Saint-Paulin d'Oka est un fromage affiné, à pâte lavée, demi-ferme et pressée. Une pellicule alimentaire de couleur orange recouvre la croûte. Sa pâte est lisse et de couleur blanc jaunâtre.

Le Saint-Paulin d'Oka dégage un arôme léger et agréable. Sa saveur douce et veloutée varie selon le degré de maturation.



TELEVISIONS COULEURS et VIDEO-CASSETTES
au

PRIX COÛTANT



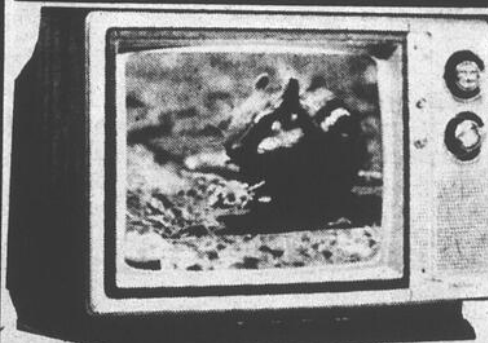
À l'Expo de Berthierville
du 20 au 24 juillet



CASSETTES
VHS \$9.99
spécial expo seulement

TÉLÉVISIONS COULEURS

Garanties 3 ans pièces et main d'oeuvre



Modèle 1430

AU PRIX COÛTANT de PHILIPS
\$349.

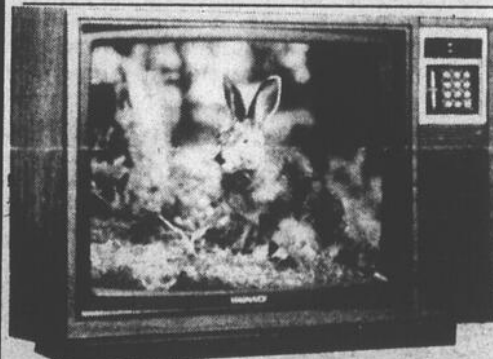
Régulateur d'accord précis automatique • Télécouleur portatif 14 po/33 cm • Syntonisateur UHF/VHF mécanique • Châssis transistorisé • Contrôle automatique de fréquence pour stabiliser l'image • Tube-image à grille noire à canons alignés.

Modèle 2023

AU PRIX COÛTANT de PHILIPS
\$459.



Régulateur d'accord précis automatique • Télécouleur portatif 20 po (48 cm) • Châssis transistorisé • Equilibrage de l'image à une touche • Tube-image à grille noire à canons alignés.



Modèle 2033

AU PRIX COÛTANT de PHILIPS
\$599.

Régulateur d'accord précis automatique • Télécouleur 20 po (48 cm) avec télécommande • Se raccorde à la cablodistribution • Châssis transistorisé • Syntonisateur électronique à accès aléatoire • Télécommande infrarouge accès aléatoire 10 boutons • Sélecteur de canal progressif dégressif à mémoire • Contrôle automatique de la couleur • Clavier de contrôle accès aléatoire 10 boutons pour hausser ou réduire le volume, éteindre ou éteindre l'appareil et régler la couleur et la luminosité.

SPÉCIAUX AUSSI DISPONIBLES EN MAGASIN

- Quantités limitées
- Payez et emportez
- Mise de côté
- Merchandises en magasin seulement

SARRAZIN ÉLECTRONIQUE Inc.

971, Avenue du Collège Berthierville, 836-4057

Un "oncle" populaire



Sur le site de l'exposition de Berthierville, un des personnages les plus en demande, les plus populaires, est, à n'en point douter, l'Oncle Paul. Les petits l'adorent et les grands aiment bien faire la jasette avec lui. Des scènes comme celle-ci, vous en verrez sûrement à maintes reprises lors de l'expo '83, du 20 au 24 juillet.

Steak vert pré



Préparation :
5 mn



Cuisson :
3 mn



Pour 4
personnes

500 g de rumsteak, 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide, sel, poivre. 1/2 botte de cresson, pommes paille. Beurre persillé : 40 g de beurre, 3 branches de persil, une pincée de sel.

POUR 6 PERSONNES

750 g de rumsteak, 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide, sel, poivre. 1 botte de cresson, pommes paille. Beurre persillé : 60 g de beurre, 3 branches de persil, une pincée de sel.

POUR 2 PERSONNES

250 g de rumsteak, 1/2 cuillère à soupe d'huile, sel, poivre. Beurre persillé : 20 g de beurre, 2 branches de persil, une pincée de sel.

Le steak grillé est une préparation simple et rapide mais onéreuse car un steak se choisit dans les morceaux de première catégorie (faux-filet, filet rumsteak, aiguillette baronne, enfrecôte, onglet, bavette d'aloyau...).

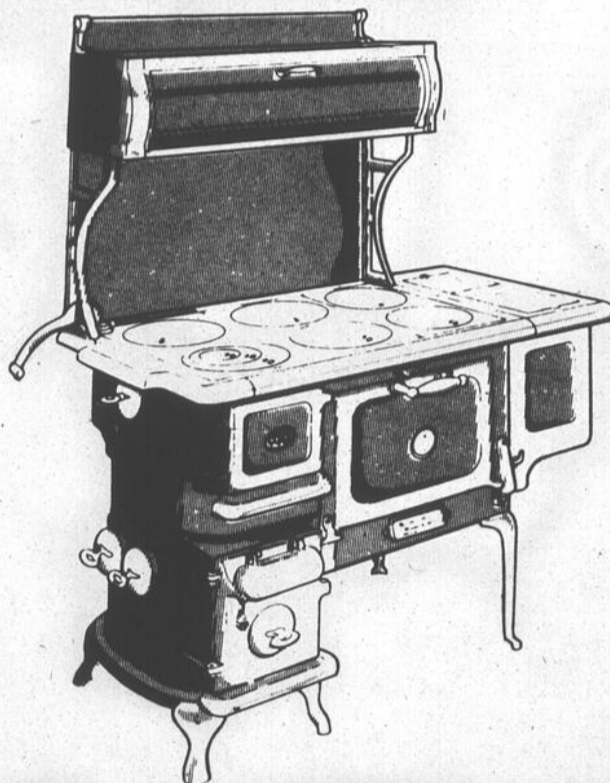
Veillez donc à servir au repas suivant des préparations moins chères à base d'œufs, de légumes de saison, de pâtes ou de riz. Quelques conseils de réussite : huilez le grill et faites-le préchauffer très fortement, la viande doit être « saisie ». Huilez légèrement le morceau de viande avec un pinceau. Ne salez jamais avant, sinon les sucs s'échappent, salez toujours en fin de cuisson, la viande restera moelleuse et savoureuse. Si vous aimez votre steak « saignant », comptez 70 secondes par face à feu très vif. Si vous l'aimez « à point » comptez 1 mn 1/2 par face à feu très vif. Vous pouvez varier la garniture à l'infini. Nous vous proposons un classique : la garniture vert-pré constituée de pommes paille et de cresson. Pour apporter une petite note d'originalité à votre steak, servez-le avec un beurre composé : réduisez du beurre en pommade avec une fourchette et incorporez-lui au choix du persil haché ou des filets d'anchois pilés, ou de l'ail pilé, ou une réduction d'échalotes, modelez-en un petit rouleau que vous pliez dans de l'aluminium ménager et mettez au réfrigérateur. Au moment de servir, dépliez-le et découpez des tranches régulières, que vous posez sur les tranches de steak grillé.



RÉGAL

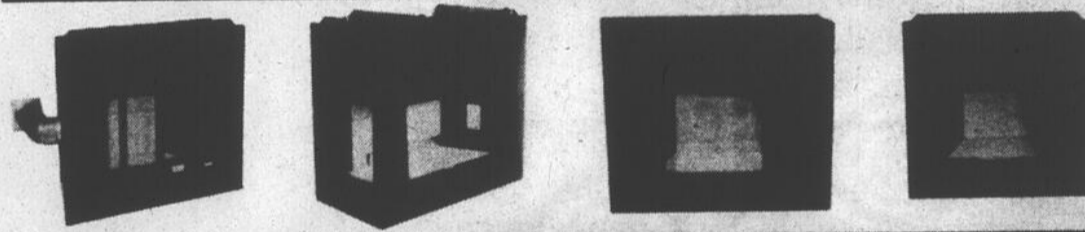
FOYERS ENCASTRÉS

pour l'efficacité énergétique.



Elmira
Stove Works

Appréciez les bonnes odeurs naturelles des aliments et les économies de chauffage grâce à un poêle Elmira. Sélection de 7 modèles.



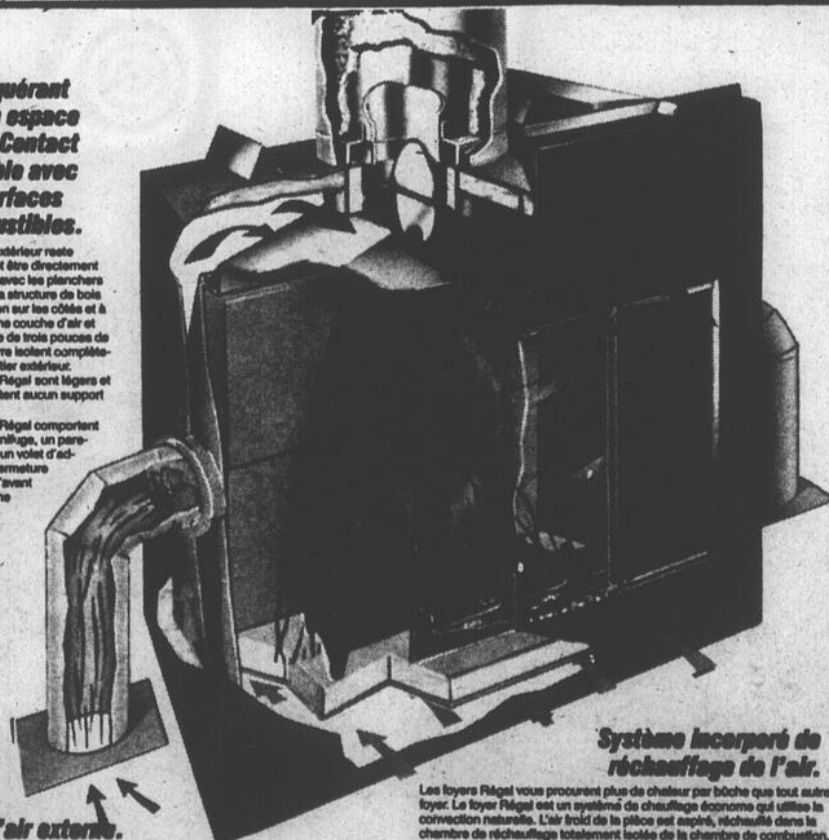
Ne requérant aucun espace libre. Contact possible avec les surfaces combustibles.

Le boîtier extérieur reste froid et peut être directement en contact avec les planchers de bois et la structure de bois de la maison sur les côtés et à l'arrière. Une couche d'air et une couche de trois pouces de fibre de verre isolent complètement le boîtier extérieur. Les foyers Régal sont légers et ne nécessitent aucun support spécial.

Les foyers Régal comportent un écran ignifuge, un pare-chaud et un volet d'admission à fermeture étanche à l'avant qui empêche la sortie de l'air chaud de la résidence lorsque le foyer n'est pas utilisé.

Prise d'air externe.

L'air de combustion est prélevé à l'extérieur de la résidence; le foyer ne consomme pas l'air déjà préchauffé de la résidence. Ceci n'est offert que sur les modèles "Energy-Saver".



Système incorporé de réchauffage de l'air.

Les foyers Régal vous procurent plus de chaleur par bûche que tout autre foyer. Le foyer Régal est un système de chauffage économique qui utilise la convection naturelle. L'air froid de la pièce est aspiré, réchauffé dans la chambre de réchauffage totalement isolée de la chambre de combustion, et est rejeté dans la pièce.

Les caractéristiques de circulation et réchauffage de l'air rendent le foyer Régal plus économique et efficace que les foyers conventionnels.



Les vrais spécialistes du chauffage au bois

1060, Visitation

Joliette 759 1686

WOOD ENERGY

Côtelettes de porc à l'orange



Préparation :
10 mn



Cuisson : 20 mn



Pour 4 personnes

4 côtelettes de porc choisies dans l'échine désossée - 4 oranges - 1 cuillerée à soupe d'huile - 75 g de beurre - sel - poivre.

POUR 6 PERSONNES

6 côtelettes de porc - 6 oranges - 1 cuillerée à soupe d'huile - 80 g de beurre - sel - poivre.

POUR 2 PERSONNES

2 côtelettes - 2 oranges - 1 cuillerée à café d'huile - 40 g de beurre - sel - poivre.

Pressez 3 oranges pour en extraire le jus. Epluchez la 4^e à vif, en entamant très légèrement la chair afin que non seulement l'écorce, mais aussi la partie blanche amère soit éliminée. Coupez en 4 rondelles en retirant les pépins ; retirez aussi la première et dernière tranche pour ne garder que des rondelles bien régulières.

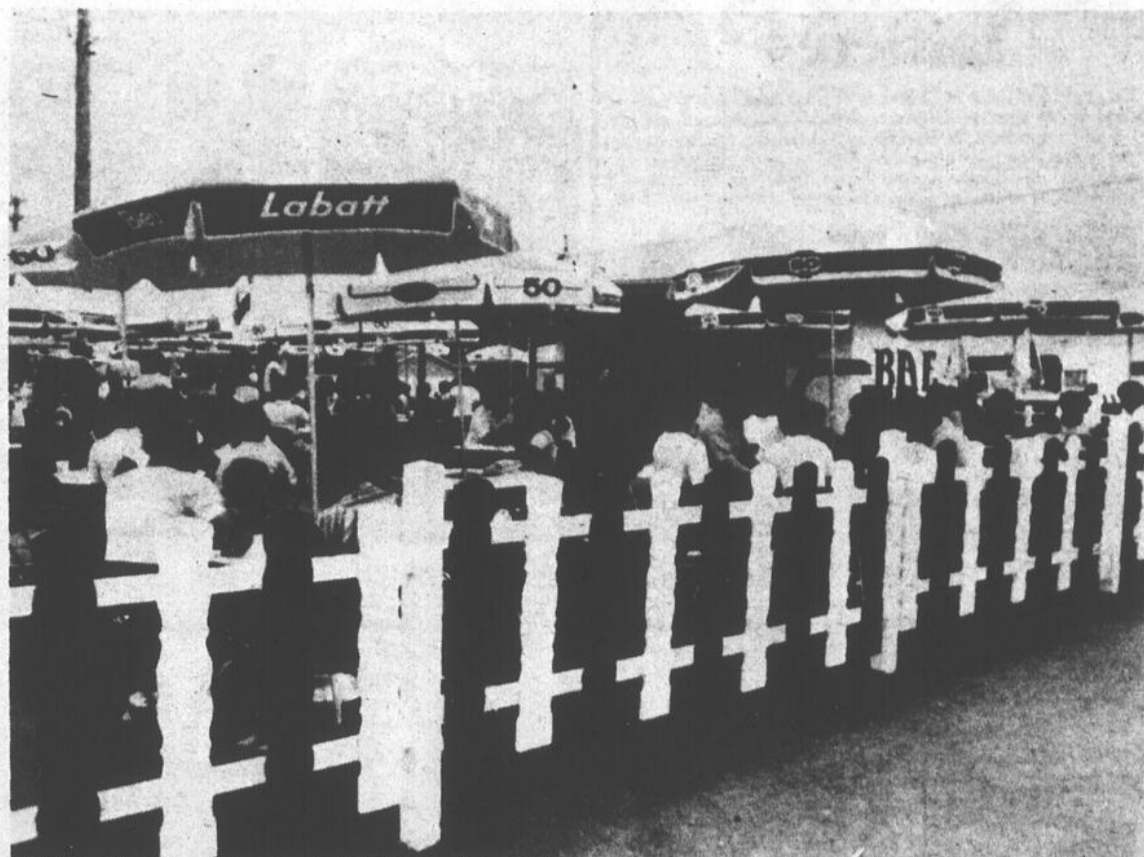
Dans une poêle sur feu doux, mettez l'huile, les côtes de porc et laissez cuire doucement pendant 5 à 6 mn. Salez et poivrez. Retournez, salez, poivrez et laissez encore 5 à 6 mn.

Retirez-les de la poêle, rangez-les dans le plat de service, gardez au chaud.

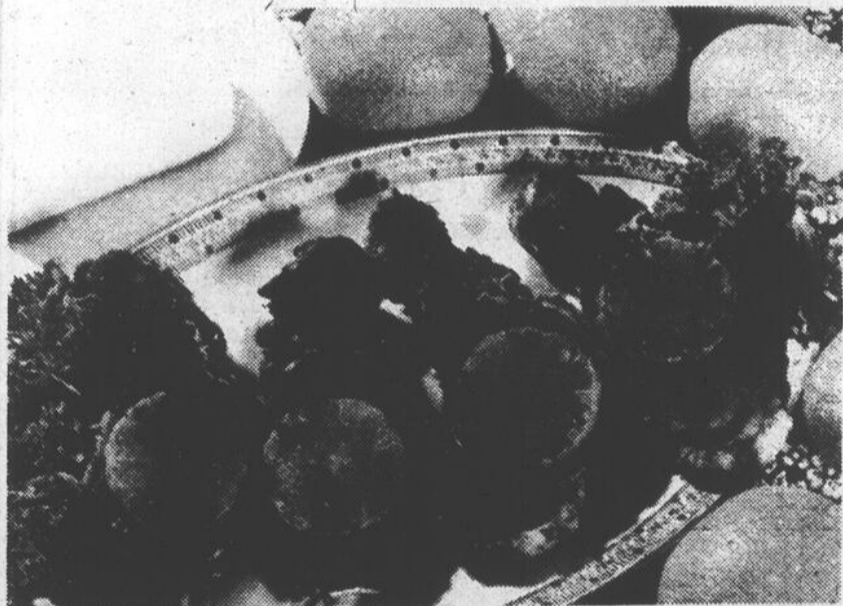
Augmentez légèrement l'intensité du feu, placez les rondelles d'orange côte à côte dans la poêle. Laissez cuire 2 mn de chaque côté et disposez-les sur chaque côtelette.

Versez le jus d'orange dans la poêle en grattant bien avec une spatule en bois pour dissoudre tout ce qui a un peu caramélisé. Ajoutez le beurre et laissez cuire en tournant sans arrêt jusqu'à ce que vous obteniez une sauce crémeuse.

Napez les côtelettes avec cette sauce et servez accompagné d'un riz créole.



Le bar terrasse de l'expo demeure un endroit privilégié pour se détendre après avoir visité les kiosques ou assisté à un spectacle. Et les visiteurs le savent parfaitement bien car ils s'y rendent en grand nombre afin de se désaltérer, de faire la jasette avec les parents et amis.



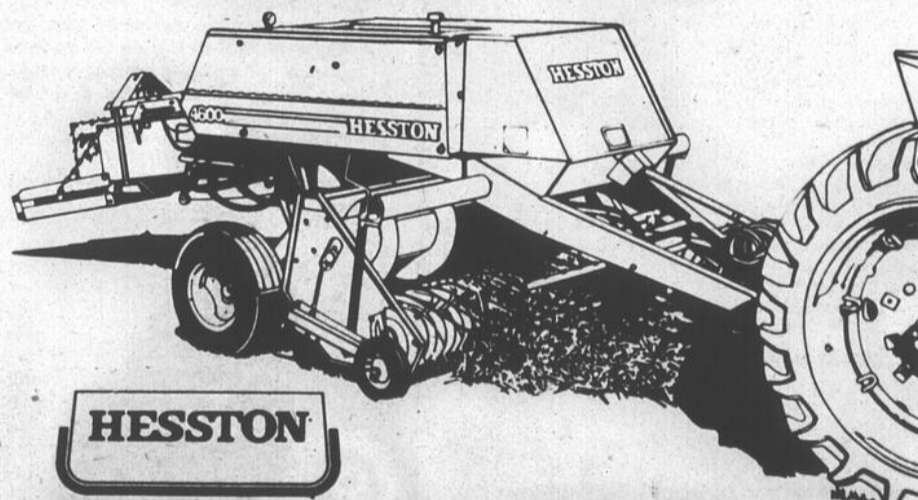
Le Saint-André d'Oka

Le Saint-André d'Oka est un fromage affiné, à pâte ferme et pressée. On le distingue facilement par sa pâte remplie de petits trous, communément appelés "yeux", qui sont propres aux fromages suisses. Sa pâte est tendre et de couleur jaunâtre. Facile à découper, il se conserve très bien emballé et réfrigéré. Suggérez-le pour la préparation des petits plats, il s'y prête tellement bien!

Le Saint-André d'Oka a une saveur délicate, très douce et légèrement acidulée. Sa pâte est très tendre lorsqu'il atteint sa pleine maturité.

L'AXIALE 4600

...la machine qui révolutionne le
pressage du foin.



Le changement pour le seul plaisir d'un changement est souvent considéré comme un luxe. Mais des changements qui altèrent substantiellement l'apparence, la performance et le produit fini d'une machine, peuvent changer totalement une industrie.

C'est donc avec cette exceptionnelle nouvelle presse que HESSTON prendra sa place dans le marché du pressage du foin. Cette presse de concept rectiligne est une innovation dans ce domaine. Quelle que soit la récolte, les balles de foin qui sortent de la 4600 HESSTON sont bien formées, les rebords bien définis et les coins d'équerre.

Pour lui donner une plus grande capacité, les ingénieurs ont dessiné et conçu une chambre d'accumulation qui possède un fond extensible pour s'accommoder des volumes variables de récoltes. Le passage de petits aux gros andains n'affecte aucunement la forme ou l'uniformité des balles. Lorsque les tranches de foin sont formées, les doigts tasseurs les entraînent dans la chambre à balles à chaque retour de course du plongeur de la presse. Vous obtenez ainsi une distribution uniforme du foin sur toute la longueur de la balle.

PASSEZ LA VOIR ET L'EXAMINER DE PLUS PRES CHEZ



GARAGE PIERRE DUGRÉ INC.

Machineries agricoles neuves et usagées
1060, Chemin Saint-Laurent, Saint-Barthélemy
Tél.: (514) 885-3202-3351 — (819) 228-3191

Les bonnes idées laitières

Un grand jour pour les Irlandais et pour quiconque goûte l'une de ces gâteries. Délicieux tout en étant délicats, ces biscuits rappellent la dentelle irlandaise. La recette de parfaits donne quatre portions mais vous en préparerez sûrement une double recette la prochaine fois que vous l'offrirez. De véritables petites douceurs!



PARFAITS AU CAFÉ IRLANDAIS

(Donne 4 portions)

- 1 sachet de gélatine non aromatisée
- 1 1/2 tasse (375 mL) de café froid
- 1/4 de tasse (50 mL) de sucre
- 1/4 de tasse (50 mL) de liqueur de café
- 1 contenant de (500 mL) de crème glacée au café ou au chocolat
- Crème fouettée, sucrée

Saupoudrer la gélatine sur le café froid. Laisser gonfler 5 min. Faire dissoudre sur feu doux, en brassant constamment. Incorporer le sucre et la liqueur. Défaire la crème glacée et l'ajouter à la préparation; brasser jusqu'à ce que la préparation soit fondue. Verser dans quatre verres à parfaits de 6 onces (175 mL). Réfrigérer jusqu'à consistance ferme. Garnir de crème fouettée; décorer au goût. Servir avec des BISCUITS IRLANDAIS.

BISCUITS IRLANDAIS

(Donne 2 douzaines de biscuits)

- 1/2 tasse (125 mL) de farine tout usage
- 1/2 tasse (125 mL) de poudre d'amandes
- 1/4 de tasse (75 mL) de cassonade pressée
- 1/4 de tasse (50 mL) de beurre
- 1/4 de tasse (50 mL) de sirop de maïs

Mélanger la farine et la poudre d'amandes. Dans une petite casserole, mélanger le sucre, le beurre et le sirop de maïs. Cuire sur feu doux, en brassant constamment, jusqu'au point d'ébullition. Retirer du feu; ajouter graduellement la préparation de farine. Déposer la pâte par petites cuillerées sur des plaques à biscuits graissées, en les espaçant de 3 po. (8 cm). En déposer que 8 sur chaque plaque; les biscuits s'étendent durant la cuisson. Cuire au four préchauffé à 375°F. (190°C) 5 à 6 min. Laisser refroidir quelques minutes avant de les retirer. Conserver dans des contenants hermétiques.

Recettes soigneusement choisies et éprouvées par le Bureau laitier du Canada



Au poste

Lors des concours de tir de tracteurs et de 4X4, il est absolument essentiel que des gens voient au bon ordre afin d'éviter les risques d'accidents. A l'exposition de Berthier, ce service d'ordre est "hors pair", comme l'expo elle-même, d'ailleurs.



SURGE

à la bonne combinaison.
Plan sans intérêt quand vous achetez
une pompe à vide, unités de traite
légère ou pulsateur Surge.

Vous payez
25% comptant
et 3 versements
trimestriels
de 25% chacun

OU

10% comptant
et 9 versements
mensuels
de 10% chacun

Pompes à vide **ALAMO**

Les pompes à vide Alamo "à prise directe" de Surge fonctionnent par l'action directe d'un moteur, en utilisant un type spécial d'accouplement à friction. Elles transmettent l'énergie directement, ce qui élimine les courroies et les poulies.

- Système de lubrification L-2 de Surge. Il fournit une lubrification sûre et continue des roulements et des pales de la pompe, ce qui réduit les frottements, la surchauffe et l'usure.

- Plus longue durée de la pompe. La pompe Alamo de Surge permet une circulation d'air maximum, quelle que soit la température ambiante.

- Un système sûr pour contrôler la circulation d'huile.



Un meilleur contrôle de la circulation de l'huile est assuré par un filtre-micron de lubrification en bronze qui donne un réglage satisfaisant du débit. L'entretien en est facile.

- Une importante réserve d'huile de 1 1/2 gallon (5,71) réduit le risque d'endommager la pompe, suite à un manque d'huile. Chaque pompe est munie d'un niveau d'huile pratique et d'un indicateur de la température de l'huile.
- Filtrage de l'air. Un grand filtre de 12" (30cm) en polyuréthane muni d'un écran, protège la pompe contre la poussière et les corps étrangers.

SURGE

Efficacité de traite maximum avec un minimum d'entretien par la pulsation électronique à action directe.

UNITÉ DE CONTRÔLE DE PULSATION SURGE à circuit intégré pour les pulsateurs à action directe seulement - No. 21279 (Attention: Ne pas utiliser avec les pulsateurs électriques SURGE à diaphragme).

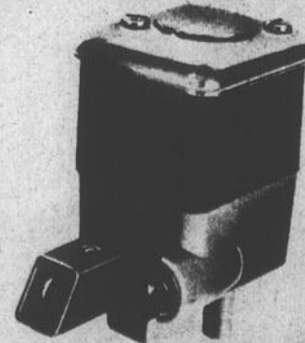


Maintenant, une toute nouvelle unité de traite légère de SURGE qui associe capacité, visibilité et équilibre pour produire une traite rapide, propre et sécuritaire.



LES PULSATEURS À ACTION DIRECTE SURGE sont conçus pour assurer une efficacité de traite maximum tout en requérant un minimum d'entretien. Le pulsateur à action directe SURGE contient un minimum de pièces mobiles (sans diaphragme) et est facile à entretenir et à inspecter. Le pulsateur à action directe utilise le courant de 24 volts de l'Unité de contrôle de pulsation SURGE à circuit intégré pour exciter la(les) bobine(s) du boîtier supérieur. Les modèles de pulsateurs à action simple ou alternant sont amovibles ou fixes. Maintenant disponible pour utilisation avec des chaudières de traite.

PULSATION ALTERNANTE. Le pulsateur à action directe SURGE de type alternant à deux bobines et deux pistons qui permettent d'alterner entre la traite des quartiers arrière et celle des quartiers avant. Ainsi le lait provenant de deux trayons seulement arrive au bol de l'unité de traite en même temps — un avantage dans le cas des unités de traite de faible capacité. L'unité de contrôle des pulsations à circuit intégré permet de choisir un rapport traite/repos de 55/45 ou de 50/50 sur les quartiers avant est satisfaisant pour la plupart des troupeaux.



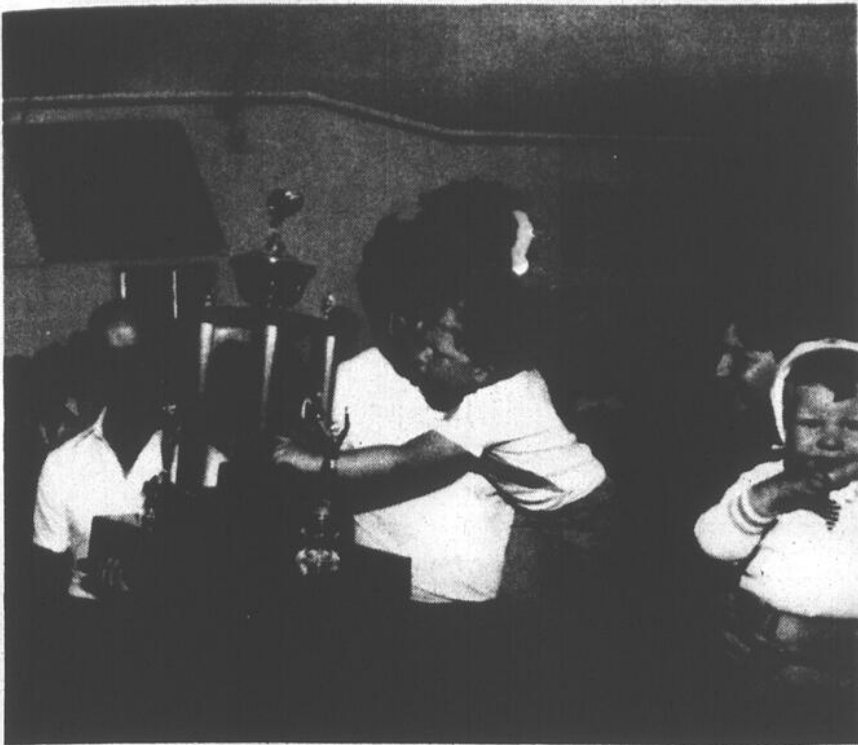
GABRIEL PHILIBERT & FILS Inc.

Bassin refroidisseur - Système Lactoduc - Salon de traite -
Alternateur - Conditionneur d'eau

161, Saint-Laurent, Maskinongé, (819) 227-2366



Satisfaction



Rempoter un trophée, lors de compétitions à l'exposition de Berthierville, est toujours un grand honneur, surtout si ce trophée porte le nom du plus illustre des Berthelais, le regretté Gilles Villeneuve. Le père de Gilles, M. Séville Villeneuve, assiste à la scène de réjouissance qui accompagne la réception de ce trophée.

Roussette sauce moutarde



Préparation :
20 mn



Cuisson :
10 mn.



Pour
4 personnes

800 g de roussette, 1 gros oignon, 2 clous de girofle, 1 citron, 1 branche de thym, 1/2 feuille de laurier, 2 branches de persil, sel, poivre.

Sauce moutarde : 20 g de beurre, 20 g de farine, 1 cuillerée à soupe de moutarde, sel, poivre.

POUR 6 PERSONNES

1,200 kg de roussette, 1 gros oignon, 2 clous de girofle, 1 citron, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 3 branches de persil, sel, poivre.

Sauce moutarde : 30 g de beurre, 30 g de farine, 1 cuillerée à soupe de moutarde, sel, poivre.

POUR 2 PERSONNES

Proportions 4 personnes divisées par 2

Pelez l'oignon, coupez-le en quartiers, piquez-les de clous de girofle et mettez dans un faitout sur feu moyen avec 2 litres d'eau.

Ajoutez 2 rondelles de citron, le thym, le laurier, le persil lavé, le sel et le poivre, laissez bouillir 15 à 20 minutes.

Plongez alors la roussette dans ce court-bouillon et laissez à frémissement pendant 8 à 10 minutes selon sa grosseur.

Pendant ce temps, préparez la sauce : Mélangez le beurre et la farine dans une casserole sur feu doux, mouillez avec 1/4 de litre de bouillon de poisson. Hors du feu, ajoutez la moutarde, rectifiez l'assaisonnement.

Egouttez le poisson, coupez-le en portions, nappez avec la sauce et servez aussitôt.



ÉCOLOGIQUE PURIN

(SHS) La recette est simple. Près d'une fosse à purin, amassez un tas de bran de scie. Arrosez celui-ci avec celui-là deux fois par semaine et brassez le tout à tous les mois. Puis, laissez fermenter pen-

dant six mois, le temps que votre odorat récupère un peu. Le produit fini : un compost peu odorant qui permettrait d'augmenter le rendement des sols et offrirait un nouveau débouché à cette matière première nommée purin. C'est ce qui

résulte des recherches de la Ferme écologique expérimentale de St-Philibert de Beauce, qui a mis au point cette technique de compostage. Selon les membres de l'équipe, rapporte le magazine Forêt Conservation, l'ajout de bran de scie

permettrait de retenir les odeurs fortes que dégage le purin lors de l'épandage et préserverait les valeurs fertilisantes de ce produit.

PROMOTION

jusqu'à la fin de juillet.

TRACTEUR NEUF de 30 forces et plus

- SANS INTÉRÊT jusqu'au 1er avril 1984
- ou un financement spécial de 9.9% d'intérêt pour une durée maximale de 5 ans.
- ou un rabais en argent.

MACHINE DE FENAISSON

- SANS INTÉRÊT jusqu'au 1er avril 1984
- OU un rabais en argent
- OU un taux de financement de 9.9% d'intérêt pour une durée maximum de 5 ans

BATTEUSE neuve

- Financement spécial à 9.9% d'intérêt pour une durée maximale de 5 ans
- OU un rabais en argent.



Venez nous rencontrer à notre kiosque à l'Exposition.



BENOIT BELLEROSE

322, Rivière Bayonne Nord, Berthierville (514) 836-3602

Soupe aux œufs



Préparation :
10 mn.



Cuisson : 10 mn.



Pour 6 personnes.

1,5 l de bouillon de volailles,
150 g de cantal, 5 œufs,
5 branches de cerfeuil, sel,
poivre.

POUR 4 PERSONNES

1 l de bouillon de volailles,
100 g de cantal, 4 œufs,
4 branches de cerfeuil, sel,
poivre.

POUR 2 PERSONNES

1/2 l de bouillon de volailles,
50 g de cantal, 2 œufs,
3 branches de cerfeuil, sel,
poivre.

Préparez le bouillon un peu à l'avance. Prélevez 4 cuillerées à soupe de bouillon froid, mettez-les dans une soupière.

Faites bouillir le reste. Rapez le fromage.

Cassez les œufs dans la soupière, dans le bouillon froid, battez en omelette, ajoutez le bouillon chaud en fouettant, d'abord goutte à goutte, puis en mince filet, afin de ne pas coaguler trop rapidement les œufs. Mélangez peu à peu le fromage.

Parsemez de cerfeuil lavé et haché. Rectifiez l'assaisonnement, servez aussitôt.



LE LAIT MATERNEL

Bébé sait ce qu'il veut
(SHS) Après son quarantième jour d'existence, un bébé est capable de déterminer le volume de lait qu'il doit boire en fonction de la valeur énergétique de ce lait. Cette faculté de contrôler ses besoins en calories se perd toutefois à l'âge adulte, particulièrement devant un plateau de pâtisseries françaises!

Cependant une revue de la littérature médicale nous montre que finalement peu de cas d'intoxication par le lait maternel ont été rapportés. De toute façon, si le lait humain peut être contaminé par des pesticides, le lait de vache risque de l'être aussi.

blèmes de santé aux nourrissons. Par contre le lait humain est pratiquement exempt de microbes sauf pour la première goutte, qui peut être extraite manuellement.

Vache ou chimpanzé?

(SHS) Une femme qui allaite son enfant ne lui donne pas tous les jours le même lait. Celui-ci change au cours de la croissance du nourrisson. C'est là que réside une des principales difficultés lorsque l'on tente d'imiter le lait humain. Par ailleurs, la composition du lait chez les mammifères varie énormément d'une espèce à l'autre. Il serait donc plus facile d'imiter le lait humain à partir du lait de chimpanzé plutôt qu'à partir du lait de vache!

Du pur lait
(SHS) L'utilisation du lait «maternisé», une imitation de lait humain, a été de nombreuses fois dénoncée au cours des dernières années, particulièrement par l'Organisation mondiale de la santé. L'eau étant souvent contaminée dans les pays du Tiers-Monde, l'utilisation de lait maternisé en poudre dans ces pays causait de graves pro-

Lait contaminé?
(SHS) Souvent des scientifiques ont mis en garde les mères qui allaitaient leur enfant contre le fait que leur lait puisse être contaminé par des pesticides ou des antibiotiques.

MACHINERIE RC

MACHINERIE RC

MACHINERIE RC

MACHINERIE RC Inc.



Réjean Clément
président



Michel Sylvestre
représentant
Saint-Cuthbert
Tél.: (514) 836-6162



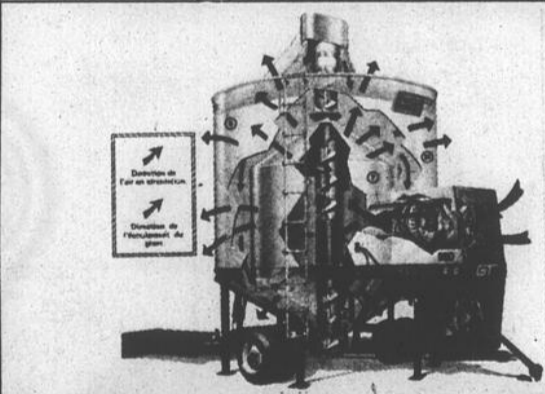
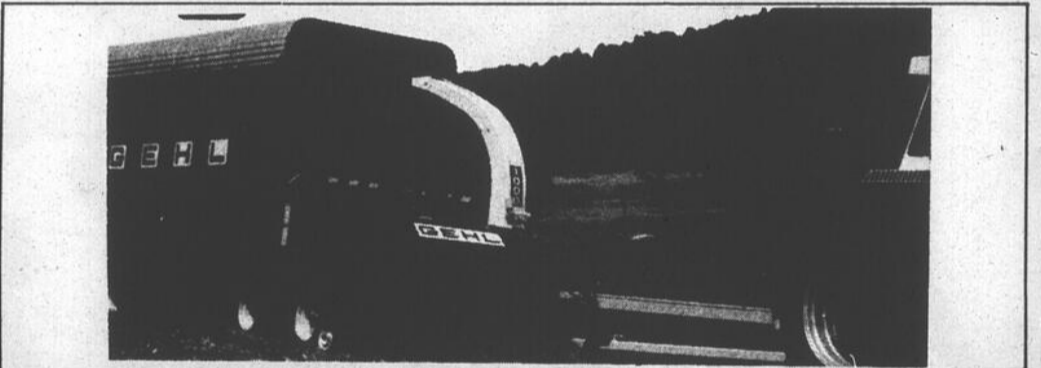
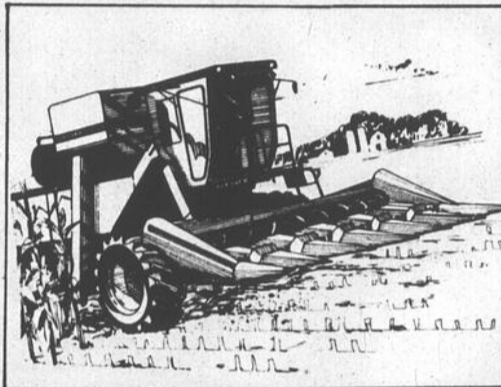
Jeannot Corriveau
représentant
Louiseville
Tél.: (819) 228-3390

NOUS Y SERONS

avec plusieurs tracteurs et un gamme variée

ALLIS-CHALMERS

de produits GEHL,
TOX-O-WIK, SACHS-
DOLMAR, BE-PO.



**SÉCHOIR
À GRAIN**
à recirculation
ou continu
TOX-O-WIK

**La scie à chaîne
profitable**



Essayez-là!
Elle sera
votre Profit!

SACHS
DOLMAR

**LA TRACTION
BE-PO**

Économie
de temps
et d'énergie.



Venez nous rencontrer pour connaître les véritables avantages à posséder un de ces produits.

Depuis 18 ans dépositaire Allis Chalmers

**AVEC L'ASSURANCE D'UNE MEILLEURE
AFFAIRE ENTRE VOUS ET NOUS.**

161B, Pied de la Côte, Maskinongé.

Tél.: (819) 227-2023 — Rés.: (819) 227-4646

MACHINERIE RC

MACHINERIE RC

MACHINERIE RC

Les bonnes idées laitières

On raconte que les moines qui ont inventé le fromage OKA le mangeaient souvent en guise de repas avec leur pain-maison. Nous le croyons, car cette recette "pain et fromage" est digne d'un moine ou d'un roi.

En fondant le fromage OKA prend une texture crémeuse et veloutée et la saveur s'améliore en cours de cuisson...

La saveur du fromage mêlée au pain grillé, badigeonné de beurre à l'ail: une véritable révélation! Essayez-la à l'occasion de goûters, de repas légers ou encore pour briser la monotonie d'un menu.



RAMEQUINS AU FROMAGE OKA

(Donne 4 portions)

- 4 tranches épaisses (½ po./12mm) de pain croûté
- ¼ de tasse (50mL) de beurre, fondu
- ¼ de c. à thé (1mL) de poudre d'ail
- 3 tasses (750mL) de FROMAGE OKA CANADIEN*, râpé
- 2 c. à table (30mL) de persil émincé

Si nécessaire, tailler les tranches de pain pour qu'elles épousent le fond de 4 ramequins peu profonds. Mélanger ensemble le beurre et la poudre d'ail. Badigeonner de beurre à l'ail, les deux côtés et le tour des tranches de pain. Déposer sur une plaque à biscuits. Cuire au four préchauffé à 300°F (150°C), 45 min. Retourner les tranches de pain et cuire 45 min. de plus. Éteindre la source de chaleur et laisser sécher les croûtons dans le four pendant 30 min. ou jusqu'à ce qu'ils soient bien secs. (Ces croûtons peuvent être préparés d'avance). Déposer une tranche de croûton dans chacun des ramequins; garnir de ¾ de tasse (175mL) de fromage. Saupoudrer de persil. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C), 8 à 10 min. ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bouillonne. Servir immédiatement.

*Enlever la croûte du fromage OKA avant de râper.

Recettes soigneusement choisies et éprouvées par le Bureau laitier du Canada

LES MÉNAGÈRES ET LA PUBLICITÉ

(SHS) C'en sera peut-être bientôt fini, cette image traditionnelle de la ménagère dans la publicité. Lors d'expériences menées à l'Université Lancaster, en Angleterre, auprès de 622 femmes, les annonces où les femmes avaient un rôle non traditionnel ont été mieux comprises, davantage retenues, et plus appréciées que celles où la femme était présentée comme ménagère. Ce qui a le plus surpris les chercheurs, c'est que les femmes plus âgées et moins éduquées ont elles aussi préféré l'image de la femme chef d'entreprise ou professionnelle, même pour des annonces de savon!

SIDA, un mal du siècle

Il y a trois ans, on l'a appelée la « peste gay » car elle s'est d'abord manifestée chez les homosexuels. Puis ce fut au tour des New-Yorkais utilisant des drogues intraveineuses. Les immigrants haïtiens ont aussi été atteints par ce fléau, de même que les hémophiles. Finalement, 20 enfants, la plupart ayant un parent dans les groupes ci-haut mentionnés, sont maintenant frappés par le syndrome d'immuno-dépression acquise, ou SIDA.

Cette nouvelle maladie du siècle se manifeste entre autres par le sarcome de Kaposi, un cancer des vaisseaux sanguins rarissime il y a trois ans. Mais la mort est souvent causée par la pneumonie à pneumocystis carinii. En fait les gens atteints du SIDA voient leur système immunitaire s'effondrer complètement, ouvrant ainsi la porte à une pléiade d'infections et de cancers.

Comment se propage cette maladie? On ne le sait pas. Le sang semble être un des agents de transport puisque des hémophiles qui ont un grand besoin de sang l'ont attrapée, de même qu'un patient ayant reçu du sang d'une personne morte du SIDA.

Chez les homosexuels, les rapports anaux peuvent entraîner des lésions par où se serait développé le SIDA. Comme les homosexuels ayant contracté cette maladie ont eu plus de 1 000 partenaires sexuels dans leur vie, le SIDA a pu rapidement se répandre parmi eux. Ceci explique pourquoi trois victimes sur quatre sont des homosexuels.

L'hypothèse d'une propagation de la maladie par le sang tient toujours dans le cas des usagers de drogues intraveineuses, puisque ces habitués utilisent la même aiguille plusieurs fois et qu'un certain nombre d'entre eux sont homosexuels. Mais cette explication ne tient plus pour les Haïtiens, car l'homosexualité et l'usage de drogues sont tabou dans leur société.

Néanmoins la Croix-Rouge canadienne et le département américain de la Santé publique ont récemment demandé aux homosexuels, aux drogués et aux Haïtiens de ne plus donner de sang.

La période d'incubation de cette nouvelle maladie peut être aussi longue que deux ans. Beaucoup de personnes ont ainsi pu être contaminées lors d'une transfusion sanguine. Le SIDA n'est donc pas un problème pour les seules communautés homosexuelles et haïtiennes, mais bien pour toute la société. D'ailleurs vaincre le SIDA voudra peut-être signifier vaincre le cancer! En effet, en identifiant le virus responsable du SIDA, on identifiera peut-être pour la première fois un virus responsable du cancer.

Éric Devlin
Service Hebdo-science

LA **CO-OP**

C'EST QUOI?



C'est un centre de service professionnel offert à tous les agriculteurs progressifs.

Votre Co-Op vous offre:

- Moulée balancée nettoyée
- Commercialisation de grains
- Grains de semence et fourragères
- Engrais et herbicides
- Produits d'utilité professionnelle

Renseignez-vous à notre kiosque à l'expo de Berthier

CENTRE AGRICOLE CO-OP DE SAINT-BARTHELEMY

Tél.: 885-3811 227-4994

NE SOYEZ PAS DEPENDANT DES VENTS avec le 

\$1,699⁰⁰
SPECIAL EXPO
Venez voir à notre kiosque







Moteur 15 forces
Seulement 115 lb.
Vitesse maximum 30 milles/heure

Il se transporte facilement sur le toit de votre auto.

MOTOSPORT R. BRISSETTE

Les résidus de médicaments : une menace à la santé publique et à l'industrie porcine

Les éleveurs de porcs du Québec devront exercer un meilleur contrôle sur la médication administrée à leurs élevages, sous peine de se voir interdire l'exportation vers d'autres pays

L'utilisation irrationnelle de médicaments par certains éleveurs entraîne en effet la présence de résidus dans la viande de porc, lesquels résidus ne seraient pas sans danger pour la santé humaine.

Le problème est tel, au Québec, que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation s'est engagé, conjointement avec les autorités fédérales, dans un vaste programme d'analyses quotidiennes sur les chaînes d'abattage.

Des relevés statistiques antérieurs du gouvernement fédéral avaient déjà démontré que la présence de résidus de sulfamidés dans la viande de porc produite au Québec était de deux fois supérieure à la moyenne canadienne. Ajoutons à cela le fait que le Japon — un gros importateur de porcs du Québec — a mis sur pied en septembre 1981 un programme de surveillance des résidus médicamenteux et on sera à même de comprendre toute l'importance de remédier à la situation.

instauré dans les abattoirs depuis décembre 1982 ait révélé, en janvier dernier, un taux de contamination de 5% du muscle de porc et de plus de 10% du foie.

fesse, des bajoues, des épaules ou de la longe. Selon le témoignage d'un directeur d'abattoir présent au symposium, le problème aurait pris des propor-

tions de coupe, entraînant des coûts supplémentaires aux abattoirs. Sans compter que certains abcès internes peuvent échapper à toute surveillance et

des aliments est réglementée par une loi fédérale, il reste néanmoins que c'est l'éleveur qui administre les doses. Or, le non-respect de l'une ou l'autre des recommandations du fabricant concernant le mode d'emploi d'un médicament, la dose à administrer ou encore la période de retrait à respecter entraîne inévitablement un risque toxique pour le consommateur.

Parmi les risques toxiques potentiels des résidus médicamenteux, mentionnons les allergies, les risques cancérogènes, mutagènes et microbiens (phénomène de résistance aux antibiotiques), un risque immunotoxique et un risque neurologique, sans oublier que les résidus peuvent, par leur action sur l'embryon humain, produire un monstre...



Les abattoirs aux abois...

Il va sans dire que les propriétaires d'abattoirs ne sont pas insensibles au phénomène de la sur-médication des porcs. Dans le cas des antibiotiques, notamment, les injections occasionnent souvent la formation d'abcès localisés au niveau de la

tions gigantesques au cours des derniers mois, dû semble-t-il à l'apparition sur le marché d'un nouveau médicament.

La présence d'abcès, en ralentissant les opérations de la chaîne d'abattage (nécessité de désinfecter l'équipement contaminé) et en compliquant considérablement les opéra-

subsister jusque dans l'assiette du consommateur... Ce qui faisait dire au directeur de l'abattoir en question : « On ne parle plus alors du coût du produit perdu, mais du coût de perdre un consommateur... »

Une menace à la santé

Si l'addition de substances médicamenteuses

Des solutions ?

Diverses solutions peuvent être envisagées pour résoudre le problème des résidus de médicaments dans la viande. Le plus simple serait bien entendu de suivre à la lettre les recommandations du fabricant.

Richard Lacoursière
Service Hebdo-science

Les vétérinaires aux aguets

Ce problème de résidus de médicaments a d'ailleurs fait l'objet d'un symposium de l'Association des médecins vétérinaires de santé publique, le 9 février dernier, à Drummondville.

Bien que n'étant pas nouveau, l'usage de médicaments servant à la prévention ou au traitement de maladies pouvant affecter le porc aurait pris des proportions démesurées avec les années.

Avec les élevages à grande échelle sont apparues les « maladies de production » que l'on tente de contrôler en servant aux porcelets des moulées médicamenteuses, ou en ajoutant des médicaments dans l'eau ou encore en ayant recours à des injections.

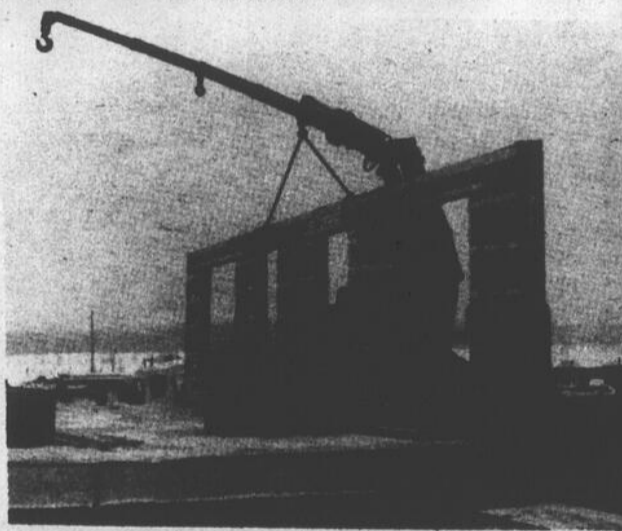
Pas étonnant donc que le programme d'analyses quotidiennes

POUR BRICOLEURS, CONTRACTEURS ET CULTIVATEURS!

Une technique nouvelle conçue par nous pour vous offrir qualité, confort et économie.

Manufacturier d'éléments préfabriqués.

"Kit" de maison ou autres bâtiments préfabriqués.



POUR ÉCONOMISER JUSQU'À 25% DE \$\$\$ PAR RAPPORT AU SYSTÈME CONVENTIONNEL

En plus, nous fabriquons des fermes de toit (truss), poutrelles de toit et de plancher et des lucarnes. Nous vendons également du bois et des matériaux de construction.

ENFIN LA SOLUTION CONSTRUCTIVE



Le tout approuvé par la S.C.H.L.

ALLEZ-Y DE VOTRE GÉNIE

251, rue du Moulin, Saint-Adelphe, (418) 322-5747

VENTE EXPO

Tout doit être vendu avant la fin de l'Expo

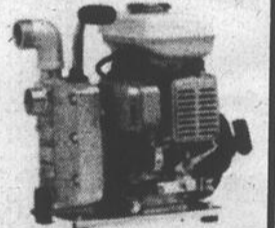
HONDA

Moteurs hors-bord fiables et silencieux. Aucun mélange d'essence et d'huile n'est nécessaire.



Génératrices. Les génératrices portatives Honda pour la récréation peuvent vous offrir toute la puissance nécessaire pour alimenter les accessoires pour le camping ou la plupart des électroménagers au chalet.

Motopompes à eau. Les motopompes à eau de Honda sont pratiques pour la plupart des urgences domestiques ou peuvent contribuer à l'irrigation sur la ferme.



Moteurs Honda à usages multiples. Les moteurs Honda à usages multiples peuvent servir au fonctionnement de nombreux appareils. Ils peuvent aussi remplacer le moteur de votre tondeuse à gazon, de votre motoculteur ou de votre tracteur-tondeuse.

Tondeuses à gazon Honda. Cette tondeuse à gazon trois vitesses à sac arrière et à propulsion manuelle est équipée d'un moteur Honda robuste de 3.5 CV. Un allumage électronique aide à réduire l'entretien.



VENEZ VOIR NOS PRIX

MOTOSPORT R. BRISSETTE



411, route 138, Berthierville.

Tel.: (514) 836-6149

Contre les insectes ravageurs des cultures, la lutte biologique est pleine de promesses

La coopérative de cultivateurs de Saint-Rémi, au sud de Montréal, a engagé des étudiants en agronomie cet été pour évaluer l'état phytosanitaire de ses cultures. Les étudiants surveilleront continuellement la progression de la densité des insectes, l'existence de micro-organismes dangereux pour les légumes ainsi que la condition générale des cultures. S'il n'y a aucun danger à signaler, les champs ne seront pas traités. S'il y a par contre une menace sérieuse pour les récoltes, on déterminera un plan d'action d'après un protocole établi par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Contrôler plutôt qu'éliminer

« Cette utilisation mesurée des pesticides reflète notre évolution dans la façon d'envisager la lutte contre les ravageurs », affirme M. Claude Ritchot, de la Station de recherche sur les cultures de St-Hyacinthe. Alors qu'il y a dix ans on essayait

Un réseau d'information

Mais chaque producteur ne peut faire lui-même le décompte des insectes ni évaluer précisément les conditions phytosanitaires de ses cultures, ce qui demande des techniques et des protocoles bien au point. C'est justement le mandat qu'a entrepris le réseau d'information phyto-sanitaires mis sur pied par le MAPAQ en 1975. Ce réseau est formé d'agronomes, d'entomologistes et de techniciens qui, selon chaque type de culture et chaque région, vont sur le terrain recueillir des données relatives à la santé des récoltes. Leurs informations et leurs recommandations sont ensuite régulièrement éditées dans « La Terre de chez nous », le journal des producteurs agricoles.

Fait intéressant, les spécialistes travaillent également à mettre au point des méthodes de dépistage pratiques qui seraient utilisables par

procédés qui étaient déjà utilisés par nos ancêtres.

À ces techniques traditionnelles s'ajoutent des méthodes plus modernes telle, l'amélioration génétique des espèces cultivées ou des prédateurs naturels des ravageurs. Une autre technique moderne consiste à attirer les insectes mâles dans une trappe avec une substance imitant l'hormone sexuelle de la femelle, ce qui empêche la fécondation.

Une des méthodes les plus prometteuses est la lutte biologique, qui connaît déjà un certain succès avec son agent le plus populaire : le fameux B.t., pour *Bacillus thuringiensis*. Ce dernier est une bactérie qui s'attaque aux lépidoptères, des insectes qui passent par la phase larvaire de la chenille, comme le ver à chou ou l'hespérie des graminées. Aussi efficace qu'un pesticide chimique, le B.t. leur est supérieur sur le plan écologique, puisqu'il est « aussi inoffensif qu'un bouillon de poulet » pour les oiseaux et les mammifères.

mais il est plus intéressant pour elles d'exploiter les produits déjà existants, qu'elles peuvent facilement écouler ici et dans les

pays en voie de développement.

Carole Thibaudeau
Service Hebdo-science

“LE FOULON”

Le nouvel évacuateur incliné “Houle”
COÛT D'ACHAT ET D'INSTALLATION RÉDUITS.

- La structure de la pompe est en acier très épais et renforcée pour ne pas avoir à couler du béton durant l'installation.

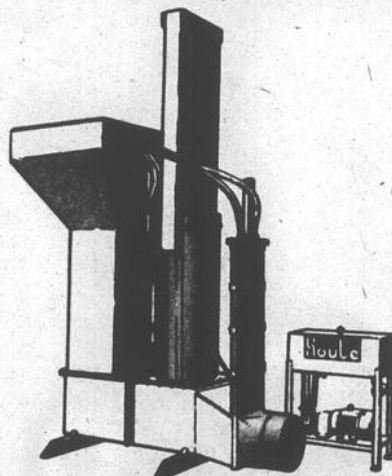
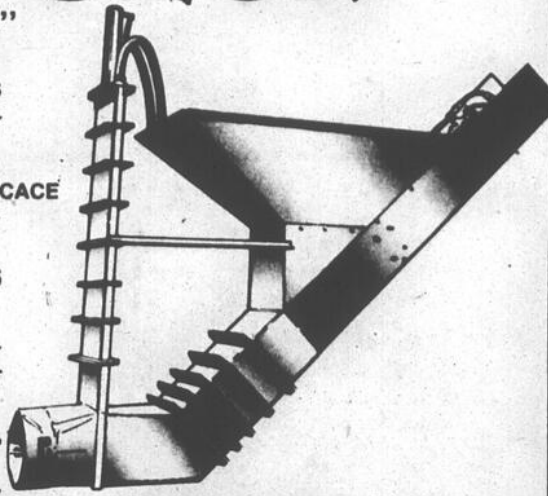
LE SEUL ÉVACUATEUR INCLINÉ VRAIMENT EFFICACE

À CAUSE DE: Son foulon qui introduit le fumier dans la pompe.

À CAUSE DE: Son tube d'évacuation de 16 pouces de diamètre.

À CAUSE DE: Sa trappe tranchante ANTI-RETOUR QUI EMPÊCHE TOUT REÇUL DE FUMIER.

À CAUSE DE: Son piston de 12" x 20" x 24" de course qui accepte la litière.



ÉVACUATEUR SOUTERRAIN “HOULE”
SANS CAVE PROFONDE
AVEC TUBE DE POMPAGE EN ACIER INOXYDABLE
COÛT D'INSTALLATION RÉDUIT GRÂCE À:

- Une installation rapide
- Pas de cave à faire avant l'installation
- Pas de ciment à couler autour de la pompe pendant l'installation.

LE SEUL ÉVACUATEUR HYDRAULIQUE
SOUTERRAIN POSSÉDANT:

- Un tube de pompage en “ACIER INOXYDABLE” de 20 pouces de diamètre par 48 pouces de long.
- Un tube d'évacuation en acier de 16 pouces de diamètre.

agi-pompe®

- Un système révolutionnaire qui agit simultanément en profondeur et en surface les réservoirs de grandes dimensions.
- Disponible en 6 versions pour réservoirs souterrains, hors-terre ou creusés à même le sol.
- Excellente comme pompe de transfert dans les fumiers contenant de la litière et des restants de foin.
- Agitation de l'hélice: 18000 gallons/minute même en chargeant l'épandeur.
- Jet d'agitation: 2500 gallons/minute
- Chargement 6" diamètre: 2000 gallons/minute



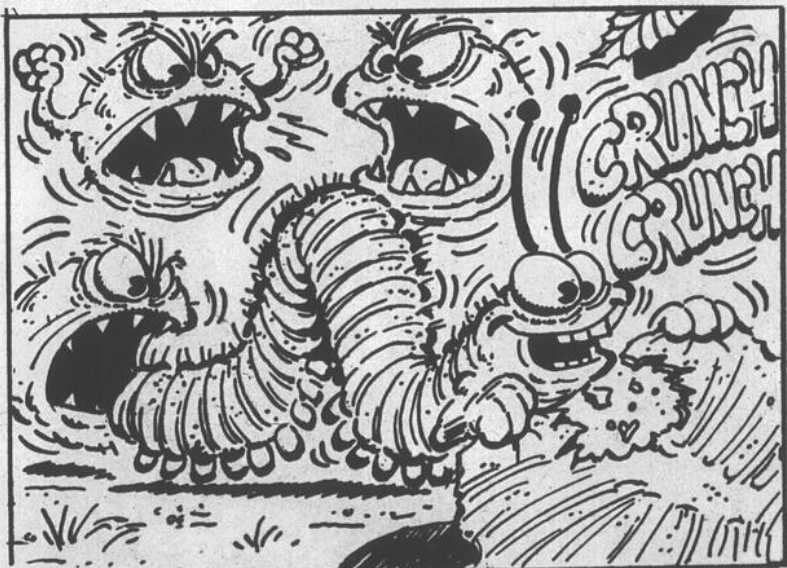
Fournisseur
Accrédité
breveté



Vente et installation par

ÉQUIPEMENT DE FERME C. LESAGE Inc.

Installation d'étables et de porcheries.
Ventilation — structures d'acier
route 349, Saint-Léon, tél.: (819) 228-5694



d'enrayer sans merci tous les insectes, notre but est plutôt maintenant de gérer les populations de ravageurs de telle façon qu'elles ne dépassent pas le seuil de nuisibilité économique.

« Ces trois dernières années, poursuit Claude Ritchot, le MAPAQ a effectué une étude de rentabilité qui prouve que l'arrosage systématique des produits de la terre est un mauvais calcul économique. Dans le cas du maïs par exemple, le prix de vente de cette céréale est resté à peu près le même depuis cinq ans, alors que le coût des pesticides et de l'arrosage par avion a considérablement augmenté. Dans ces conditions, l'arrosage se révèle trop coûteux pour le salut de quelques épis de plus.

les agriculteurs eux-mêmes.

Vers une lutte intégrée

« Cette lutte dirigée contre les insectes ravageurs est une première étape vers la lutte intégrée », explique M. Ritchot. Cette dernière se définit comme la combinaison de plusieurs méthodes de contrôle des ravageurs, causant le moins de dommages possibles à l'environnement et maintenant le niveau des ravageurs en deçà du dommage économique. Parmi les solutions de rechange aux pesticides chimiques figurent des procédés comme la rotation des cultures, la variation des dates de semis, la destruction des débris des cultures, la pose de barrière électriques ou

La voie difficile

Plusieurs entomologistes à travers le monde travaillent à mettre au point d'autres bioinsecticides, à base de bactéries, de champignons et de virus. « Il faut beaucoup de courage et d'énergie pour persévérer dans cette voie », assure M. W.A. Smirnoff, d'Environnement Canada, un des pionniers en la matière. « Nos recherches plafonnent actuellement parce que cette voie n'est pas encouragée par les organismes subventionnaires », déclare-t-il. Il coûte en effet entre 10 et 25 millions de dollars en recherche et développement pour mettre sur le marché un nouveau produit qui répond aux normes gouvernementales d'homologation. Seules les plus grosses compagnies pourraient le faire,

L'EXPOSITION DE BERTHIERVILLE



Comté de: Joliette, Berthier, Montcalm,
Terrebonne, l'Assomption, Deux-Montagnes, Laval.

20-21-22-23-24 JUILLET 1983.

AU BAR TERRASSE
TOUS LES SOIRS



ORCHESTRE
"MUSICALITÉ"

MERCREDI 20 JUILLET



JEUDI 21 JUILLET



GRANDE SOIRÉE
"BUD ROCK" À 20H00
GROUPE "POKER"

VENDREDI 22 JUILLET
21h00



MICHEL LOUVAIN

SAMEDI 23 JUILLET
21h00



CÉLINE DION

SAMEDI 23 JUILLET
14h00



LES SATELLIPOPETTES

DIMANCHE 24 JUILLET
15h30 et 20h30



SYLVIE JASMIN

Les 22-23-24 juillet



The Corinis



The Droguetts



The Madhatters

SAMEDI 23 JUILLET



TIR DE 4 x 4
TRACTEURS MODIFIÉS
À 13H00

DIMANCHE 24 JUILLET



TIR DE TRACTEURS
ET 4 x 4 MODIFIÉS
À 13H00

LA FERME DE L'ONCLE PAUL
LES JUGEMENTS D'ANIMAUX
AURONT LIEU
JEUDI ET VENDREDI.

Concours d'attelage de chevaux
JEUDI 21 JUILLET À 18H00

Informations: **836-6667**
Jacques Sylvestre, *gérant*

Tous les spectacles et manèges
sont GRATUITS

BARRIÈRES:
Adultes: \$5.00
Enfants: 2 à 12 ans: \$3.00