

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



**Les séchages
Bermic inc.**

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

le richelieu
agricole

SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU
LE MARDI 30 DÉCEMBRE 1986, VOL. 51 NO 14

33,958 COPIES
16 PAGES **60¢**

ASSURANCES
Lanoue & Ouellet

197, rue Principale, Bedford
ASSURANCES GÉNÉRALES
Ferne automobile voyage ve

Bedford... 248-4367
Henryville... 299-2353
Farnham... 293-5069
Repr. Yvon Lacaille



**CARGILL
LIMITEE**

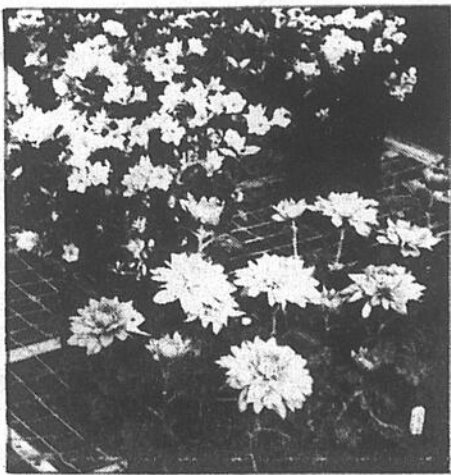
Saint Jean sur Richelieu
Achat et séchage
de maïs grain, orge, blé et fèves soya
(514)348-0976 ou 1-800-363-2152
• Blé de consommation humaine

**Au menu
de la semaine**

■ **Une visite à
Saint-Ignace**

Cette semaine, notre collaboratrice Lynda Dupuis nous conduit à Saint-Ignace-de-Stanbridge, une des rares municipalités du Québec entièrement zonées vertes.

pages 4 et 5



■ **Des soins pour
vos plantes**

Certaines plantes offertes à l'occasion des Fêtes exigent plus de soins que d'autres. C'est notamment le cas pour l'azalée.

page 11



■ **Société d'agriculture**

La Société d'agriculture de Saint-Jean a profité de sa soirée récréative annuelle pour honorer les gagnants des nombreux concours organisés durant la période estivale.

page 2

Le revenu agricole poursuit son évolution en dents de scie

par Gilles LÉVESQUE

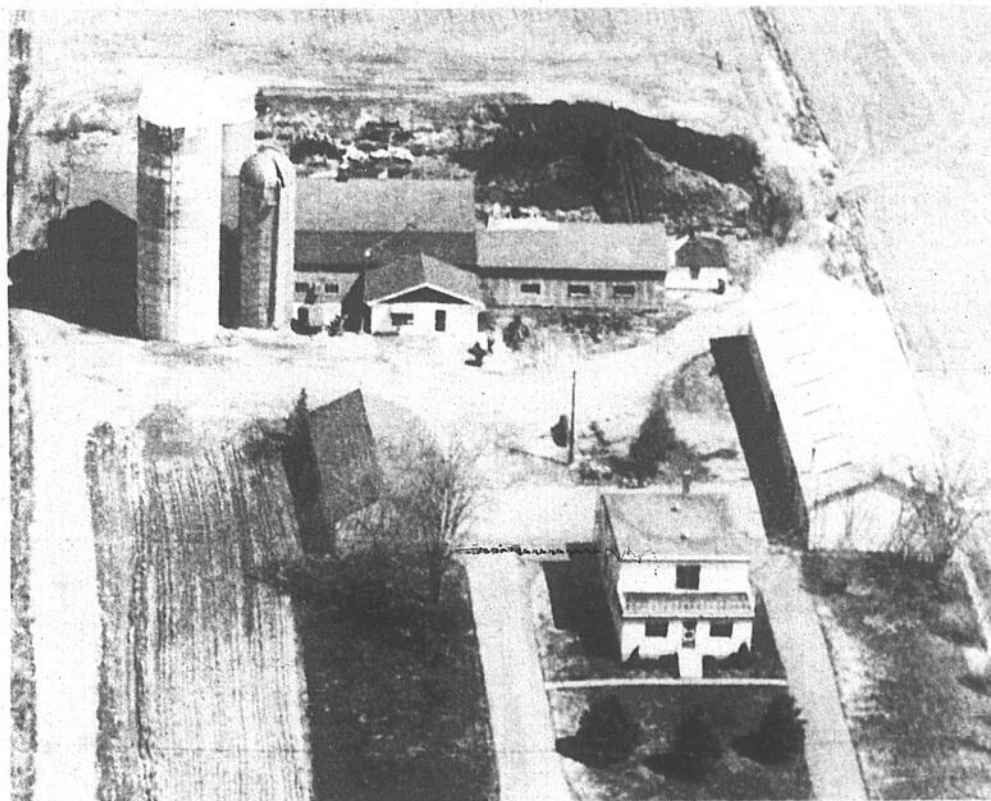
Les économistes d'Agriculture Canada viennent de faire connaître leurs prévisions pour l'année 1987. À leur avis, le revenu agricole net réalisé devrait se redresser cette année pour atteindre \$4,65 milliards, soit un peu plus que le niveau sans précédent de \$4,33 milliards établi en 1984.

Compte tenu de l'effet de la baisse des prix des céréales, les experts du gouvernement fédéral prévoient toutefois que le revenu net réalisé fléchira de 18% l'an prochain, ne s'élevant qu'à \$3,82 milliards. Ils précisent que ces prévisions tiennent compte des paiements consentis en vertu des programmes fédéraux et provinciaux mais non d'autres formes d'aide.

Quant aux recettes totales que rapporteront les cultures, on s'attend, à Agriculture Canada, à ce qu'elles reculent de près de 9% pour se situer à \$8,3 milliards, soit le plus bas niveau atteint depuis 1980. Les revenus de marché que rapporteront les grains et les oléagineux devraient accuser une baisse d'environ 15%. L'augmentation du revenu des floriculteurs et des producteurs de pommes de terre, d'autres fruits et légumes et des cultures spéciales pourrait toutefois contrebalancer partiellement ce fléchissement.

Du côté de l'élevage, les perspectives sont plus prometteuses puisqu'on prévoit des revenus atteignant \$10,5 milliards, dépassant de 3,8% le niveau record de \$10,1 milliards réalisé en 1986. L'augmentation du prix des gros bovins et des veaux devrait faire contrepoids à la légère réduction des mises en marché. Les secteurs porcin et avicole bénéficieraient pour leur part d'un accroissement des ventes et de la fermeté des prix.

Les frais d'exploitation et d'amortissement ne devraient pas s'écarter outre mesure de l'estimation totale de \$15,8 milliards pour



1986.

Toujours selon les économistes fédéraux, les agriculteurs continueront d'éprouver des difficultés financières. L'instabilité et l'incertitude marqueront de leur empreinte les prévisions de revenus à moyen terme, soit jusqu'au début des années 1990, laissant présager la stagnation de

la situation de la dette dans le secteur.

Des diminutions dans la valeur des terres agricoles viendront saper davantage l'avoir propre des agriculteurs qui devront s'ajuster à ces conditions par la restructuration de leurs avoirs financiers et par des stratégies entourant moins de risques.

**Le 2e Salon
agro-alimentaire
présenté
à Iberville
en avril**



page 3

INTERÊT
à partir de **3,9%**
sur les Anes et tous les
camions (sauf les Caravans)

**Les beaux rêves
de vos nuits se
réalisent en
plein jour**



chez

BARNABÉ
AUTO-CENTRE



Le meilleur produit
La meilleure qualité

438, rue Saint-Jacques,
Napierville
245-3313 int. 861-8722

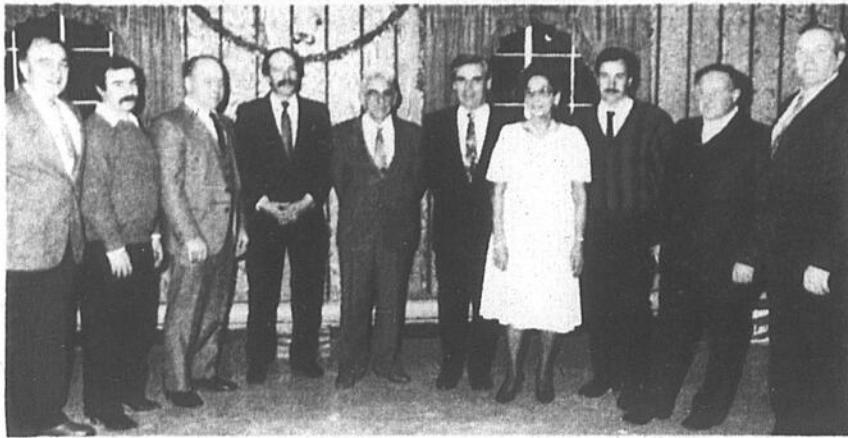
WORK
Chauffage et climatisation

**THERMOPOMPES
STELLAR 2000**
Chauffage et climatisation

Termes de paiement plus que faciles!



Dugre & Bonneau
930, rue Aubry, Saint-Jean-sur-Richelieu
346-5526 - 346-8122 - 658-4521
293-4642 (Farnham)



Le nouveau bureau de direction de la Société d'agriculture de Saint-Jean. Dans l'ordre habituel: François Simon, Luc Bergeron, Normand Denault, Jacques Lamoureux, René Dupuis, André Bisaillon, Rita Gosselin, André Potvin, Bernard Granger et Lionel Dumouchel.

Société d'agriculture de Saint-Jean

René Dupuis est élu à la présidence

par Gilles LÉVESQUE

M. René Dupuis a été élu à la présidence de la Société d'agriculture de Saint-Jean lors de l'assemblée générale annuelle de cet organisme. Ont aussi obtenu un mandat au sein du nouvel exécutif: MM. André Bisaillon, Lionel Dumouchel, Bernard Granger, André Potvin, Jacques Lamoureux, Normand Denault, Luc Bergeron, François Simon et Mme Rita Gosselin.

Un peu plus de quatre cents personnes ont par ailleurs assisté à la soirée récréative annuelle de cet organisme, qui a eu lieu le 6 décembre dernier, à l'érablière de Saint-Valentin.

Comme le veut la coutume, les membres du bureau de direction ont

profité de l'occasion pour remettre des plaques-souvenirs aux gagnants des concours organisés durant la période estivale.

Les gagnants desdits concours ont été: Yvon Dupuis, 1er, et Paul Latour, 2e, pour le concours de maïs-grain; Claude Couture, 1er, et Claude Surprenant, 2e, pour le concours de prairies neuves; Armand Surprenant, 1er, et Joseph Verstricht, 2e, pour le concours de luzerne; Joël Surprenant, 1er, et Norbert Surprenant, 2e, pour le concours d'orge; Serge Toupin, 1er, et Sylvain Poussard, 2e, pour le concours de soja; Gérald Langlois, 1er, et Claude Berthiaume, 2e, pour le concours de labou; Simone Lamarche, 1ère, et Rita Lachance, 2e, pour le concours d'artisanat.



Quelques-uns des gagnants des concours organisés l'été dernier. Dans l'ordre habituel: Claude Surprenant, R. Surprenant, Claude Couture, Simone Lamarche, Rita Lachance, Joël Surprenant, Claude Berthiaume, Norbert Surprenant et Sylvain Poussard.



M. Claude Couture, à droite, s'est vu remettre le trophée alloué au gagnant du concours des prairies neuves. Apparaissent aussi sur la photo MM. René Dupuis et André Bisaillon. (photos François Melillo)



Le concours de maïs-grain a été remporté par M. Yvon Dupuis. Ce dernier était représenté pour l'occasion par M. R. Surprenant. C'est le président de la Société, M. René Dupuis, qui a été chargé de faire les présentations d'usage.

la météo

Mardi: nuageux avec averses de neige, maximum pres de 1°C
 Mercredi: beau, minimum 6°C maximum 3°C
 Jeudi: nuageux, minimum 7°C maximum 2°C
 Vendredi: passages nuageux, minimum 7°C maximum 1°C

Nos pages d'alimentation

La Fruiterie 7
 Vieilles Dépense 7

ENCARTS

Canadian Inc. 11 300 copies
 zones 2 et 3 12 pages

le richelieu

C.P. 383, R.A. Richelieu
 Tel. 347-5371, 861-4624, 338-6831

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

Directeur général: Robert PARADIS
Redacteur en chef: René BOUCHARD
Directeur de l'information: Gilles LÉVESQUE
Secrétaire réceptionniste: Gabrielle AGARLA
Directeur de la publicité: Jacques THIBAUT
Adj. au dir. de la publicité: Serge CORDEAU
Publicitaires: Denis Huard, André Corriveau, Lucien Lord, Jean Bouteau, Denis Jolin, René Dextradeur, Luc Moreau, Guy Begnoche, Sylvie Leblanc et Claudette Bergeron

Publicité nationale: Les Hebdo A-1 Inc., 2085, rue Union, bureau 1550, Montréal, Québec, H3A 2C3, tel. 844 3403
 Compose par: Les Ateliers graphiques du Haut-Richelieu, Saint-Jean 347 0323
 Imprime par: Richelieu Rotho-Litho, 142, rue Saint-Pierre, Saint-Jean
 Distribué par: Les Messageries Saint-Jean Inc. 347 0323 et le service de la Poste en milieu rural
 Edite par: Promotion G. & P. Inc.
 Abonnement par la poste: 385

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

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

le richelieu		Distribution par la poste	
Lambton Total	2 500	Zone 2	
	2 500	Saint-Jean (rural)	212
		Riverview (rural 1)	447
		Riverview (rural 2)	650
		Saint-Luc	3 300
		Saint-Blaise	615
		Saint-Paul (le aux Noix)	550
		Saint-Valentin	150
		Lacolle	850
		Acadie	1 185
		Zone 3	
		Mont-Saint-Grégoire	850
		Ste-Angele-de-Memor	350
		Clarenceville	600
		Henryville	450
		Phlipsburg	225
		Pike-River	215
		Saint-Alexandre	580
		Saint-Amand	250
		Saint-Sébastien	240
		Sabrevois	500
		Zone 4	
		Lambton (rural 1)	258
		Lambton (rural 3)	141
		Standbridge-Station	120
		Saint-Ignace	237
		Sainte-Sabine	275
		N.D. de Stanbridge	250
		Bedford	1 380
		Sainte-Bridgette	385
		Total	3 046

Les prix du maïs-grain

(Chicago Board of Trade)

Maïs-grain (cents U.S./minot)	Semaine		Prochains indices
	du 11 déc.	4 déc.	
Contrat déc. 86	H: 1.57	H:	R:
	PM:	PM:	S:
	F: 1.54 1/2	F: 1.61	
Contrat mars 87	B: 1.53 3/4	B:	
	H: 1.67	H:	R:
	PM:	PM:	S:
Contrat mai 87	F: 1.65 1/4	F: 1.70.6	
	B: 1.65	B: 1.70.6	
	H: 1.73 1/4	H:	R:
	PM:	PM:	S:
	F: 1.71 3/4	F: 1.77.4	
	B: 1.71 1/2	B:	

Légende: H: niveau le plus élevé atteint dans la semaine; B: niveau le plus bas atteint dans la semaine; F: fermeture du vendredi; PM: moyenne des fermetures pour la semaine; R: prochain niveau de résistance (à la hausse); S: prochain niveau de support (à la baisse).
 (Ces prix nous sont fournis par Midland Doherty Limitée. Pour de plus amples informations, communiquer avec Claudette Lamoureux ou Bertrand Gagné, au numéro 1-800-361-8800).



PILLSBURY
CANADA LTÉE
Lacolle, Québec

Achat de maïs grain, d'orge, de blé et de fèves soya.

☎ 246-3838, 866-8929
1-800-363-1950

le richelieu
agricole

VOL 51 NO 14

PAGE 3

SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU LE MARDI 30 DÉCEMBRE 1986

Atelier de
Soudure et

SUSPENSION
Saint-Jean Inc.

ressorts - douilles - adaptateurs (bushing)
cylindres - soudure à l'arc sur camions,
équipements de ferme, chargeurs sur roues (loaders), etc.

Venez nous voir!

865, chemin des Carrieres,
Saint-Jean-sur-Richelieu

347-5122
347-7598

Le Salon agro-alimentaire sera présenté à Iberville en avril

■ 50 exposants y sont attendus

par Gilles BÉRUBÉ

Le Salon agro-alimentaire du Haut-Richelieu se tiendra à la fin du mois d'avril prochain au Palladium d'Iberville. Le gouvernement fédéral vient en effet d'annoncer une subvention pour embaucher le personnel nécessaire à l'organisation de cet événement.

Après avoir bien hésité et bien peser le pour et le contre, la Chambre de commerce du Haut-Richelieu confirme que le Salon agro-alimentaire se tiendra ce printemps. La tenue du Salon est cependant repoussée de trois mois.

La directrice générale de la Chambre de commerce, Mme Michèle Le Bournot, indique que la manifestation sera organisée en étroite collaboration avec le Conseil économique qui délèguera Mme Carole Meunier à ce dossier. Mme Meunier a été directrice au Centre de concertation agro-alimentaire qui a organisé le Salon de cette année.

■ Date

Mme le Bournot note que cette année, le Salon s'est tenu au début du mois de février. En 1987, il ne sera pas possible de tenir l'événement à cette date. Deux raisons motivent principalement cette décision. Pour un, il faudrait préparer le Salon en un mois. Jusqu'à maintenant, ni la Chambre, ni le Conseil économique

n'avait les ressources nécessaires pour organiser la manifestation.

La deuxième raison, c'est le site. En février, le Salon s'est tenu à la polyvalente Armand-Racicot de Saint-Jean. Ce n'était pas l'endroit idéal et on était un peu à l'étroit. Comme la prochaine exposition doit être plus importante, il fallait un local plus vaste.

■ Palladium

La Chambre de commerce a pu réserver le Palladium d'Iberville pour la fin de semaine du 24, 25 et 26 avril. On se dit conscient qu'à cette date, les agriculteurs auront entrepris leurs travaux d'ensemencement.

Mme Le Bournot commente qu'il n'y avait pas de local disponible avant cette date. Elle note que l'événement vise avant tout à sensibiliser la clientèle urbaine à l'industrie agro-alimentaire. De plus, il n'est pas dit que les agriculteurs ne pourront pas se trouver un petit moment pour venir visiter le Salon.

Le prochain Salon devrait regrouper une cinquantaine d'exposants, comparativement à trente lors de la 1ère édition. Pour l'organisation, les deux organismes vont compter sur une équipe de quatre personnes. La sélection du personnel doit se faire cette semaine pour qu'il puisse entrer en service au tout début de l'année 87.

Notons que la Chambre de commerce a formé un comité pour suivre ce dossier. Il est composé de MM. Roger Paquin, Guy Alexandre, Daniel Le Bournot, et de Mmes Marie Gruslin et Michèle Le Bournot.



Le prochain Salon agro-alimentaire du Haut-Richelieu devrait regrouper une cinquantaine d'exposants.



Le séminaire portera principalement sur l'organisation du secteur horticole à l'U.P.A. et des besoins de recherche en horticulture.

Besoins en recherche en horticulture

Séminaire le 7 janvier à la Station de Saint-Jean

par Gilles LÉVESQUE

La Station de recherches d'Agriculture Canada à Saint-Jean-sur-Richelieu invite les producteurs et les agronomes-vulgarisateurs de la région à prendre part à un séminaire portant sur l'organisation du secteur horticole à l'U.P.A. et des besoins de recherche en horticulture.

Ce quatrième séminaire, d'une série de huit, aura lieu le 7 janvier prochain, de 14 à 15 heures.

■ Conférencier

Le conférencier invité pour l'occasion sera M. Jean-Claude Tessier, directeur du secteur des productions horticoles à l'U.P.A. Ce dernier dressera d'abord un portrait du secteur horticole québécois.

Ensuite, les présidents des fédérations de la pomme, des fraises et framboises, des serres et des productions maraichères émettront des commentaires sur les travaux de recherche menés actuellement. Ils profiteront alors de l'occasion pour faire part de leur besoin en recherche.



Badger

VIDEUR DE SILO

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

VENTE ET SERVICE

ÉQUIPEMENT AGRICOLE
VENTE ET SERVICE

ÉQUIPEMENTS
Guillet
INC.

Massey Ferguson
Badger
Krombein
Lardini

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

Une visite à Saint-Ignace-de-Stanbridge



Le conseil municipal de Saint-Ignace est composé de Jacques Labonté, de Fernand Choinière, de Georges-Henri Lareau, maire suppléant, Albert Santerre, maire, Monique Santerre, secrétaire-trésorière, Yvon Forgues, Hélène Leblanc-Grenier et André Poutré.

Saint-Ignace-de-Stanbridge, une des rares municipalités entièrement zonées vertes

Textes Lynda DUPUIS

Saint-Ignace-de-Stanbridge est une petite municipalité de 69,33 kilomètres carrés, près de Notre-Dame-de-Stanbridge. Sa particularité? Elle est une des rares municipalités au Québec à être totalement zonées vertes. Aucune zone blanche.

«Nous n'avons aucun terrain dézonné à notre disposition. Pas de quartier résidentiel, pas de développement. C'est un des facteurs de la décroissance de la population. Les personnes âgées qui vendent leur ferme ne peuvent pas demeurer dans notre coin parce qu'ils ne peuvent pas se construire. Nous refusons en moyenne deux ou trois constructions résidentielles par année», explique

le maire de Saint-Ignace, M. Albert Santerre.

■ Population

Aujourd'hui, Saint-Ignace compte 760 habitants, une diminution si l'on considère qu'elle a déjà été à 825 personnes. «Depuis six ans, notre population diminue. Les jeunes quittent pour la ville et les personnes âgées font de même», ajoute-t-il.

Naturellement, étant zonée à 100% agricole, l'agriculture joue un rôle important. Les grosses entreprises familiales agricoles sont en grand nombre. «Environ 60% des industries sont laitières tandis que le reste est surtout axé vers la culture du maïs et grain», révèle notre interlocuteur.

■ Budget municipal

En 1986, Saint-Ignace avait un budget de \$130,000 et s'est retrouvé avec un surplus de \$2,000. Depuis deux ans, le taux de la taxe est de 42 cents du \$100 d'évaluation.

«Nous avons généralement des surplus budgétaires. Nous n'avons aucun emprunt. Nous tentons de nous diriger vers l'autosuffisance et d'équilibrer nos budgets. S'il y a une augmentation du taux de la taxe, il sera probable au taux du coût de la vie», croit M. Santerre.

■ Services

Il faut dire que la municipalité possède peu. Elle n'a pas de routes locales. Ses assemblées se

tiennent dans le sous-sol de l'église, grâce à une entente avec la Fabrique. La municipalité n'a aucun équipement.

Les services d'incendie sont offerts grâce à une entente avec Stanbridge Est et le Canton de Bedford. Les services policiers sont assurés par la Sûreté du Québec. L'enlèvement des ordures ménagères et de la neige sont donnés par contrat.

Quelques industries, quelques commerces, un foyer pour personnes âgées, une Caisse Populaire, un bureau de poste et une école primaire font partie des services offerts à la population. Les Loisirs de Saint-Ignace, l'AFEAS, un Club de l'Âge d'Or, une chorale, un Comité paroissial de pastoral, un comité de liturgie, un comité d'école et un comité pour le bingo

complètent les services.

■ Priorités

Pour les années à venir, le conseil municipal s'est fixé des priorités à court et long termes. Pour 1987, le Conseil veut ériger un mini-centre communautaire. «Il serait financé par la municipalité, par des subventions gouvernementales et les Loisirs. La bâtisse pourrait servir aux différents organismes et à la municipalité», révèle le maire de Saint-Ignace.

Le conseil songe sérieusement aussi à se donner une zone blanche et un quartier résidentiel. Enfin, les autres priorités visent l'amélioration du réseau routier. «Nous voulons élargir les routes. Ce projet est à plus long terme mais il faut y voir», lance M. Santerre.



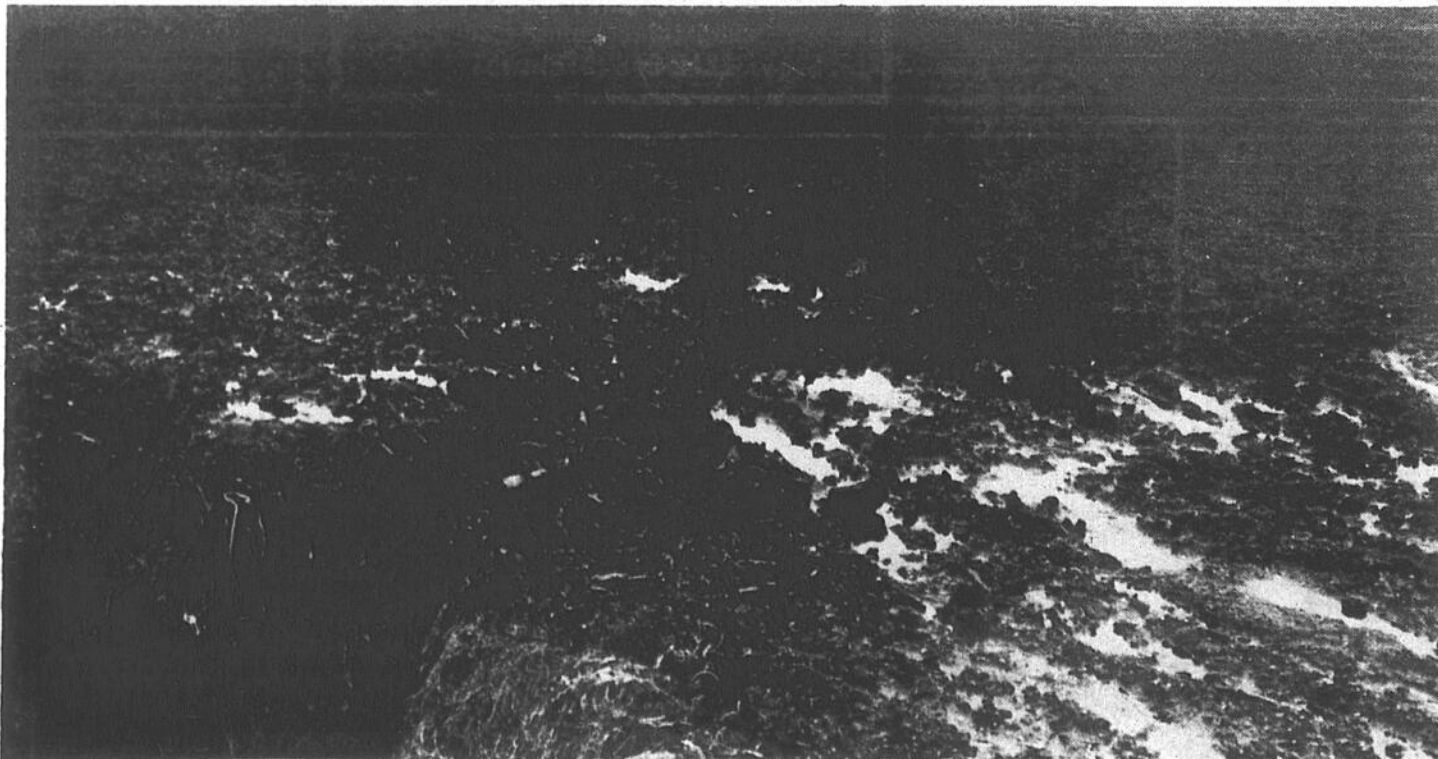
M. Albert Santerre

■ Conseil municipal

Le conseil municipal est formé de Jacques Labonté, conseiller depuis 1971, de Fernand Choinière, conseiller depuis 1984, de Georges-Henri Lareau, conseiller depuis 1982 et maire suppléant, de Yvon Forgues, conseiller depuis 1981, de Hélène Leblanc-Grenier, conseillère depuis 1985, et de André Poutré, conseiller depuis 1984. Mme Monique Santerre est secrétaire-trésorière. M. Albert

Santerre a été conseiller de 1976 jusqu'à son élection en 1984 comme maire.

«Nous avons des opinions partagées au sein du conseil mais nous en sommes arrivés à respecter les idées de chacun. Il y a une maturité au conseil dont je suis fier. La majorité est respectée et l'esprit de fraternité demeure. Nous sommes tous disponibles et très faciles d'accès», conclut notre interlocuteur.



Le territoire de Saint-Ignace est zoné vert à 100%.

Une visite à Saint-Ignace-de-Stanbridge

Les Duhamel possèdent une entreprise grandissante

«Armand Duhamel et Fils Inc.», une industrie familiale établie à Saint-Ignace-de-Stanbridge, terminera ses travaux d'expansion vers la fin du mois de janvier 1987. Des investissements de l'ordre de \$450,000, une nouvelle bâtisse de 40 par 150 pieds et des changements dans le système d'opération permettront de monter la production de bois à 5 millions de pieds par année.

«Actuellement, nous produisons environ 3 millions et demi de pieds par année. Nous avons acheté une scie à ruban double coupe et d'autres pièces d'équipement. Dans la nouvelle bâtisse, nous déménagerons nos bureaux, nous aurons un entrepôt et tiendrons une quincaillerie. Avec l'expansion, nous devrions atteindre un chiffre d'affaires annuel d'environ \$2 1/2 millions», espère M. Yvon Duhamel, un des propriétaires.

C'est sans compter les

emplois qui seront créés. Aujourd'hui, la compagnie compte 13 employés, chiffre qui passera à une vingtaine de personnes. Les matériaux produits par l'entreprise sont vendus en gros et en détail

partout au Québec, en Ontario et dans l'est des États-Unis, dont le Vermont, New York, Massachusetts, Pennsylvanie et autres. Tout cela est loin des débuts du père, M. Armand Duhamel.

■ Historique

Tout commence en 1940 lorsque Armand et Adrien Duhamel, deux frères jumeaux, ouvrent un moulin à scie. En 1948, ils se séparent et

continuent leur exploitation individuelle. Armand poursuit la scierie tandis qu'Adrien ouvre une manufacture de palettes, «Eastern Crates and Pallets Rgd».

En 1965, André et Paul Duhamel se joignent à leur père et forment la compagnie «Armand Duhamel et Fils Inc.». Un an plus tard, ce sera au tour d'Yvon à se joindre à l'équipe, après ses études. «Le moulin à scie était situé en avant où nous sommes en train de bâtir. Durant les premières années, mon père produisait environ 3,000 à 4,000 pieds par année», se souvient M. Yvon Duhamel.

Puis, en 1979, un feu détruit la bâtisse. On reconstruit. On ajoute une usine de rabotage et, avec les rejets du bois, on fournit l'industrie des pâtes et papiers. Le père continuera à travailler dans l'industrie jusqu'à sa mort en 1984.

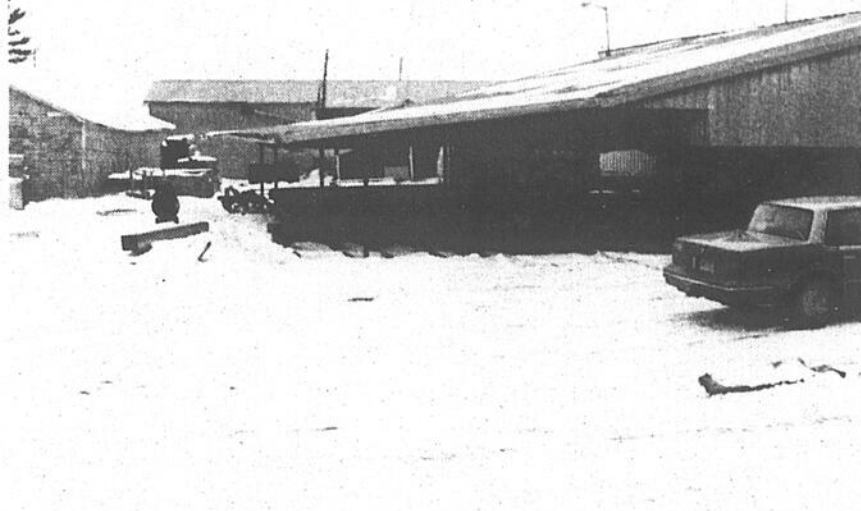
■ Avenir

Aujourd'hui, Paul, Yvon et André Duhamel dirigent l'entreprise familiale. Chacun a ses tâches à accomplir. «Nous faisons une rotation entre nous. Présentement, je vois surtout aux clients et à la production, André travaille dans la cour et Paul voit au fonctionnement de l'entreprise», souligne notre interlocuteur.

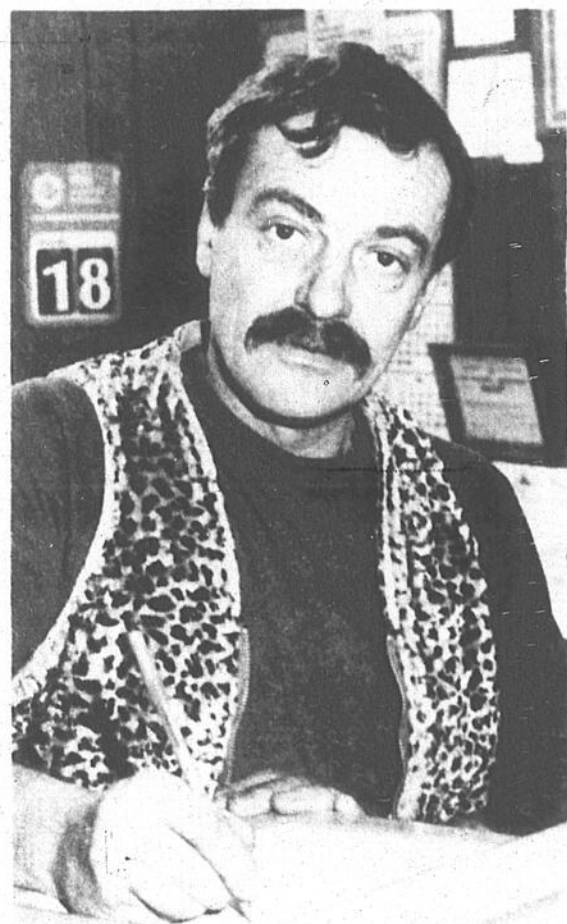
L'entreprise restera-t-elle familiale? «C'est souhaitable mais il est encore trop tôt pour le dire. Les enfants sont encore jeunes et beaucoup d'idées leur

passent par la tête», admet-il. Mais, il y a peut-être de l'espoir puisque le

fils de Paul Duhamel travaille au moulin à scie comme employé.



La nouvelle bâtisse de 40 par 150 pieds abritera un entrepôt, un magasin et les bureaux de «Armand Duhamel et Fils Inc.».



Paul, André et Yvon Duhamel ont pris la relève de l'entreprise familiale, située à Saint-Ignace de Stanbridge.

Les Loisirs de Saint-Ignace veulent amuser petits et grands

Formé en 1972, les Loisirs de Saint-Ignace ont connu des périodes creuses. Mais, après un arrêt de quelques mois, un nouveau comité a redonné vie à cet organisme à but non lucratif en août 1985.

Sous la présidence de M. Maurice Santerre, le comité est formé de Bernard Corbeil, vice-président, Françoise Falcon, secrétaire-trésorière, Réjean Falcon et Denise Blais-Grenier, responsables des activités spéciales, Louis Santerre, responsable des événements spéciaux, Pierre Corbeil, directeur de la patinoire, Alain Senez, responsable des activités sociales et culturelles, ainsi que Francine Germain, responsable du financement et de la publicité.

«Nous avons changé les structures de l'organisme et refixé des objectifs. Maintenant, nous voulons aller chercher la participation des gens dans des domaines autres que le sport et pousser le secteur culturel. Nous voulons aussi nous autofinancer le plus possible. Je crois que la roue est repartie sur le bon bord», avance M. Maurice Santerre, président des Loisirs.

■ Hockey et balle

À ses débuts, les Loisirs de Saint-Ignace voulait procurer des loisirs à la population mais ses activités étaient surtout axées sur la balle-molle et le hockey. «Le terrain de Saint-Ignace était reconnu comme un des plus beaux et des mieux structurés de

la région», se souvient M. Santerre.

Les sports sont toujours aussi populaires et présents dans la programmation des loisirs mais on veut offrir encore plus. «Nous avons effectué un sondage l'automne dernier et nous avons découvert que les gens veulent des cours, comme le théâtre, la peinture, etc.», ajoute-t-il.

■ Activités



«Nous voulons aller chercher les gens et les faire participer à des activités autres que sportives», souligne M. Maurice Santerre.

Qu'offre-t-on aux gens de la municipalité? Des activités pendant toute l'année. Du hockey mineur et du patin artistique, une journée plein-air en février, une soirée rétro en avril, du théâtre amateur en juin, un tournoi de balle paroissiale en juillet, une journée d'alpinisme à l'automne et la fête du Père Noël en décembre.

Comment tout cela est financé? «Nous avons le tirage d'une fin de se-

maine au Château Montebello pour deux personnes, qui a lieu le 14 février prochain. Nous tenons aussi une dégustation de vins et fromages, qui est un succès. Enfin, le conseil municipal nous alloue une subvention», énumère notre interlocuteur.

Fourrure...

Vente de janvier

10% à 30% de rabais

sur la plus belle collection de fourrures

«Heureuse et prospère année»

LES FOURRURES

BROSSEAU et BRASSARD

560, 3e rue, Iberville, (Qué.) 346-3765

YAMAHA

Habits 2 pièces à partir de \$169

LES 87 SONT LÀ!

Nous avons un vaste choix de motoneiges «garanties»

YAMAHA VARINA

Nous prenons les échanges

Nous serons fermés les 1er et 2 janvier

245, St-Jacques, Napierville
245-3663 - 245-7671

YAMAHA

Financement sur place

VISA
MasterCard

La place de la motoneige

calendrier agricole

■ Semaine de l'agriculteur

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

■ Vétérinaires

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

■ Consultation

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

■ Journées horticoles

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

■ Cours d'élevage

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

■ Mois de la viande

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

■ Relève agricole

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

■ Séminaire

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

■ Salon agro-alimentaire

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

offre d'emplois

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

■ Emplois

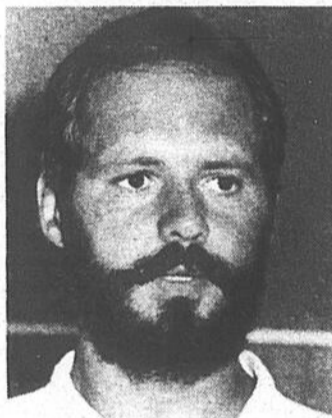
Le Service de main-d'oeuvre recherche entre autres un ouvrier à l'élevage de veaux, des ouvriers à l'élevage porcin, des ouvriers à l'élevage chevalin, un ouvrier à l'élevage caprin, des ouvriers à l'élevage de bœufs ainsi qu'un ouvrier à l'aviculture. Dans toutes ces cas, une certaine expérience est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

éditorial

Que réserve l'année 1987?

Que réserve aux agriculteurs l'année 1987? Voilà une bonne question. Une question à laquelle les économistes d'Agriculture Canada tentent de répondre dans un document d'information intitulé «Perspectives 1987». S'appuyant sur des données économiques et l'évolution que semblent vouloir prendre les marchés, ces derniers y vont d'un certain nombre de prédictions pour chacune des principales productions agricoles.

Dans l'ensemble, les économistes s'entendent pour dire que l'année 1987 sera ni pire, ni vraiment meilleure que celle qui vient de s'écouler. Certains agriculteurs verront vraisemblablement leur situation s'améliorer alors que d'autres continueront d'éprouver des problèmes. Chose certaine, les prochains douze mois ne donneront pas lieu à une remontée appréciable des prix.



On s'accorde entre autres pour dire que les céréaliculteurs subiront à nouveau les contrecoups de l'abondance des stocks, des prix languissants et de la concurrence acharnée que se livrent les pays exportateurs. Les économistes vont même jusqu'à prédire que les pressions que continueront d'exercer les programmes d'exportation des États-Unis et de la Communauté économique européenne feront tomber les prix encore plus bas, notamment dans le blé.

On laisse par contre présager une certaine amélioration du côté des producteurs de bœufs, de volaille, de produits maraîchers et de fleurs. Dans le cas des producteurs laitiers, la prochaine année sera marquée par une stabilité persistante, alors que de leur côté, les éleveurs de porcs pourraient voir leurs revenus fluctuer à la baisse durant la dernière partie de 1987.

Ceux qui savent lire entre les lignes comprendront que les agriculteurs devront à nouveau faire preuve de prudence en 1987, en ce sens que la crise qui les affecte depuis quelques années déjà est loin d'être terminée. De la lueur au bout du tunnel, il y en aura un peu, mais pas dans toutes les productions.

Il faudra par conséquent que les deux principaux paliers de gouvernement continuent de faire l'impossible pour maintenir l'agriculture sur ses rails. Il faut aussi espérer que les principaux pays producteurs mettront fin à leur guerre de subventions. D'autant plus qu'elle n'a été profitable pour personne jusqu'à maintenant, y compris les États-Unis.

Bref, l'agriculture canadienne continuera à naviguer sur des eaux tourmentées au cours des douze prochains mois. Ceux qui ont la capacité de voir un peu plus loin dans le temps estiment toutefois que le plus fort de la crise, à l'exception du secteur céréalier, est passé, et que de meilleurs jours pointent à l'horizon pour ceux qui auront réussi à tenir le coup.

Cela dit, bonne et heureuse année à tous.

Gilles LÉVESQUE



PAR HÉLÈNE VARVAREOSSOS

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

Y a-t-il encore de l'avenir pour l'exportation de bovins laitiers

Le Québec est considéré comme «la» province laitière du Canada. Avec un cheptel évalué à 660,000 vaches, soit près de 50% du cheptel du Canada, il produit 40% du lait total mis en marché au pays.

Il y a déjà longtemps que les animaux québécois sont recherchés par les acheteurs internationaux. Mais jusqu'à quel point ce marché est-il intéressant?

Le tableau no 1 fait état de la situation de ce secteur depuis le début des années 80.

Le groupe de recherches en économie et politiques agricoles (GREPA) de l'Université Laval commentait récemment ce marché et mettait en évidence le caractère instable de ce type de commerce. Le niveau des exportations de bétail laitier a augmenté pour atteindre un pic en 1982 et baisser par la suite.

Par contre, des données récentes annoncent une amélioration importante du volume d'exportations et laissent présager un avenir intéressant pour ce type de marché.

■ Québec versus Canada

Si on compare maintenant le volume et la valeur des exportations québécoises avec celles du Canada (voir le tableau no 2) on constate qu'elles sont relativement peu importantes.

Le Québec a contribué pour moins de 20% du volume des exportations en provenance du Canada en 1984. Avec un cheptel représentant la moitié de toutes les vaches canadiennes, on devrait s'attendre à une performance supérieure de ce côté.

Plusieurs tentent une réponse pour expliquer la faible participation du Québec. Certains disent qu'il y a manque de bovins disponibles pour l'exportation; d'autres, que nos animaux ne rencontrent pas les normes exigées par les pays importateurs.

À cela, le MAPAQ répond qu'il faut plutôt regarder du côté de notre structure de commercialisation. En Ontario, par exemple, il semblerait que les exportateurs d'animaux soient plus nombreux que chez nous. En

fait, le circuit de commercialisation des bovins laitiers vivants au Québec est moins bien développé, malgré son potentiel énorme d'animaux de grande qualité issus des meilleurs taureaux canadiens.

Le Québec exporte surtout des jeunes bovins de moins de 100 kg, alors que le reste du Canada vend principalement des bovins de plus de 300 kg. Ainsi, cela explique la part moins importante de la valeur des exportations québécoises par rapport au Canada.

■ Qui achète nos animaux?

Les États-Unis sont le principal acheteur du

Québec. Ils ont importé en 1984, 86,618 têtes, soit 96% de l'ensemble de nos exportations. Ce pays est notre principal client mais aussi notre principal concurrent sur la scène internationale avec l'Europe. Le Mexique, la Corée du sud et le Venezuela viennent compléter nos ventes en contribuant respectivement pour 1.4%, 1.1% et 0.8% du volume total.

À ce sujet, le GREPA affirme que 2 facteurs sont susceptibles d'améliorer notre pouvoir concurrentiel sur le commerce international. Il y a d'abord l'avantage de la faible valeur de notre dollar par rapport aux autres monnaies. Ensuite, le prix de l'énergie, qui

influence directement le coût du transport, devrait se stabiliser à son coût actuel. Ces deux facteurs combinés devraient favoriser les exportateurs locaux de bétail.

Comme clientèle potentielle, il semble que les pays d'Amérique latine soient de plus en plus intéressés à commercer avec des pays francophones. Il y aurait un avantage certain à développer une stratégie pour percer ce nouveau marché.

Les éleveurs de bovins laitiers québécois sont de plus en plus reconnus pour la qualité de leurs élevages. Nul doute qu'ils sauront se tailler une place de choix sur ce marché peu connu, mais très prometteur...

Tableau No 1

	1980	1981	1982	1983	1984
Volume (têtes)	n.d.	113,900	143,100	121,000	90,600
Valeur (.000\$)	29,142	19,805	25,523	36,653	19,427

Tableau No 2

(1984)	Québec	Canada
Volume (têtes)	90,600	460,000
Valeur (.000\$)	19,427	270,070

Guerre de subventions dans les céréales

«Nous ne reculerons pas d'un pouce»

-John Wise

«Les Trésors des États-Unis et de la Communauté économique européenne sont peut-être bien garnis, mais ils ne sont pas inépuisables. Un jour, et j'espère que ce sera bientôt, ces pays se rendront compte que les prix de soutien élevés et les subventions massives à l'exportation ne sont pas efficaces.»

Tout en y allant de cette déclaration à l'occasion de l'ouverture de la conférence des perspectives de l'agriculture canadienne, le ministre John Wise a précisé que bien qu'il soit vrai que ces subventions massives ont fait baisser les prix des céréales à l'échelle mondiale, celles-ci «n'ont pas réussi et ne réussiront pas à éliminer le Canada du marché» et que le gouvernement canadien «ne reculera pas d'un pouce».

■ Efficacité

Le ministre a par ailleurs émis l'avis que l'efficacité des céréaliculteurs canadiens se compare avantageusement à celle de n'importe quel autre producteur où que ce soit dans le monde.

«Nous avons un avantage naturel dans notre compétitivité grâce à notre sol et à notre climat, auquel s'ajoutent la qualité de notre grain et à la compétence de l'agriculteur qui le produit. Il n'y a qu'une seule façon d'attirer une clientèle et de la garder: offrir avant tout un produit de qualité supérieure, bâtir une réputation de fiabilité, puis demander un prix compétitif. C'est ce que fait le Canada. Nous n'abandonnerons pas nos marchés. Pas du tout», a soutenu M. Wise.

«Lorsque cette folle guerre de subventions sera terminée, a conclu le ministre, le Canada sera toujours là et fera ce qu'il a toujours fait de mieux: fournir un produit de qualité supérieure à un prix compétitif. Mais le gouvernement du Canada n'attend pas passivement que la poussière soulevée par la guerre de subventions retombe. Nous sommes à l'avant-garde dans la bataille qui se livre pour mettre fin à cette guerre.»



Selon le ministre John Wise, l'efficacité des céréaliculteurs canadiens se compare avantageusement à celle de n'importe quel autre producteur où que ce soit dans le monde.

Trois nouvelles publications

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec vient de publier trois documents d'information intitulés «Rapport de l'Ordre du mérite agricole 1985», «Symposium sur la pomme de terre» et «La technologie des micro-ondes dans l'agro-alimentaire».

Ces trois nouvelles publications sont vendues séparément et il est possible de se les procurer en écrivant à l'adresse sui-

vante: ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, case postale 1693, Québec, G1K 7J8, en incluant un chèque fait à l'ordre du ministre des Finances du Québec.

Voici un bref aperçu de chacune de ces trois nouvelles publications.

■ Mérite agricole

Cet ouvrage de 145 pages présente tous les participants au concours

de l'Ordre du mérite agricole, édition 1985. Chacune des fermes y est décrite (statut, cultures, troupeau) ainsi que les commentaires des membres du jury. Le document est disponible au prix de \$5.

■ Pomme de terre

Sous le thème «Conservation des sols, productivité de demain», le Conseil des productions végétales du Québec a tenu, le 14 novembre dernier, un symposium

sur la pomme de terre. Le document de 124 pages issu de ce colloque se veut avant tout un recueil des différentes conférences présentées à l'occasion de cet événement. Il touche principalement des problèmes tels que l'érosion éolienne, l'érosion hydrique et la compaction qui diminuent le potentiel des sols. Ce recueil est en vente au prix de \$3.

■ Micro-ondes

Organisé sous l'égide du Conseil des denrées

alimentaires du Québec, le colloque sur la technologie des micro-ondes dans l'agro-alimentaire qui a eu lieu le 4 décembre a permis à divers spécialistes de la question de faire le point sur les perspectives de développement de cette technique dans l'industrie agro-alimentaire. L'ouvrage est avant tout un recueil des différentes conférences prononcées dans le cadre de ce colloque. Il comporte 163 pages et est en vente au prix de \$3.



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

La Vieille Dépense
aliments en vrac

*fraîcheur * service * variété*

<p>Riz brun</p> <p>1,29\$ kg</p> <p>59¢ lb</p>	<p>Mélange à muffin au grauu de Quaker</p> <p>2,59\$ kg</p> <p>1 18 lb</p>	
<p>Tartinade à l'érable</p> <p>2,79\$ kg</p> <p>1 27 lb</p>	<p>Brisures de caroube</p> <p>3,69\$ kg</p> <p>1 68 lb</p>	<p>Base de bouillon de poulet</p> <p>3,99\$ kg</p> <p>1 18 lb</p>

Merci de votre encouragement et bonne et heureuse année!

FRUITERIE

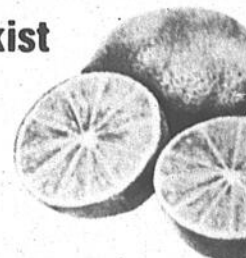
145, boul. Saint-Joseph,
Saint-Jean-sur-Richelieu
Tél.: 349-3209

LES HALLES ST-JEAN Venez voir notre beau choix de fruits et légumes. La plus grande variété en ville!

Nombreux spéciaux non annoncés en magasin
Déli disponible aux meilleurs prix en ville
Spéciaux en vigueur jusqu'à épuisement de la marchandise.
Nous nous réservons le droit de limiter les quantités
Spéciaux en vigueur du mercredi au dimanche inclusivement.

Oranges Sunkist
sans pépin

1 29
la douzaine

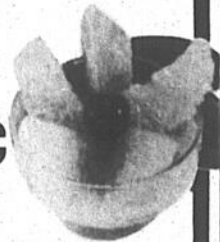


Avocat

2 pour 99¢

Pamplemousse blanc

4 pour 99¢



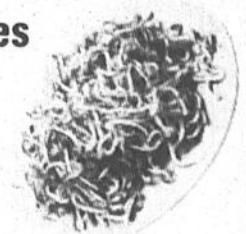
Champignon
sac de 8 oz

99¢ ch.



Fèves germées (CHOP SUEY)

49¢ lb
1,08\$ kg



Piment vert

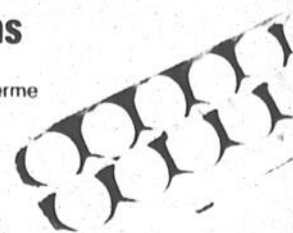
69¢ lb
1,52\$ kg



Oeufs bruns

extra larges - directement de la ferme

1 59
la douzaine



Bonne et heureuse année 1987!

SUPER-VENTE D'ENTREPÔT 1 000 000\$ de marchandise À LIQUIDER!

**NE PAYEZ QU'EN
MAI 1987***

sans aucuns frais

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

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

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

*** CONDITIONS**

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



**MEUBLES
Denis RIEL**

AU PLAISIR DE VOUS RENCONTRER ET DE BIEN VOUS SERVIR!

FARNHAM: Sortie 55 de l'Autoroute des Cantons de l'Est
1470, St-Paul 293-3605

PRÈS DE CHEZ VOUS!

348-1512

*La direction
et le personnel
des 45 boutiques
du carrefour Laplante
tiennent à remercier
leur distinguée
clientèle
du support
qu'elle lui a
apporté durant
l'année 1986
et que la
nouvelle année 1987
qui s'amorce
voit la réalisation
des désirs
les plus chers
de tous et chacun!*



AU  **carrefour
laplante** Inc. 420, 2e avenue,
Iberville

45 BOUTIQUES POUR VOUS SERVIR
VASTE STATIONNEMENT



Un loisir de plus en plus répandu

Faire de la bière soi-même, c'est facile

par Jean-François SIMARD
(collaboration spéciale)

La fabrication domestique de la bière est un loisir qui se répand de plus en plus au Québec. Brasseur amateur depuis plus de quinze ans, l'auteur de cet article, qui soit dit en passant a été rédacteur en chef de la revue De la vigne au vin, a aussi publié un volume intitulé «La bière» (Comment faire de la bière soi-même).

La fabrication domestique de la bière, comme celle du vin est un passe-temps productif et créateur.

pour ceux qui aiment encore faire les choses eux-mêmes à une époque où l'industrie peut les faire à leur place; pour ceux qui souhaitent déguster une plus grande variété de bières que ce qui est offert commercialement au Québec;

pour ceux qui sont intéressés par un loisir au foyer peu coûteux qui permet de réaliser d'importantes économies (la bière fabriquée chez soi revient à moins du tiers du prix de la bière de fabrication commerciale);

pour ceux qui sont intéressés par les aliments et les produits dépourvus d'additifs;

pour ceux qui sont intéressés par un loisir à caractère scientifique; la fermentation de l'orge maltée pour en faire de la bière compte parmi les premiers processus biochimiques complexes maîtrisés par l'homme.

Il est possible de faire chez soi une bière de qualité comparable à ce qui existe sur le marché, bien que le caractère final soit quelque peu différent. En Angleterre, on évalue à plusieurs centaines de milliers le nombre de



L'orge, ingrédient de base de la bière ne peut être utilisé directement, mais doit d'abord être transformé en malt.

brasseurs amateurs et ce loisir est susceptible de se développer avec la même ampleur au Québec.

■ La cuisson et le houblonnage

Le houblon est une plante dont les fleurs qui se présentent sous la forme de petits cônes verts pâles, servent à aromatiser la bière. Responsable du goût frais et désaltérant de la bière, le houblon confère à cette dernière une légère amertume. Le houblon est ajouté au moût qui est ensuite porté à ébullition durant un peu plus d'une heure. Cette période d'ébullition a pour effet d'extraire certains composés aromatiques du houblon et de détruire les enzymes formés lors de la germination. Après cette période de cuisson, le moût est refroidi et filtré à nouveau pour éliminer le houblon. Il est alors prêt pour la fermentation.

■ La fermentation

La fermentation débute avec l'addition de la levure. Les levures qui sont des organismes vivants, à savoir des champignons microscopiques, vont transformer le sucre contenu dans le moût en alcool et en gaz carbonique. C'est cette transformation que l'on appelle fermentation. À partir de ce moment, la bière

possède toutes ses caractéristiques, le moût est devenu une boisson moyennement alcoolisée, transformé en alcool par les levures lors de la fermentation.

Lorsque la germination atteint le degré voulu, elle est arrêtée en chauffant les grains d'orge à des températures plus ou moins élevées. Le malt peut être simplement séché ou encore légèrement torréfié. Après cette opération, la couleur du malt obtenu variera du jaune au brun, en passant par toutes les teintes de doré, selon qu'il désire fabriquer une bière blonde ou brune, le brasseur choisira un malt ou l'autre.

■ La fabrication commerciale de la bière

Essentiellement la bière est une boisson alcoolique fermentée faite avec de l'orge germée et aromatisée de fleurs de houblon. Souvent les brasseurs ajoutent d'autres céréales en plus de l'orge, mais celui-ci demeure l'ingrédient de base.

Le brassage de la bière comprend quatre grandes étapes, à savoir: le maltage; le brassage proprement dit; la fermentation; la maturation et l'embouteillage.

■ Le maltage

L'orge, ingrédient de base de la bière, ne peut être utilisé directement, mais doit d'abord être transformé en malt. Le maltage est une opération au cours de laquelle on fait germer les grains d'orge. Lors de la germination certaines substances, appelées enzymes, se développent à l'intérieur du grain d'orge. Ces substances ont la propriété de transformer l'amidon (la farine) que cette céréale contient, en sucre. Ce sucre sera à son tour

houblonné et effervescente, à cause du gaz carbonique émis lors de la fermentation.

■ La maturation et l'embouteillage

La fermentation terminée, la levure va se déposer au fond des cuves; la bière est alors transférée dans des réservoirs où s'effectue une lente maturation. La période de maturation terminée, la bière est embouteillée. Dans l'industrie, on utilise un système qui injecte dans la bouteille du gaz carbonique en même temps que la bière, afin de la rendre pétillante.

Le brasseur amateur a une autre méthode pour rendre sa bière pétillante; il ajoute pour cela une certaine quantité de sucre à chaque bouteille de bière et se fie aux levures pour la production de gaz carbonique. Cette méthode, analogue à celle utilisée pour le champagne, est encore utilisée pour la bière commerciale

dans certains pays.

L'amateur qui fait de la bière maison n'a pas à s'occuper du maltage, car il utilise comme ingrédient de départ soit de l'orge déjà malté, soit un extrait de malt. Ces extraits de malt sont vendus en boîte de conserve et se présentent sous la forme d'un sirop concentré très épais.

■ Le brassage proprement dit

Lors du brassage proprement dit, le malt qui a été broyé au préalable, est mélangé à de l'eau et chauffé à des températures prédéterminées, afin de permettre une transformation complète de l'amidon du malt en sucre, transformation qui avait été amorcée lors de la germination. Cette étape est essentielle car les levures ne peuvent transformer l'amidon directement en alcool, l'amidon

doit d'abord avoir été transformé en sucre.

Ces transformations terminées, le brasseur ajoute ensuite de l'eau et chauffe encore de façon à obtenir une infusion de malt. Ce mélange d'eau et de malt broyé est ensuite filtré pour éliminer les enveloppes des grains de malt. Le produit obtenu s'appelle le moût, c'est un liquide sucré qui sera fermenté par les levures pour donner la bière.

Les extraits de malt utilisés par les amateurs sont obtenus en évaporant un moût de bière non fermenté.

Le lecteur familier avec les processus de vinification aura sans doute remarqué que la fabrication de la bière comporte une étape de plus que la fabrication du vin; en effet, le raisin contient du sucre directement fermentescible par les levu-

res, ce qui n'est pas le cas de l'orge qui contient de l'amidon, lequel doit d'a-

bord être transformé en sucre avant de pouvoir fermenter par les levures.



Brasseur amateur depuis plus de quinze ans, M. Jean-François Simard vient de publier un volume intitulé La bière (Comment faire de la bière soi-même).

*Meilleurs voeux
pour une bonne
et heureuse année*

À toutes les familles de chez-nous,
puisse la nouvelle année vous apporter
bonheur et prospérité.
Nous avons grandement apprécié
votre clientèle et espérons vous servir
encore l'an prochain.

*Nous sommes bien équipés,
pour mieux vous équiper*



LES ÉQUIPEMENTS MESSIER & FRÈRES INC.
Stanbridge-Station, tél.: 296-8212 - 296-8213



PAR OLIVIER
VALGÛE JR
(Diplômé en horticulture)

parlons horticulture

Certaines plantes exigent plus de précautions

Certaines plantes données à l'occasion des fêtes n'ont pas toujours la vie facile comme le Poinsettia. Elles sont en général plus délicates et exigent plus de précautions pour les garder en beauté. Ces plantes sont souvent achetées pour la splendeur de leur floraison et des couleurs vives qu'elles apportent au décor. Cependant pour arriver à un tel résultat, elles ont été fertilisées tout au long de leur production, et c'est souvent ce qui leur fait défaut une fois rendu en appartement.

La production des fleurs est très exigeante pour la plante et il faut donc compenser par un apport régulier d'engrais complet du type 20-20-20 à tous les 15 jours. Ces conseils s'appliquent à toutes les plantes fleuries (à l'exception du Poinsettia qui ne possède pas de réelles fleurs) comme

les cyclamens, les azalées ou rhododendrons, les cerisiers de Noël.

■ Le Cyclamen

La principale caracté-



L'azalée est sûrement une des plantes fleuries les plus impressionnantes à recevoir ou à offrir.

ristique de cette plante est sûrement son goût marqué pour les températures fraîches, soit entre 13°C et 18°C, car une température élevée réduira de

beaucoup la durée de la floraison. Les fleurs sont très abondantes et apparaissent chacune au sommet d'une hampe de 25 cm et à un aspect assez spécial: les pétales se dressent vers le haut alors que le cœur de la fleur lui est tourné résolument vers le bas. Ce qui donne à la floraison un air très spécial comme des papillons en plein vol. Les fleurs peuvent être d'un blanc ou d'un rouge vif, ou arborer toutes les nuances du rose, du saumon, du blanc; d'autres ont un pourtour frangé. Le feuillage panaché d'argent est également très décoratif.

Comme cette plante adore la fraîcheur, il faut éviter de la placer trop près d'une source de chaleur comme un calorifère, sinon les boutons à fleurs qui ne sont pas encore ouverts tomberont ou sécheront sur la tige. Vous pouvez améliorer la situation en é-

levant l'humidité soit en posant les pots sur du gravier dans un plat contenant un peu d'eau ou sur une couche de mousse de sphaigne humide.

Les Cyclamens sont issus de tubercules comme les bégonias tubéreux, dont il faut éviter de les faire pourrir en arrosant trop par le dessus; il est préférable de faire imbiber la motte par le fond une dizaine de minutes puis de laisser égoutter. Une autre règle d'or à suivre avec le cyclamen est de lui enlever les fleurs fanées avec leur hampe florale au fur et à mesure qu'elles apparaissent, en effectuant un mouvement de torsion. Les feuilles jaunies doivent naturellement être enlevées de la même manière. Pour ce qui est de l'éclairage, une lumière vive sans soleil direct et un engrais soluble à tous les 15 jours donneront les meilleurs résultats.

tats.

■ Le Rhododendron ou Azalé

L'azalée est sûrement une des plantes fleuries les plus impressionnantes à recevoir ou à offrir autant par l'incomparable beauté et délicatesse de ses fleurs que par ses couleurs chaudes et voluptueuses. C'est ce qui en fait la plante la plus vendue sous impulsion.

La lumière vive sans rayons directs est suffisante pour assurer une bonne croissance, par contre la température doit, comme le Cyclamen, être plutôt fraîche soit entre 7° à 16°C, car au-dessus de 21°, les racines se dessèchent, les fleurs se fanent et les feuilles tombent. Il est difficile de penser garder un appartement à cette température donc vous devez l'augmenter gra-

duellement même si les fleurs dureront moins longtemps.

Il ne faut jamais laisser sécher le dessus du mélange de plus 1/2 cm. L'arrosage doit être généreux et fait avec une eau de pluie. Les eaux calcaires sont à proscrire absolument. Une fertilisation aux 15 jours donnera plus de vigueur à la plante.

Si le Cyclamen se garde difficilement après sa floraison, l'azalée par contre se gardera très bien jusqu'au printemps en diminuant les arrosages de moitié de même que les fertilisations. Puis lorsque tous dangers de gel est passé à l'extérieur, vous pouvez le transplanter en pleine terre dans un endroit ombragé à l'abri du vent. Vous pouvez également en faire un superbe bonsoi si vous sentez l'âme d'un horticulteur patient.

nos fromages fins

Le colby, un fromage recherché pour sa polyvalence

Le fromage colby tire son nom de la ville de Colby au Wisconsin (États-Unis). Le procédé de fabrication a été mis au point à la fin du XIXe siècle par une famille de pionniers, les Steinward. Il donne un fromage doux, qui se prête à de nombreux usages. En 1940, le Colby était fabriqué par Baden Cheese.

En 1950, les Canadiens recherchaient un fromage qui possédait ces qualités. Pour satisfaire à la demande, M. Frank Leslie, de la Leslie Cheese House Ltée, a tenté de mettre au point un procédé pour fabriquer un fromage naturel de haute qualité ayant ces caractéristiques.

Avec son associé, M.

Wes Krotz de la Millbank Cheese Factory Limitée, il s'est rendu au Wisconsin pour apprendre sur place les techniques américaines de fabrication. Pour séparer le lactosérum, les Américains lavaient le caillé cuit à l'eau froide. Le fromage qu'ils obtenaient ainsi avait un goût sucré, frais et doux, et possédait une texture molle et aérée.

À leur retour au Canada, les associés ont commencé à produire le Nova Colby. Comme l'affirmait M. Leslie, «nous avons créé un produit dont le goût est aussi doux que celui d'un fromage fondu, et qui peut se trancher et fondre facilement; ces caractéristiques le ren-

dront sûrement très populaire». La popularité du colby tenait d'ailleurs à sa capacité de satisfaire les consommateurs.

■ Fabrication

Semblable au cheddar, le Colby est fabriqué de la même façon, à partir de lait cru ou pasteurisé sauf que, tout comme pour les fromages granulaires ou à caillé brassé, le caillé n'est ni mis en bloc ni moulu. Cependant, dans la fabrication des fromages granulaires ou des fromages à caillé brassé, on n'ajoute pas d'eau au caillé pour le refroidir, comme c'est le cas pour le Colby.

Ce fromage a une

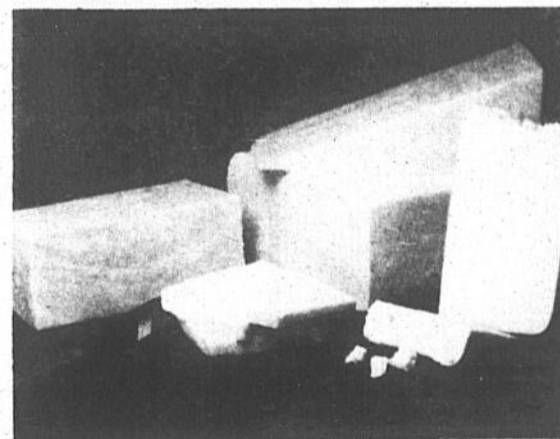
consistance plus molle et une texture plus ouverte que le cheddar, et il contient plus d'eau. Il se conserve donc moins bien que ce dernier.

■ Utilisation

Il a fallu plus de vingt ans avant que la concurrence ne s'attaque au colby. Comme celui-ci était moins cher que le cheddar, d'autres fromagers s'y sont intéressés. À l'heure actuelle, un grand nombre de fabricants en produisent partout au pays. Même si la production de ce fromage demeure l'une des plus importantes au Canada et que l'on continue d'expédier le colby par camions sur les principaux mar-

chés, il semble que la mise en marché des fromages de type nord amé-

ricain, comme le colby, aient atteint un plateau depuis.



Facile à trancher, le colby fond facilement et peut être servi avec de la charcuterie, des marinades ou des pommes, comme dessert.

Les familles canadiennes continuent d'acheter du colby à cause de son prix, de la douceur de son goût, de sa légèreté et de sa polyvalence. Facile à trancher, le colby fond facilement et peut être servi avec de la charcuterie, des marinades ou des pommes, comme dessert. Il fait évidemment de bons sandwichs.

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

MUNICIPALITÉ DE LA PAROISSE D'HENRYVILLE



J.J. Michel Alepin

Meilleurs souhaits
du nouvel an

à toutes les familles de chez-nous, puisse la nouvelle année vous apporter bonheur, santé et prospérité.

J.J. Michel Alepin, conseiller

GARAGE J.M. SYLVAIN ENR.



- * VENTE DE PNEUS
- * pièces de suspension
- * amortisseurs
- * alignement et balancement de roues

Propriétaire: Jean-Marc Sylvain

TÉL.: 293-5722
636, rue Jacques-Cartier sud, Farnham



Merci à vous d'avoir contribué à notre lancement en 1986 et bienvenue en 1987!

Bonne et heureuse année de la part de toute l'équipe de

Hôpital vétérinaire
Iberville Missisquoi

1120, boul. d'Iberville Iberville

Tél.: 346-6055 ou 346-6409

alimentation

La pomme, un délice en toute saison

La pomme fraîche et croquante demeure un délice en toute saison.

Au Québec on en produit plus de 120 millions de kilogrammes, ce qui permet de répondre à 75% des besoins des consommateurs.

Les principales variétés produites sont, par ordre d'importance: McIntosh, Cortland, Lobo et Délicieuse. Plusieurs produits sont fabriqués à partir de la pomme: le jus, le cidre, la garniture pour tarte, la purée, la gelée, la sauce aux pommes, etc.

Conservation à la maison: manipulées avec soin, les pommes se conservent mieux. Entrez-les dans des sacs de plastique perforés, dans le tiroir du réfrigérateur. Si vous les achetez en grande quantité, placez les paniers dans une chambre froide, entre 0 et 4° C et recouvrez-les de feuilles de plastique perforées qui aident à conserver l'humidité.

On peut congeler les pommes, que ce soit en quartiers, en cubes ou en tranches, mais jamais entières.

■ Omelette aux pommes et au jambon

50 ml de beurre
125 ml de jambon en cubes
1 pomme tranchée
3 oeufs
30 ml d'eau
Sel et poivre

Dans une poêle fondre le beurre et dorer le jambon. Ajouter les pommes et cuire pour attendrir. Retirer de la poêle et garder chaud. Battre les oeufs, ajouter l'eau, le sel et le poivre. Déposer dans la poêle et cuire l'omelette. Lorsqu'elle est à point, y déposer la préparation de jambon et de pommes. Plier l'omelette et servir.

■ Salade de pommes

625 ml de pommes en cubes
250 ml de guimauves miniatures
250 ml de céleri haché
125 ml de noix de Grenoble hachées
Mayonnaise
Laitue

Dans un saladier mettre les pommes, les guimauves, le céleri et les noix. Ajouter un peu de mayonnaise et bien mélanger. Déposer sur un lit de laitue et servir.

■ Salade de jambon et de pommes

3 pommes hachées
Jus de 1 citron
2 branches de céleri
12 radis tranches
500 ml de jambon cuit en cubes
Sauce à salade

Vider, hacher et arroser les pommes de jus de citron. Ajouter le céleri, les radis et le jambon et bien mélanger. Ajouter, au goût, une sauce à

salade et servir. On peut remplacer le jambon par d'autres viandes froides.

■ Salade de pommes et tomates

4 pommes pelées et hachées
3 tomates tranchées
Mayonnaise

Déposer les pommes et les tomates dans un saladier. Ajouter la mayonnaise et garnir au goût avec de la laitue.

■ Salade de pommes et de thon

1 boîte de thon
1 piment vert haché
4 pommes
175 ml de fromage cottage
Jus de 1/2 citron
Sel et poivre

Égoutter le thon et le déposer dans un plat avec le piment. Vider les pommes en laissant 0,5 cm autour pour former une coquille. Hacher la pulpe, l'ajouter au thon et bien mélanger. Mélanger le fromage, le citron, le sel et le poivre et bien mélanger pour rendre crémeux. Ajouter 30 ml de cette préparation au thon et mélanger. Déposer dans les coquilles de pommes et réfrigérer. Déposer joliment dans une assiette garnie de laitue et servir avec le reste de la préparation au fromage.

■ Tarte aux pommes

1 abaisse de pâte à tarte
500 ml de pommes coupées
125 ml de cassonade
50 ml d'eau
1 oeuf battu
100 ml de farine
25 ml de cassonade
5 ml de cannelle
1 ml de muscade
1 pincée de gingembre
50 ml de beurre

Déposer l'abaisse dans l'assiette à tarte et ajouter les pommes. Mélanger la cassonade, l'eau, l'oeuf et verser sur les pommes. Mélanger la farine, la cassonade, les épices, le beurre et saupoudrer sur les pommes. Cuire au four à 225° C, 20 minutes et à 175° C, encore 20 minutes. Servir tiède avec du fromage. Pour un dessert plus léger, faire la même préparation et cuire sans croûte de tarte.

■ Tarte aux pommes et au porc

1 kg de porc en cubes de 1 cm
125 ml de farine
Sel et poivre
30 ml de beurre
50 ml d'oignons hachés
500 ml de pois congelés
3 pommes pelées et tranchées
1 boîte de soupe aux champignons
Pâte à tarte

Mélanger la farine, sel et poivre et fariner les cubes de porc. Dans une casserole fondre le beurre et dorer la viande. Ajouter les oignons et cuire pour les rendre transparents.



On peut congeler les pommes, que ce soit en quartiers, en cubes ou en tranches, mais jamais entières.

Ajouter les pois, les pommes, la soupe non diluée et porter au point d'ébullition. Déposer dans un plat à four et couvrir avec la pâte à tarte. Cuire au four 30 minutes à 200° C pour dorer.

■ Tarte aux pommes et au fromage

250 ml de farine
75 ml de farine d'avoine
10 ml de sucre
Sel
90 ml d'huile
50 ml de lait
1 paquet de pouding à la vanille avec cuisson
6 pommes moyennes en morceaux

125 ml de cheddar râpé
GARNITURE:
100 ml de farine
100 ml de sucre
50 ml de farine d'avoine
50 ml de beurre ramolli

Mélanger les 6 premiers ingrédients. Déposer dans une assiette à tarte de 23 cm et presser autour et au fond. Dans un grand bol, mélanger la préparation à pouding et les pommes. Déposer dans la tarte et saupoudrer de fromage. Mélanger les ingrédients de la garniture et saupoudrer sur les pommes et le fromage. Cuire à 190° C, 50 minutes, pour dorer. Servir tiède.

COURS AUX ADULTES



Saint-Jean-sur-Richelieu

PROGRAMMES OFFERTS:

- Superviseur
- Traitement de texte
- Éducation spécialisée
- Administration & Bureautique
- Techniques administratives
- Informatique de gestion
- Informatique
- Gestion des affaires
- Électrotechnique
- Techniques de génie mécanique
- Langues

(Pour de plus amples détails, voir annonce du 7 janvier 1987)

INSCRIPTIONS AU CÉGEP SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

Vendredi 9 janvier 1987 13h30 à 21h00

Lundi 12 janvier 1987 16h00 à 21h00

Mardi 13 janvier 1987 16h00 à 21h00

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

JE M'INSCRIS AVANT LE 14 JANVIER 1987

347-4002

347-5301

658-1356

POSTE 245

annonces classées

347-5371

Attention!

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

Première insertion: **4,50\$/20 mots**
 Frais de facturation: **2\$**
 Répétition: **4\$ ch.**
10¢ le mot additionnel
347-5371

immeubles

J'achète

FOIN et PAILLE

Vends COPEAUX DE BOIS (ripe) en sac

(514) 347-7714

bromis

LE GRAND COURTIER D'ICI
 239 Principale, COWANSVILLE • 263-4455
 121 Boul. Bromont, BROMONT • 534-3656



SAINT-IGNACE: maison 27 grands logs, bâtisse très solide, demande un peu de renovations, mais on demande seulement 25 000\$. Terrain 100x160



SAINTE-BRIGIDE: petite maison de ferme 6 pièces, demande un peu de réparations, prix seulement 25 500\$. Bricolage, faites vite!
MYSTIC: sur grand terrain, maison mobile 60x14 avec rallonge 12x32, à vendre pour seulement 29 000\$.
FARNHAM: Canton près de la rivière, maison mobile sur bonne cave de 14x70, 7 pieds de haut, loge très bien, grand terrain, 1 mille de la ville, seulement 35 000\$.

Ghislaïne

ou
Alcide Naud
 263-2149
 263-4455
 Immeubles Bromis, courtier

MAISON MOBILE 12 X 40 à pignons, meublé, avec grand solarium 7 X 30, au 3 Rang Kempt Irberville, prix \$8.000 discutable. 348-0838 ou 346-0978

DEPANNEUR AVEC ESSENCE située à l'Acadie, chiffre d'affaire \$600.000 à louer avec ou sans option d'achat. 291-3398

SAINT-LUC 197 arpents, garage, 4 silos, 135 arpents drainés, prix demande \$130.00 Leo Giles 346-4281 ou 1-659-4443

TERRE à vendre, Comté d'Iberville, 194 arpents, le 3-4 draine, et 15 arpents en bois, tel. après 1800 346-0589.

à louer

1 MOIS GRATUIT

Place Content
 Saint-Jean-sur-Richelieu
 2 1/2 - 3 1/2 - 4 1/2

Grands logements meublés ou non, conciergerie, buanderie, prise extérieure, près hôpital
LIONEL BENJAMIN
 ☎ 349-2221

A SOUS-LOUER 3%, \$325 mois, ou non meuble \$290 mois, janvier 87 sera payé, juin 87 gratuit, près de l'hôpital au 220 Lesieur, 347-6894

MAISON à louer, St-Sebastien, 8 pièces, dont grand salon avec foyer en pierres, chauffage centrale à l'huile, endroit tranquille, libre immédiatement. 248-3652

véhicules

ACADIAN diesel 85, balance de garantie transférable, tel. 244-8839

ASPEN 1979, bon état, 4 pneus d'hiver, power brake, power steering, \$600 Chevette 1979, très propre, 4 portes, automatique, \$600 ou échange pour une Van tel. 245-3905

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

VIDEUR de silo -Patz- usage, modèle sur ring, demander Luc. 346-6663.

VIDEUR de silo -Wic- à vendre pour pièces de réparation, demander Luc. 346-6663

à vendre

BEBES POMENARIENS enregistrés, vaccins \$250 tel. 347-7793

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

ACHETE vieux d'armes en bois et vieilles armoires en pin, tel. 346-3117 ou 460-4325

ACHETONS vieux jouets, jeux, d'arc, parches, canards de bois, tapis crochets, courtoisie, catalogue, ancien fusil, vieille armoire, peinture, vaisselle, et antiquités de tous genres, 1-677-6498 Longueuil

DACTYLOS (NEUVES ET RECONDITIONNÉES) VENTE-LOCATION-FOURNITURES plus grand centre de dactylos reconditionnés de la région. IBM Selectric avec correcteurs, Royal Adler Olympia Diavetti, Fact, etc. - Spéciaux des letes, Royal électronique, rabais de 4100. Aussi copeurs, calculatrices, caisses, enregistreuses, filières, bureaux, chaises, fournitures, ordinateurs, etc. Les Equipements **JOBB INC.** 624 Tere rue Irberville. 347-1469 (sans frais 1-800-363-4541)

Foin

J'achète foin et paille

Yves Bédard
 (514) 244-5463

MATELAS et sommiers neufs Super-Chiro 822 ressorts, garantie 20 ans, 39 po. \$235 54 po. \$295 60 po. \$309 35 rue Genest Iberville 347-0426

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

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

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

POELE combustion lente, 2 portes paysannes, directement du fabricant, prix de gros \$350 pour 420 livres, poele sur mesure pour entrepôt ou serre, radiateur à l'eau et soufflerie optionnel int. 234 Chemin Ridge St-Bernard-De-Lacolle 246-2851

emplois

OUVRIER agricole demandé ayant expérience dans l'élevage porcin et sur machinerie agricole, salaire selon expérience. 248-3652

services

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

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

AVIS

Je soussigné, François Cléroux, de Farnham, déclare ne plus être responsable des dettes contractées par Francine Morissette, et ce à compter de ce jour. J'ai signé

François Cléroux
 ce 15 décembre 1986.

les activités de la semaine

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

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

Bingo Rougemont

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

Cours d'Horticulture

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

Henryville Bingo

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

Henryville Comptoir familial

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

Sabrevois Petite salle

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

Saint-Athanas Comptoir familial

Le comptoir familial de Saint-Athanas sera fermé les 23 et 30 décembre. Le comptoir ouvrira à compter du 5 janvier 1987, tous les mardis de 13h00 à 18h00. Adresse: 140, 8e avenue, Iberville. Pour informations 347-1172

Saint-Blaise Comptoir familial

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

Société Canadienne du Cancer Saint-Jean

Les bénévoles sont bienvenus au local de l'Armoire à cadeaux, nous fabriquons des tricots pour les malades, nous avons quelques perruques disponibles. Les intéressés

Demeules Transport inc.

2145, boul. Industriel, Chambly

POUR SERVICE **658-9555**

Nettoyage de fosses septiques

RÉSIDENTIEL - COMMERCIAL - INDUSTRIEL

n'ont qu'à s'adresser le mercredi entre 13h30 et 17 heures au 185 rue Mercier, Saint-Jean. Information: 348-5749

3 x 20 Cartes

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

13-27-31 dec. Henryville Age d'Or

Source canadienne organisée par le Club de l'Age d'Or les 13, 27 et 31 décembre. S.V.P. Réservez vos billets d'entrée pour le 31 décembre (veille du Jour de l'An) au Sabot d'Or à 20h30. Orchestre «Les Gais Chevaliers». Un goûter sera servi. Bienvenue à tous.

31 décembre Iberville Reveillon

Copains de la danse. Venez vous amuser et danser à notre reveillon du 31 décembre à 20h30 au Pavillon des Loisirs Mille Roches, 190 rue Lareau, Iberville. Disco, prix de présence, buffet en fin de soirée. Apportez vos consommations. Les billets sont vendus à l'avance. Pour information: 347-0192 ou 348-7761

31 décembre Reveillon St-Ignace-de-Stanbridge

Le Club de l'Age d'Or de Saint-Ignace-de-Stanbridge vous invite ainsi que vos parents et amis à son reveillon du Jour de l'An. Il y aura danse pour tous les goûts suivi d'un buffet. Endroit: sous-sol de l'église. Pour réservations: 296-8239, 296-4572

31 décembre N.D.A. Reveillon Jour de l'An

Le comité paroissial organise le reveillon du Jour de l'An mercredi le 31 décembre à la salle paroissiale N.D.A. 435 rue Laurier, Saint-Jean. Buffet froid, discothèque. Le prix du billet \$11. Pour les familles, réservez. Tel. 348-3284

2 janvier Vie Montante

Il n'y aura pas d'assemblée le 2 janvier, seulement adoration du Saint-Sacrement à 16h30 et suivie de la messe à 17h00 à l'église Saint-Noël-Chabanel. L'assemblée est remise au 9 janvier à 18h00 au sous-sol de l'église Saint-Noël-Chabanel. Venez nombreux pour commencer la nouvelle année en beauté. Merci de votre coopération.

2 janvier 3x20 Danse

Soirée dansante du Nouvel An à la salle du club 3x20 à 20h00 avec l'orchestre «Les Gais Chevaliers», goûter et prix de présence. Cartes de membres vendues à la porte. Bienvenue à tous.

3 janvier Danse Sainte-Brigide

Les Loisirs Or et Argent de Sainte-Brigide vous invitent à leur soirée de danse qui aura lieu au Centre municipal le 3 janvier à 20h30. Orchestre «Les Gais Chevaliers». Prix de présence et goûter. Bienvenue à tous.

3 janvier Marieville Age d'Or - Danse

Soirée de danse du Club de l'Age d'Or de Marieville, samedi le 3 janvier 1987 au Centre récréatif, 400 Dr Poulain à Marieville. Orchestre Le Duo Tempo, chant, goûter, prix de présence. Cordiale bienvenue à tous.

6 janvier Age d'Or Notre-Dame-de-Stanbridge

Le Club de l'Age d'Or de

Notre-Dame-de-Stanbridge invite les intéressés à leur assemblée et élection qui aura lieu le 6 janvier à 20h00 à la salle du Centre récréatif. Bienvenue

7 janvier A A A ge d'Or Saint-Jean - Cartes

Le Club de l'Age d'Or de Saint-Jean vous informe que les cartes commencent le 7 janvier 1987 à 13 heures.

9 janvier Saint-Jean Age d'Or - Quilles

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

11 janvier Vie Montante

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

12 janvier Saint-Jean Filles d'Isabelle

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

13 janvier AFFAS Clarenceville

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

13 janvier Age d'Or Saint-Jean - Danse

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

13 janvier C de C Cowansville

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

18 janvier Sabrevois Brunch

Au profit du Centre communautaire de Sabrevois, 1185, 28e Avenue, Brunch de 10h00 à 14h00 dimanche 18 janvier. BILLETS: Adultes \$6, enfant \$3 pour les moins de 12 ans. Réservations: 346-8401

22 janvier Age d'Or Saint-Jean - Cours

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

24 janvier Sabrevois Danse

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

26 janvier Iberville Cercle d'Accueil

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

MISE AU POINT
 Dans la circulaire «Grands soldes et liquidation après Noël», insérée dans «Le Richelieu Agricole», veuillez noter qu'à la page 8, le prix du téléviseur no 15416 aurait dû se lire Sears ord. 999,99\$ pour 899,99\$; celui no 15206 Sears ord. 899,99\$ pour 799,99\$ et celui no 15506 Sears ord. 1 299,99\$ pour 1 099,99\$.
 Nous nous excusons de ce contretemps.

SEARS

Patz
 VENTE ET SERVICE

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

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

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

Service à domicile 6 jours par semaine

347-7600

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

VENTE ET RÉPARATIONS

- pompes submersibles
- Goulds et Berkeley
- d'adoucisateurs d'eau
- de pompes à eau

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

AVIS

Je soussigné, François Cléroux, de Farnham, déclare ne plus être responsable des dettes contractées par Francine Morissette, et ce à compter de ce jour. J'ai signé

François Cléroux
 ce 15 décembre 1986.

Demeules Transport inc.
 2145, boul. Industriel, Chambly

POUR SERVICE **658-9555**

Nettoyage de fosses septiques
 RÉSIDENTIEL - COMMERCIAL - INDUSTRIEL

nos amis les animaux

La destruction d'objets peut être reliée à plusieurs causes

La destruction d'objets peut être reliée à plusieurs causes. Tout d'abord, un chiot détruira pour essayer sa nouvelle dentition, pour s'amuser ou par ennui. Ces problèmes sont ordinairement auto-limitants lorsqu'un succédané pour mordiller est fourni à l'animal.

On rencontre ce type de problèmes chez les animaux hyperactifs ou atteints de maladies pancréatiques et qui manifestent du pica. Chez le chien, la destruction s'effectue ordinairement par le mordillage d'objets, bien qu'il puisse aussi détruire avec ses griffes

ou par le fait qu'il urine ou défèque à des endroits inappropriés.

■ Éducation

Commencer l'éducation dès le jeune âge. Il

est important de le réprimander à la première offense. Lorsque le chien manifeste ce comportement lors de l'apparition des dents permanentes, lui donner des jouets à mordiller. S'il détruit en votre absence, il faut appliquer les éléments suivants: éliminer de son environnement ce qu'il aime détruire; le placer dans une cage ou un enclos durant votre absence; procéder à de l'entraînement-maison; établir un horaire de sorties, de courtes périodes au début (cinq minutes), allonger graduellement, punition lors de mauvais comportements et récompense lorsque rien n'est détruit.

Pour appliquer une punition, il faut le prendre sur le fait. Le ton de la voix est important. Les punitions suggérées sont directes ou indirectes. Il y a plusieurs façons de régler le problème de destruction, il faut choisir celle qui amènera l'arrêt de ce comportement indésirable.



Chez le chien, la destruction s'effectue ordinairement par le mordillage d'objets, bien qu'il puisse

aussi détruire avec ses griffes ou par le fait qu'il urine ou défèque à des endroits inappropriés.

chasse, pêche et plein air

Pêche au saumon: réservez vos places

Ces dernières années, des citoyens se sont plaints au ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche (MLCP) que des sportifs «s'emparaient» pratiquement de la pêche dans certaines rivières à saumons gouvernementales en obtenant un trop grand nombre de droits d'accès pour la pêche à la journée. Les sportifs visés auraient demandé à des personnes de téléphoner au ministère, en leur nom, pour réserver le maximum de places disponibles.

Or, le ministère a décidé que, pour la pêche du saumon à la journée dans ses rivières, en 1987, aucune personne ne pourra réserver en son nom plus de deux perches

pour une journée donnée, peu importe le nombre de communications que cette personne et ses amis auront réussi à obtenir avec le Service des réservations du MLCP.

À compter du lundi 5 janvier prochain, le Service des réservations acceptera les demandes téléphoniques de réservation pour le pavillon de la rivière Saint-Jean (secteur amont) et pour le secteur no 2 (Glenn Emma) de la Matapédia. Puis, le lundi 30 mars, de 8h30 à 21 heures, ce sera pour la Sainte-Anne; le mardi 31 mars, de 8h30 à 16 heures, ce sera le cas des secteurs no 2 et no 3 de la Matapédia. Le mercredi 1er avril, de 8h30 à 21

heures, pour le secteur aval de la Saint-Jean.

À compter du 21 avril, les places encore disponibles pourront être réclamées par téléphone. Mais, dès le 12 janvier prochain, on pourra tenter de réserver des places, par courrier, pour le pavillon de la Saint-Jean et pour le secteur no 2 (Glenn Emma) de la Matapédia.

Aucune demande d'annulation ou de remboursement ne sera acceptée pour toutes les réservations au pavillon de la Saint-Jean ou pour le secteur no 2 de la Matapédia, après la date d'ouverture de la pêche à ces endroits, peu importe la date de prise de réservation.

c'est à leur tour de se laisser parler d'amour



Melanie Denicourt
7 ans le 19 décembre 1986
Nom de la mère: Françoise Robert
Nom du père: Alain Denicourt



Julie Marcl
5 ans le 16 décembre 1986
Nom de la mère: Louise Marcl
Nom du père: Jean-Guy Marcl

*Vous voulez souligner l'anniversaire de naissance de votre enfant? C'est facile...! Et c'est gratuit!

Apportez la photographie de votre enfant et les renseignements nécessaires à notre bureau du 84, rue Richelieu à Saint-Jean-sur-Richelieu, ou faites-la parvenir au journal «Le Richelieu Agricole», 84-A, rue Richelieu, C.P. 383, Saint-Jean-sur-Richelieu J3B 6X3; en inscrivant sur votre enveloppe «photos d'enfants». Le tout doit nous parvenir avant le jeudi 17 heures.

SERVICE DE PHOTOCOPIES

5¢

FAITES-LE VOUS-MÊME

COPICOTI 347-8252

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

Cartes d'affaires/professionnelles

Avocats

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

DISPONIBLE

Ébéniste

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

DISPONIBLE

Résidence personnes âgées

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

Répertoire commercial

Béton préparé & pierre concassée
P. BARRABEEN 346-4441
Vitrerie
VITRERIE A. SARAN INC., 965, du Séminaire, St-Jean 348-5756, 348-0155

CARTE PROFESSIONNELLE

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

SEULEMENT
16\$/ semaine
(période minimale de 13 semaines)
15\$/ semaine
(période minimale de 26 semaines)
13\$/ semaine (période minimale d'un an)
RÉPERTOIRE COMMERCIAL:
2\$/ semaine (période minimale d'un an)

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

LES PRIX DU MARCHÉ

le richelieu agricole

FRUITS ET LÉGUMES

Prix des fruits et légumes le vendredi 23 décembre 86.

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

LÉGUMES

Ail: paquet de 12 unités	
Betteraves: sac 25 lbs	\$4.50-\$6.10
Brocoli: 12 unités	
Carottes:	
Sac 50 lbs	\$9.25
Caisse de 20 sachets de 12 oz	
Sac de 25 lbs	
24 sachets x 2 lbs	\$11.40-\$11.95
Céleri: 24 uni.	
Choux de Bruxelles:	
12 x 10 on.	
Choux verts:	
Caisse 40 lbs	\$7.05-\$7.35
Sac de 50 lbs	\$4.50
Choux chinois:	
cs de 12 un.	
Choux-fleurs:	
caisse de 12 un.	
Choux de Savoie:	
caisse de 12 uni	
Choux rouges:	
cs de 12 uni.	\$9.70-\$10.70
Ciboulettes: sac de 12 paquets	
Concombres (serres):	
Caisse de 6 douz petits	
Caisse de 12 unités moyens	
Caisse de 12 unités gros	
Caisse de 12 unités	
Épinards:	
Boisseau	
Caisse 12 sachets de 10 oz	
Courganés: sac de 20 lb	
Haricots:	
Jaunes, sac de 20 lbs	
Verts, sac de 20 lbs	
Laitue:	
Chinoise	
Boston caisse de 12 unités	\$8.65
Frisée caisse de 24 unités	
Iceberg, caisse de 18 unités	
Scarole, caisse de 16 unités	
Romaine, caisse de 16 unités	
Mais: 6 douz.	
Menthe verte: 12 paquets	
Navets:	
blancs, paquet de 6 unités	
sac de 25 lbs	
Oignons:	
jaunes gros, sac 50 lbs	\$11.25
jaunes moyens, sac 50 lbs	\$10.00
24 sachets, 2 lbs	\$12.05-\$13.00
ou 10 sachets, 5 lbs	\$12.30-\$12.60
Oignons: verts botte 6 paq	
Panais: 12 cellos	\$6.85-\$6.90
Persil: 6 douz	
Piments verts: bois	
Piments rouges: bois	
Poireaux: bte 12 uni	\$6.90-\$7.50
Pois verts: sac 20 livres	
Radis:	
4 douz. de pqt	
c. 30 sachets 6 oz	
12 sachets 16 oz	
Rutabagas:	
moyens, s. de 50 lbs	\$8.00-\$8.50
gros, s. de 50 lbs	
Tomates de serre: c. 8 lbs	
Zuchinis: sac de 20 lbs	

FRUITS

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

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

BOEUF

Les prix de gros du boeuf de l'Ouest expédié par rail à Montréal le 23 décembre:

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

Vaches de 225 à 325 kg	
D1-D2	—/kilo
D3-D5	—/kilo
D4 parées	—/kilo
Vaches-taures de 225 à 325 kg	
C1	—/kilo

Les prix de gros à Toronto des bouvillons A1-A2 pour la semaine du 22 décembre est de 150.67/100 livres.

Les prix sur pied des bouvillons A1-A2 de 1,000 lbs et plus à Toronto donnaient le 23 décembre de \$85 à \$89.

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

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

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

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

CÉRÉALES FOURRAGÈRES

Le 23 décembre 1986

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

Blé	113.95
Avoine	115.45
Orge	118.50
Mais américain no 3	
Mais ontarien no 2	124.00

(sur rail)

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

Option de décembre	
Blé fourrager	93.80
Avoine fourragère no 1	77.00
Orge fourragère no 1	89.80

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

Mais	123.60
Blé	131.80
Orge fourragère no 1	125.60
Avoine fourragère no 1	122.80

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

Mais 1 62 1/4	—/Soja
---------------	--------

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

POMMES

Le 31 janvier 86

La McIntosh réfrigérée

Quantité	Détaillant	Grossiste
12 x 3 lbs		
8 x 5 lbs		
Cell pack 120		
Cell pack 140		
4 x 4 pintes		
Minot vrac		

La Cortland réfrigérée

12 x 3 lbs		
8 x 5 lbs		
Cell pack 120		
Cell pack 140		
4 x 4 pintes		
Minot vrac		

La McIntosh à atmosphère contrôlée

12 x 3 lbs		
8 x 5 lbs		
Cell pack 120		
Cell pack 140		
4 x 4 pintes		
Minot vrac		

La Cortland à atmosphère contrôlée

12 x 3 lbs		
8 x 5 lbs		
Cell pack 120		
Cell pack 140		
4 x 4 pintes		
Minot vrac		

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

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

VOLAILLES

Le 19 décembre 1986

Volailles éviscérées

Prix moyens pondérés du transformateur. En caisses régulières.

* Poulets	
Moins de 2 kg frais (A)	2.19.0
Moins de 2 kg congelés (A et utilité)	
2 kg et plus frais (A et utilité)	2.59.9
2 kg et plus congelés (A)	2.70.8
* Dindons	
Moins de 5 kg congelés (A)	3.07.8
5 kg et moins de 8 congelés (A)	3.17.4
8 kg et plus congelés (A)	3.27.4

Volailles vivantes no 1 semaine en date du —

Prix aux producteurs à Montréal

* Poulets

À griller, moins de 2,3 kg	1.05%
À griller, 3,2 kg et plus	1.18%

* Poules

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

* Jeunes dindons

moins de 5,4 kg	1.37%
5,4 kg et moins de 9 kg	1.41
9 kg et plus	1.44

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

PORC

Le 23 décembre 1986

Cette semaine, il s'est vendu 9,986 porcs en Ontario à un prix pondéré de \$168.57. Hier, il s'est vendu — porcs en Ontario à un prix pondéré de —

Aujourd'hui, les porcs vivants se vendaient \$49.50-\$50.00 à Peora, \$49.00-\$49.50 à Saint-Louis, et \$50.50-\$51.00 à Omaha.

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

Longes	moins de 14 lbs	
	14 à 18 lbs	
Paleron	4 à 8 lbs	
Socle	4 à 8 lbs	
Fesse	14 à 17 lbs	
	17 à 20 lbs	
Flanc	10 à 12 lbs	
	12 à 14 lbs	

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

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

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

POMMES DE TERRE

Le 23 décembre 1986

Les prix suggérés aux grossistes du Québec par le comité de fixation des prix formés en vertu du plan conjoint de la pomme de terre sont les mêmes que ceux fixés par l'Ontario Potato Board aux grossistes de l'Ontario en date du 22 décembre.

Pommes de terre	Lavées	Bross.
5 lbs		
5 lbs en suremballage		
(10 x 5 lbs)	0.67	—
10 lbs	1.10	1.05
10 lbs en suremb.		
(5 x 10 lbs)		
20 lbs	2.15	2.05
50 lbs	5.20	4.50
75 lbs		
50 lbs JBO		5.75
75 lbs JBO		
100 lbs en vrac		
aux postes d'embal		6.50

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

Origines	Quantités
Île Prince-Édouard	225,000

Le 22 décembre, il s'est transigé à la fermeture de la bourse de New-York — contrats, dont:

\$4.70/50 lbs wagons pour liv. en mars 87

\$5.23/50 lbs wagons pour liv. en mai 87

—/50 lbs wagons pour liv. en — 87

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

VEAUX DE GRAIN

Le 23 décembre 1986

*Encan de la région de Montréal

Nombre de têtes: —

Prix moyen de le 100 livres:

— de 350 à 400 lbs.	
— de 400 à 450 lbs.	\$84.50
— de 450 à 500 lbs.	\$85.50
— de 500 à 550 lbs.	\$79
— de 550 lbs et plus	—

*Encan de la région de Québec

Nombre de têtes: —

— de 300 à 400 lbs.

— de 450 à 500 lbs.

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

AGNEAUX

Prix de gros des carcasses d'agneaux livrés aux détaillants de la grande région de Montréal du 23 décembre.

Agneaux du Québec (de 15 à 25 kg) —/kilo

Agneaux de l'Ouest (de 15 à 25 kg) —/kilo

Prix des agneaux à un encan de Montréal

Catégorie

Nombre

Prix moyen (\$100 lb)

Total

dé lait 30 à 60 lbs

légers 60 à 80 lbs

lourds 80 lbs et +

brebis et béliers

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

Catégorie

Nombre

Prix moyen (\$100 lbs)

Total: 552

bons agneaux A & B de 80 à 95 lbs

légers 50 à 80 lbs

agneaux lourds de 95 à 110 lbs

agneaux de lait

agneaux communs

agneaux d'un an

brebis et moutons

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

OEUF

En date du 19 décembre 1986

Aux producteurs du Québec

A-Extra Gros

A-Gros

A-Moyens

A-Petits

A-Très petits

Aux producteurs de l'Ontario

A-Extra Gros

A-Gros

A-Moyens

A-Petits

A-Très petits

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

LAIT

Mois de octobre 1986

Prix du lait en pool I

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

Prix Volumes

Classe I 50,96\$/hl 62 164 971 litres

Classe II 44,43\$/hl 2 836 557 litres

Total 65 001 528 litres

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

Prix du lait en pool II

Prix Volumes

Classe III 40,90\$/hl 10 739 312 litres

Classe IV 40,70\$/hl 63 772 569 litres

Classe V 40,15\$/hl

** 85 573 177 litres

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

* Comprend les ajustements nécessaires (transport spécial, ajustement gras/volume)

** 0,30\$/hl a été déduit pour la prime d'hiver.

GARAGE DELORME (1984) INC.

325, rue Principale
Sainte-Brigide

348-0411 293-5347

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



La direction et le personnel souhaitent à tous leurs client(e)s et ami(e)s une bonne et heureuse année 1987!

Chers clients et clientes,

Nous tenons à vous remercier.

Nous sommes heureux de vous avoir reçu
cette année à la Maison Éthier.

Nous espérons continuer à mériter votre confiance en 1987.

Bonne Année

En cette année internationale des sans-logis,
décrétée par les Nations Unies,
la Maison Éthier
souhaite un logement convenable et confortable
à toutes et à tous.

*Venez participer à la grande
"course" aux subvaines*

ETHIER
100

*venez faire votre tour
à la maison Éthier*
St-Jean

- * une première, 500 articles
- four à micro-ondes
- magnétoscopes
- systèmes audio
- téléviseurs

TOSHIBA, ZENITH, HITACHI,
YORK, PIONEER, HOT POINT
EMERSON

Repartez avec votre achat, sans acompte et payez plus tard

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