

S.G.L. 
DISTRIBUTION INC.
 1706, Bourgchemin Ouest, Saint-Hugues
Tél. : 450 792-3387
 sgl@ordiamicus.com 50015

SPÉCIAL TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Des entreprises qui innovent sans cesse!



Aussi, dans cette édition :

- Concours *Tournez-vous vers l'excellence!*
Deux finalistes dans la région de la Montérégie!p. 8
- Le miel de miellatp. 11
- S'initier à la transformation alimentairep. 16

Photo Robert Gosselin | Le Courrier ©



CULTIVER

le Savoir faire



Ceresco
 Faire du soya une culture
1 888 427-7692
www.sgceresco.com

ADRIANA PUSCASU, agr.
Experte conseil depuis 2007

NORMAND DUPUIS
Ferme Normand & Robert Dupuis ass.
Région de la Montérégie

48168



Batteuse John Deere 7720 Titan 2 • 1979

avec table à soya 920F 20 pieds
et un nez à maïs 643,
6 rangs

PRIX SPÉCIAL : 14 900 \$



Batteuse Case-IH 1460 1985

2WD, pneus simples 30.5x32,
table à soya 1020, 15 pieds

PRIX SPÉCIAL : 14 900 \$



Batteuse Case-ih 2388 1998

4x4, pneu simple 30.5x32,
chopper, nez à maïs 1083 8 rangs,
table à soya 1020, 20 pieds

PRIX SPÉCIAL 95 000 \$



Batteuse Case-IH 1680 1989

4285 heures moteur, 4x4, roue simple
30.5x32, table à soya 1020 20 pieds,
nez à maïs 1083 8 rangs.

PRIX : 39 500 \$



Batteuse Case-IH 2188 1997

4x4, roue double, big top, chopper,
table à soya 1020 22.5 pieds,
nez à maïs 1083 8 rangs.

PRIX SPÉCIAL : 85 000 \$



Batteuse New Holland TR98 • 1997

Roue double, 4x4, 4646 heures,
chopper, table à soya 973,
25 pieds

PRIX : 49 500 \$



Batteuse Case-IH 7230 2013

4x4, roue double 620x42, caméra,
820 heures, table 2020 35 pieds,
nez à maïs Case-IH 2608.

PRIX SUR DEMANDE



Batteuse 7230 2012

Heures 1150 rotor, tracks
36 po, cabine luxury,
siège de cuir, pneus arrières
750 x 26 R1W, big top
hydraulique, lumières HID,
compresseur à air, trappe
à roche, feeder h-duty,
4 roues motrices 2 vitesses.

PRIX SUR DEMANDE

SAINT-GUILLAUME
1, rue Principale • 819 396-2161
st-guillaume@claudejoyal.com

SAINT-DENIS
390, route 137 • 450 787-2105
st-denis@claudejoyal.com

NAPIERVILLE
682, route 219 • 450 245-3565
napierville@claudejoyal.com

STANBRIDGE STATION
1654, rang St-Henri • 450 296-8201
stanbridge@claudejoyal.com

LYSTER
3375, rue King • 819 389-5793
lyster@claudejoyal.com

FINANCEMENT DISPONIBLE
CONTACTEZ UN DE NOS REPRÉSENTANTS
TRANSPORT DISPONIBLE PARTOUT AU QUÉBEC

LES VERGERS DE LA COLLINE - SAINTE-CÉCILE-DE-MILTON

Des cidres qui connaissent un essor sans égal!



Véronique
LEMONDE
GTA

Grosso modo, c'est près de 100 000 visiteurs qui ont convergé vers Les Vergers de la Colline en 2015. Et avec raison, l'entreprise agroalimentaire de transformation de la pomme a véritablement le vent dans les voiles et la beauté du lieu a de quoi attirer quiconque voudrait s'approvisionner en produits régionaux et locaux, prendre un bon repas, faire de l'autocueillette ou déguster un cidre parmi la vingtaine que produit le cidriculteur.

Avec son *CID Rosé*, l'entreprise de quelque 80 employés recevait récemment le prix du *New World Modern Cider* au GLTINCAP 2016, un concours dédié exclusivement aux cidres en Amérique du Nord, se tenant au Michigan. *Les Russet*, un mousseux sophistiqué créé avec trois variétés de pommes Russet, est également médaillé.

« Notre mission est de démocratiser le cidre et de le faire aimer du plus grand nombre », estime Marc-Antoine Lasnier, maître cidriculteur en sein de l'entreprise familiale depuis 2000. Pour lui, le tournant de l'entreprise en 2002 vers la cidriculture était primordial pour la pérennité des Vergers de la Colline.

« L'entreprise m'intéressait, mais je souhaitais un second souffle pour elle. Je suis la sixième génération de Lasnier dans ces vergers et juste produire des pommes n'était plus possible. Je ne voulais pas poursuivre le modèle d'emballer de pommes. Je voulais que l'on arrive à se différencier, lance celui qui a une formation en Gestion et exploitation d'entreprise agricole et plusieurs autres cours en transformation alimentaire à son actif. Mais nous n'avions pas place à l'erreur, car l'image du cidre qu'avait mon père et mon grand-père n'était pas très reluisante. Dans les années 70, des cidres de bien piètre qualité ont été produits au Québec. »

Aujourd'hui, Les Vergers de la Colline possèdent deux vergers à Sainte-Cécile-

de-Milton, pour 30 000 pommiers au total, 30 variétés de pommes dont 15 variétés de pommes à cidre, huit variétés pour l'autocueillette, ce qui signifie 40 millions de pommes par an. « Encore aujourd'hui, même avec l'essor du cidre, nous ne transformons qu'un tiers de nos pommes. »

S'éclater avec le cidre

Avec un temps de fermentation d'environ deux mois en cuves en acier inoxydable, le cidre, une boisson aux arômes fragiles, fermente à de basses températures (entre 8-14°C). Chaque variété de pommes est fermentée séparément, les assemblages se faisant au moment de créer le cidre. Par la suite, pour contrer le choc de l'embouteillage, les cidres ne sont pas mis en vente et dégustés avant 2-3 semaines.

« Notre côté créatif peut s'éclater en cidriculture, nous pouvons élaborer de multiples saveurs, faire fermenter en fût de chêne, ajouter du houblon, créer des assemblages inusités, nous pouvons faire beaucoup pour créer des cidres qui trouveront chacun leur niche, leur clientèle type. » Avec des cidres comme le *Citron Menthe*, *Bouché* - après un séjour en cuve, la fermentation est parachevée en bouteille - ou le *Houblon Api-Hop*, tous des nouveautés 2016, Les Vergers de la Colline réinventent le genre. « Notre *CID Rosé* est un succès incroyable qui a remporté des prix. En fait, il s'agit de pommettes que nous avons dans nos vergers pour la pollinisation depuis des années. Les pelures de pommettes macèrent ainsi avec le moût pendant un moment avant que s'amorce le procédé de fermentation. C'est un goût très apprécié », ajoute M. Lasnier.

En mode innovation

L'entreprise innove également avec son concept de **cidres en fût**, soit des pichets de un litre (*growlers*) offrant aux clients la chance d'embouteiller eux-mêmes un produit en fût de leur choix. « Nous tenons habituellement quatre cidres en fût par semaine et le tout varie d'une semaine à une autre. Par exemple, cette semaine, nous avons un cidre avec des cerises griottes et un cidre sec. Les gens découvrent donc des cidres seulement disponibles

aux Vergers parmi une quinzaine de cidres en rotation », explique Stéphanie Arès, coordonnatrice marketing.

Rétention de la clientèle, fidélisation, Les Vergers de la Colline ont aussi à cœur d'uniformiser de plus en plus leurs produits, leurs bouteilles, créant ainsi une image de marque reconnaissable, alliant le côté autant actuel qu'artisanal des produits. « Pour l'instant, 70 % de nos ventes concernent notre *CID Original*, fait de McIntosh et Spartan. C'est notre vendeur principal. Également,

nos deux cidres pétillants **Milton Star** (original et rosé) ont connu une campagne de promotion très efficace dans les SAQ et le produit est maintenant connu des gens. Ils en reconnaissent l'image », ajoute Mme Arès.

Finalement, pour la première fois en Europe, plus précisément en Espagne, depuis peu, certains cidres des Vergers de la Colline sont en vente comme le *Houblon Api-Hop*, le *cidre de feu*, le *Bouché* et trois produits de la marque *CID*. www.lesvergersdelacolline.com



Un coin bar et dégustations est de mise dans l'environnement chic des Vergers de la Colline. Ici, Marc-Antoine Lasnier, maître cidriculteur. Photo Robert Gosselin | Le Courrier ©



Les cidres Citron Menthe, Bouché et Houblon Api-Hop font partie des produits innovants des Vergers de la Colline. Photo Robert Gosselin | Le Courrier ©

<p>ÉDITEUR : Benoit Chartier</p> <p>RÉDACTEUR EN CHEF : Martin Bourassa</p> <p>ADJOINTE À LA RÉDACTION : Josée Bachand</p> <p>TEXTES ET COORDINATION : Véronique Lemonde</p> <p>CONTRÔLEUR : Monique Laliberté</p> <p>DIRECTEUR DU TIRAGE : Pierre Charbonneau</p> <p>DIRECTRICE DE LA PRODUCTION : Josée Cusson</p>	<p>DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ : Guillaume Bédard</p> <p>PUBLICITAIRES : Louise Beauregard Michel Bienvenu Manon Brasseur Candy Corriveau Luc Desrosiers Véronique Dufour Philippe Dumaine Steve Labossière Johanne Lafontaine Gérard Leblanc Josée Malo Isabelle St-Sauveur</p>	<p>PUBLIÉ PAR : DBC COMMUNICATIONS INC.</p> <p>TÉL. : 450 773-6028 TÉLÉCOPIEUR : 450 773-3115 SITE WEB : www.dbccomm.qc.ca COURRIEL : admin@dbccomm.qc.ca</p> <p>Publié 12 fois par année par DBC Communications inc. 655, avenue Sainte-Anne, Saint-Hyacinthe, Québec J2S 5G4</p> <p>Imprimé par Imprimerie Transcontinentale SENC division Transmag, 10807, rue Mirabeau, Ville d'Anjou Québec H1J 1T7.</p> <p>Envoi de publications canadiennes Enregistrement no 50350540 Dépôt légal Bibliothèque nationale du Canada Copyright © Tous droits réservés sur les textes et les photos. Les articles sont la responsabilité exclusive des auteurs. Prix d'abonnement : 1 an (taxes incluses) _____,35\$</p>	<p>GTA Gestion et Technologie Agricoles</p> <p>Site internet : journalgta.ca</p> <p>Canada Nous reconnaissons l'appui financier du gouvernement du Canada par l'entremise du Fonds du Canada pour les périodiques, qui relève de Patrimoine canadien.</p>	<p>Distribué dans la MRC les Maskoutains Distribué dans <i>Le Courrier de Saint-Hyacinthe</i> et par la poste aux producteurs agricoles dans les MRC suivantes :</p> <table border="0"> <tr> <td>Acton</td> <td>Le Haut-Saint-Laurent</td> </tr> <tr> <td>Brome-Missisquoi</td> <td>Les Jardins-de-Napierville</td> </tr> <tr> <td>Beauharnois - Salaberry</td> <td>Les Maskoutains</td> </tr> <tr> <td>Drummond</td> <td>Longueuil</td> </tr> <tr> <td>La Haute-Yamaska</td> <td>Nicolet-Yamaska</td> </tr> <tr> <td>Lajemmerais</td> <td>Rouillon</td> </tr> <tr> <td>La Vallée-du-Richelieu</td> <td>Rouville</td> </tr> <tr> <td>Le Bas-Richelieu</td> <td>Vaudreuil-Soulange</td> </tr> <tr> <td>Le Haut-Richelieu</td> <td></td> </tr> </table> <p>TIRAGE TOTAL 65 000 exemplaires</p>	Acton	Le Haut-Saint-Laurent	Brome-Missisquoi	Les Jardins-de-Napierville	Beauharnois - Salaberry	Les Maskoutains	Drummond	Longueuil	La Haute-Yamaska	Nicolet-Yamaska	Lajemmerais	Rouillon	La Vallée-du-Richelieu	Rouville	Le Bas-Richelieu	Vaudreuil-Soulange	Le Haut-Richelieu	
Acton	Le Haut-Saint-Laurent																					
Brome-Missisquoi	Les Jardins-de-Napierville																					
Beauharnois - Salaberry	Les Maskoutains																					
Drummond	Longueuil																					
La Haute-Yamaska	Nicolet-Yamaska																					
Lajemmerais	Rouillon																					
La Vallée-du-Richelieu	Rouville																					
Le Bas-Richelieu	Vaudreuil-Soulange																					
Le Haut-Richelieu																						

Une entreprise en plein contrôle de son produit

Véronique LEMONDE | GTA

Tout le monde qui apprécie le thé a aperçu, un jour ou l'autre, les sachets *Four O'Clock* dans un café ou au supermarché. Par contre, bien peu de gens savent que ces délicieux thés sont produits à Saint-Bruno sur la Rive Sud. Seule usine de thé au Québec, Trans-Herbe fait sa marque depuis près de 25 ans, bien avant que le thé devienne tendance comme c'est le cas depuis quelques années.

« Lorsque nous avons commencé en 1992, le marché s'ouvrait alors très lentement. Ce n'était pas la folie d'aujourd'hui. Comme j'étais déjà spécialisée dans le développement de formulations de tisane ou de boisson médicinale, j'ai eu cette envie de mettre sur pied une compagnie pour développer encore plus de produits. Ça me stimulait énormément et c'est toujours le cas aujourd'hui », lance Johanne Dion, chimiste alimentaire et présidente de Trans-Herbe.

Les premiers produits qui font leur petit bout de chemin pour la jeune entreprise sont les tisanes de la ligne *Courtisane*, toujours connues du public. Sans théine, nous retrouvons toujours les classiques tisanes de camomille, menthe, poire et mangue. Une collection qui contient environ une quinzaine de produits souvent distribués dans les cafés.

La ligne *Four O'Clock*, quant à elle, est née d'un premier désir de diversification chez Trans-Herbe, l'entreprise voulant se rapprocher du public avec un produit

actuel et biologique. « J'étais en voyage à Londres et je me suis retrouvée devant le Big Ben et là quatre heures a sonné. Ce fut le déclic pour le nom « Four O'Clock », très anglais, passant très bien auprès des acheteurs québécois, mais nous ouvrant aussi des portes du côté du Canada anglais. »

Le thé à l'heure du 21^e siècle

Nous imaginons souvent l'industrie du thé comme très artisanale et à la limite de l'art, mais si la récolte dans les pays importateurs se fait toujours de la même manière depuis des millénaires, la transformation ici, à Saint-Bruno, est bien au diapason de notre époque. Avec plusieurs machines à ensacher, un laboratoire expérimental où se développent de nouvelles formulations et un contrôle de la qualité très serré, Trans-Herbe est à la fine pointe des tendances en matière de transformation alimentaire.

Un agrandissement majeur en 2007 a conféré à l'usine de Trans-Herbe une capacité de production augmentée de façon remarquable au cours des dernières années. Avec une superficie de 82 000 pieds carrés, l'entreprise répond à une demande toujours croissante. De fait, c'est plus de 1,5 million de sachets par jour qui sortent des chaînes de production de Trans-Herbe!

« Nous prenons un soin minutieux à importer que des herbes et des thés qui ont été inspectés au préalable et provenant de pays ayant des législations sévères concernant le contrôle et l'usage

de pesticides. Nos produits sont équitables, sans gluten, sans sucre et sans allergène. Tout est extrêmement naturel », ajoute Mme Dion.

Le thé et ses déclinaisons

Si *Four O'Clock* compte aujourd'hui près de 100 produits, c'est beaucoup grâce à l'enthousiasme de personne comme Mme Dion qui a à cœur le développement constamment de nouveaux produits. « Nous avons une équipe dévouée vraiment axée vers l'innovation. »

Thé vert japonais et de Chine, Oolong de Jade de Taïwan ou thé noir de l'Inde et du Sri Lanka, Trans-Herbe est aussi réputée pour ses mélanges audacieux comme le thé blanc pomme grenade, thé vert mangue tropicale, thé vert chaï décaféiné, chaï rooïbos, thé citron ou encore le classique thé noir orange pekoe. « Que ce soit dans nos thés ou nos tisanes, nos ingrédients proviennent de partout dans le monde, et selon le sol où le thé est cultivé nous obtenons des saveurs variées. Au Québec, nous nous procurons des ingrédients comme les bleuets, les canneberges, la verge d'or, l'échinacée et certains produits du Nunavik comme le thé du Labrador. »

Une ligne accréditée par Santé Canada (tisane médicinale avec NPN), *Four O'Clock Herboriste*, permet aussi d'offrir des tisanes médicinales comme Digestive (menthe, gingembre), Dormiphén (passiflore, tilleul, marjolaine) ou Bon sommeil (houblon, camomille, mélisse). À venir, la collection d'hiver

avec ses saveurs épicées (gâteau aux carottes, petit gâteau Forêt-Noire, banane cannelle épicée, pain d'épices, biscotti aux amandes et menthe chocolatée) saura à coup sûr réchauffer vos premières soirées d'hiver.

Les supermarchés Métro offrent également la collection exclusive *Four O'Clock Inspirations* (litchi et gingembre, macchiato, jasmin et fleur de lotus...). transherb.com



Johanne Dion, présidente de Trans-Herbe, dans l'usine de transformation de Saint-Bruno. Photo Robert Gosselin | Le Courrier ©



1195, rue Principale
Granby Qc J2J 0M3
Tél. : 450 776-7464
Fax : 450 776-7009
www.agro115.qc.ca



Produit : AGROCORE
• Produit lisse 16" large
• Disponible en 10', 12', 16' et 20'



Produit : PVC ONDULÉ
45" large disponible en :
10', 12', 16', et 20'

AVANTAGES :

- Surface antibactériennes
- Résiste : à l'acide, aux produits chimiques, à l'essence, à l'huile
- Bonne résistance au choc, à l'abrasion et à la corrosion
- Facilité d'installation et de lavage
- Surface sans entretien
- Plus de peinture
- Ne craque pas

FEUILLE DE FIBRE DE VERRE LISSE






MAÎTRE DE LA SITUATION EN TOUTE SAISON

Voici le tout nouveau tracteur intermédiaire M6 de Kubota. Grâce à sa cabine ultra-spacieuse bien isolée et à son moteur de 141 HP, il livre vraiment la marchandise. Ses émissions sont également plus propres. De plus, il est doté d'un siège de moniteur pour entraîner le prochain conducteur... ou la prochaine génération de conducteurs.

GARANTIE
GRATUITE DU GROUPE
MOTOPROPULSEUR DE
6 ANS
ou 5000 H

0% SUR 84 MOIS
FINANCEMENT
SAC*



*Consultez votre concessionnaire pour les détails complets. www.monkubota.ca



350 Raygo, La Présentation, Qc. • sortie # 123, autoroute # 20
Tél: 450-796-2966 • Mtl: 514-875-1600



Transformation pure et simple!

Véronique LEMONDE | GTA

Rien ne prédestinait Raphaël Hubert et Geneviève Brousseau Provencher, jeune couple urbain ayant étudié en finances à McGill, à devenir propriétaires d'une entreprise de transformation alimentaire de jus cru pressé à froid. Et pourtant, peut-être que oui à bien y penser! Préoccupé par leur alimentation et au fait des dernières tendances gourmandes à Montréal, le couple était le consommateur par excellence de produits santé, naturels et biologiques.

Chaque jour, dans leur condo de Montréal, le couple se prépare des jus santé avec une multitude de produits frais : fruits, légumes, fines herbes. Tenant mordicus à cette bonne habitude, ils se mettent en quête d'une compagnie qui pourrait leur fournir des jus maison déjà préparés pour pallier les semaines trop occupées. « Nous avons découvert qu'une compagnie de ce genre, cela n'existait pas. Finalement, nous étions le client type pour le futur Jus Dose. Nous avons donc créé la compagnie », lance Geneviève. Avec deux machines de type centrifugeuse, ils lancent alors le projet en desservant environ 80 personnes de leur entourage, maniant ainsi plan d'affaires et *focus group* du même coup.

Puis, ne suffisant plus à la tâche, ils louent en 2013 une cuisine commerciale à Montréal, créent par le fait même un logo, élaborant un **branding** et organisant un site de vente en ligne. Et la livraison directement chez les gens se met aussi en place.

Le succès est tel que Geneviève et Raphaël commencent rapidement à penser à déplacer leur entreprise dans des espaces plus spacieux, voulant améliorer leurs techniques de transformation, la durée

de conservation de leurs jus et développer de nouveaux produits.

Un essor qui se fera à Saint-Hyacinthe

L'accueil et le dynamisme de Saint-Hyacinthe Technopole seront alors la clef pour Jus Dose. Ainsi, depuis décembre dernier, la jeune entreprise à ses locaux dans un des bâtiments de la Technopole, profitant par le fait même de l'expertise et de l'appui de cette dernière.

Tout près de leurs locaux, l'entreprise Naturel XTD qui œuvre dans la pressurisation permet à Jus Dose d'allonger la durée de vie de ses jus de manière naturelle, pendant plus de 45 jours scellé et réfrigéré. « On se plaît à dire que nos jus sont crus et pressés à froid, et rien d'autre! », souligne Geneviève. En effet, avec les produits les plus frais, les jus sont concoctés grâce à un pressage mécanique ultra efficace, avec quasi aucune perte, et avec les normes sanitaires les plus élevées. Tous les jus sont pressés à froid. Donc, ils ne sont ni chauffés ni pasteurisés à chaud. Les extracteurs à jus de modèle Norwalk appliquent des centaines de kilos de pression sur les aliments, permettant ainsi de conserver intacts tous les nutriments naturellement présents dans les fruits et légumes utilisés. « La pulpe restante est envoyée à des producteurs agricoles pour compost ou comme élément dans l'alimentation de leurs animaux », explique Raphaël.

Les produits Jus Dose sont d'ailleurs certifiés biologiques par Écocert Canada (Canada organic et USDA organic). « Cette dernière confirme l'authenticité de nos ingrédients. Nous sommes certifiés également HACCP pour nos bonnes pratiques sanitaires et nous souhaitons avant tout amener notre usine à son plus haut niveau possible », signale Raphaël tout en pré-

sant que les jours de production, près de 2 000 jus sortent de l'usine.

Des produits frais et colorés

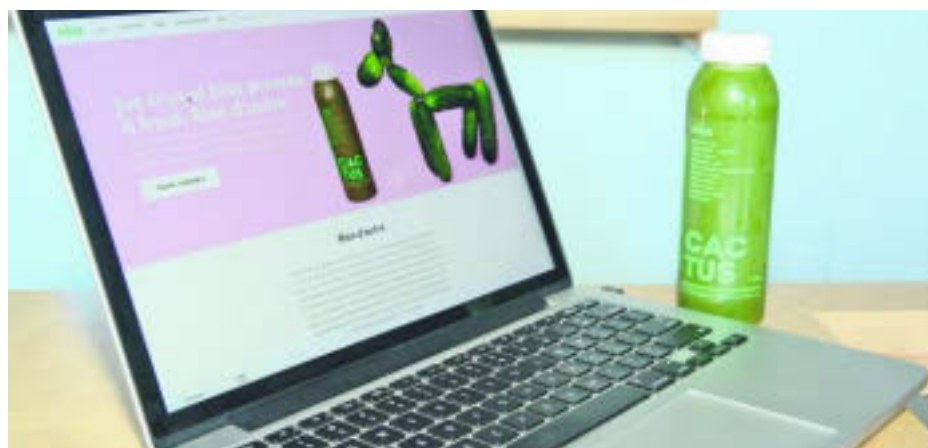
Avec 11 employés et maintenant distribué dans 160 points de vente grâce à Orange Maison, une division de Jus Lassonde, Jus Dose a réussi à se positionner avec un produit de niche extrêmement spécialisé et haut de gamme. Dans leurs petits packs au look minimaliste - pour la livraison à domicile, les emballages de Cascades sont également isolés pour maintenir les jus froids - Jus Dose propose un florilège de jus aux multiples vertus, tous plus colorés les uns que les autres.

De l'authentique jus vert Cactus (pomme, concombre, céleri, kale, épinard, persil...) au jus rouge fuchsia rempli d'antioxydants Samba (betterave, pomme, kale, carotte, orange...), Jus Dose décline ainsi plus d'une douzaine de produits tantôt

fruités, à base de thé matcha et de lait de chanvre ou même sucré à l'érable ou épicé au poivre de Cayenne.

Cet été, pour une collection estivale exclusive, le melon fut mis en valeur avec les jus Melon (melon d'eau et citron tout simplement!) et Honey (melon miel, aloe vera, jus de chlorophylle, lime et épinard). « Pour l'automne qui arrive, nous aurons une autre collection limitée dans le temps avec un jus à base de camerises et bleuets, et un autre à base de concombre, piments jalapeño et thé sencha de Camellia Sinensis », précise Geneviève Brousseau Provencher.

Pour vous faire livrer des Jus Dose à domicile, vous pouvez visiter le site dosejuice.com. Vous les retrouverez également dans les épiceries Avril, Rachele-Béry, l'Eau Vive, chez Crudesence, et dans plusieurs centres de balnéothérapie et de yoga.



Raphaël Hubert et Geneviève Brousseau Provencher de Jus Dose.
Photo François Larivière | Le Courrier ©

DRAINAGE

Ostiguy & Robert Inc.

- Drainage agricole
- Nivellement
- Creusage de fossé
- Excavation de tous genres
- Camions articulés (25 tonnes)
- Vente de matériel de drainage
- Vente de terre, sable et gravier en vrac + sac
- Installations sanitaires

255, route 112, Saint-Césaire (Québec) J0L 1T0
Tél. : 450 469 3156 • 1 800 363-8973 • Téléc. : 450 469-5667
ordrain@xplornet.com • www.ostiguyetrobert.com
Certification BNQ 3624-540 Cert. 953 / RBQ : 1208-8779-96

LA RÉFÉRENCE dans le domaine de l'immobilier agricole au Québec.



DAVID COUTURE

Ctr imm., Ing. agricole
450-525-0052

SUTTON
québec

SARA DE GRADY

ctr imm., B.A.A.
450-521-8811

Groupe Sutton
Agence immobilière

PRÈS DE
350 PROPRIÉTÉS
AGRICOLES VENDUES
DEPUIS 2010.

Banque
d'acheteurs immédiats
Téléphonez nous!

- SAVOIR-FAIRE
- EXPÉRIENCE
- COMPÉTENCE

POUR VENDRE OU ACHETER UNE PROPRIÉTÉ AGRICOLE

Visitez notre site web WWW.IMMOBILIER-AGRICOLE.COM

FERMES - TERRES AGRICOLES - TERRES À BOIS - ÉRABLIÈRES - DOMAINES - FERMETTES
MONTÉRÉGIE . ESTRIE . CENTRE-DU-QUÉBEC . LAURENTIDES

NOUVEAUTÉS



STE-HÉLÈNE-DE-CHESTER, Ferme laitière 36 kilos/j., troupeau Holstein, terre 435 arp. dont +/- 150 cultivables, érablière +/- 6500 entailles et quota 14 900 lbs., équipements, maison, 1 900 000\$



ST-JOACHIM-DE-SHEFFORD, Ferme bovine, terre 438 arp. dont +/- 195 cultivables, étable stabulation libre 50'x100', garage, maison 2012 et plus, 1 595 000\$



ST-JOACHIM-DE-SHEFFORD, Ferme laitière et porcine, quotas 54,30 kilo/j., troupeau Holstein, terre 157 arp., étable rénover/agrandie, engraissement de 1500 porcs en intégration, maison rénover, 3 125 000\$



ST-URBAIN-PREMIER, Terre 158 arp. toute cultivable drainée, argileuse, pas de roche, excellente qualité, 2450 000\$



ST-NAZAIRE-D'ACTON, Terre 303 arp. cultivables ASRA, 3 blocs non adjacents mais situés à proximité les uns des autres, maison, silo 75 tonnes et 2 silos 100 tonnes, garage, 4 550 000\$



ST-DOMINIQUE, Terre 48 arp. dont +/- 25 arp. sont cultivables, ancienne étable à veaux de 220 places, étable, garage, bonne maison et plus, 639 000\$



ANGE-GARDIEN, Site d'exception, verger +/- 10 000 pommiers, terre +/- 26 arp. cultivables, entrepôt réfrigéré, garage à machinerie, remise, avec ou sans maison, 1 075 000\$ ou plus



STE-ANNE-DE-SOREL, Terre 300 arp. cultivables ASRA, loam limoneux d'excellente qualité, pas de roche, 875 000\$



SHEFFORD, Ferme bovine, terre 120 acres dont +/- 66 cultivables, étable stabulation libre, garage à machinerie, bonne maison et plus, 595 000\$



BÉTHANIE, Ferme 120 arp. dont +/- 115 cultivables et prairie, grange, garage et maison, 595 000\$



STE-CROIX-DE-LOTBINIÈRE, Ferme autonome, terre 571 arp. presque toute cultivable et drainée, site porcin naisseur/finisseur 220 truies, plan de séchage, meunerie, maison, garage, 4 250 000\$



STE-SOPHIE-D'HALIFAX, Ferme/ érablière, terre 130 acres dont +/- 52 cultivables, érablière 3450 entailles avec quotas 6253 lb, équipement complet, maison, étable, 445 000\$

FERMES À VENDRE



ST-FRANÇOIS-XAVIER, Ferme bovine de 130 arp. dont +/- 90 cultivables, grange, garage, atelier et maison, 595 000\$



DURHAM-SUD, Ferme laitière, quotas 23.5 kilos/j., troupeau Jersey, terre 189 arp. dont +/- 130 cultivables, maison, garage à machinerie, 1 475 000\$



DISRAELI, Ferme laitière, quotas +/- 50 kilos/j., étable rénover, terre agricole 789 arp. dont +/- 190 cultivables, maison, garages à machinerie et plus, 2 295 000\$



ST ALEXANDRE D'IBERVILLE, Ferme laitière de 373 arp. dont 360 cult., quotas 66.54 kilos/j., machinerie complète, 4 garages, 2 maisons, 7 995 000\$



Près de **TROIS-RIVIÈRES**, Ferme laitière 36.59 kilos/j., troupeau Holstein, terre 172 arp. étable récente, maison, plusieurs garages, 2 495 000\$



PLESSISVILLE, Ferme laitière, +/- 56 kilos/j., terre 113 ou 295 arp., étable rénover, troupeau Holstein maison, plusieurs garages, 2 750 000\$ ou plus



CLEVELAND, Ferme laitière quotas 43 kilos/j., troupeau Jersey, terre 191 arp. dont +/- 120 cultivables, 2 garages à machinerie et maison, équipements, 1 975 000\$



BÉCANOUR, Quota de poulet à griller 747 m.c. et de dindon 1500 m.c., terre 934 arp. dont 790 cultivables drainés, 3 poulaillers récents et modernes, maison, garages, 9 800 000\$



STE-HÉLÈNE-DE-BAGOT, Ferme d'élevage de veaux de grain, historique 1705 veaux, bâtiments récents et impeccables, garages, terre 99 arp. dont +/- 72 cult., 2 695 000\$



WOTTON, Ancienne ferme laitière, terre 205 arp. dont +/- 151 cultivables, poss. de louer 75 arp. suppl., étable pour 85 kilos/j., garage à machinerie, maison, silos et plus, 685 000\$



STE-GERMAIN-DE-GRANTHAM, Ferme de 214 arp. dont +/- 140 cultivables, boisé ayant un bon potentiel pour érablière, étable, grand poulailler, garages à machinerie, maison, 1 995 000\$



VALCOURT, Ferme porcine de +/- 1650 porcs en intégration, terre 195 arp. dont +/- 60 cultivables, 2 porcheries rénovées 2001, grande maison et plus, 975 000\$

David Couture est Ingénieur agricole et courtier immobilier, diplômé de l'Université Laval.
Sara de Grady est experte en marketing et courtier immobilier, diplômée de l'Université de Sherbrooke.
Eux-même producteurs agricoles, propriétaires de terres et érablières.



MAINTENANT
photos par
drone

La référence en immobilier agricole au Québec.

69865

WWW.IMMOBILIER-AGRICOLE.COM

TERRES À VENDRE



ST-GUILAUME, Terre 50 arp. presque toute cultivable, maison séparable du fonds de terre, garage et autres, 525 000\$



ST-NAZAIRE-D'ACTON, Terre +/- 50 arp. cultivables, beau loam peu de roche, aucun bâtiment, 549 000\$



ST-PAUL, Mtée St-Ours, Terre de 89 arp. dont +/- 79 cultivables, loam sablonneux, pas de roche, bon drainage naturel, sans bâtiment, 1 295 000\$



ST-PAUL-D'ABBOTSFORD aux limites de ST-PIE, Terre 79 arp. en partie drainée dont 63.6 arp. cultivables ASRA, sans bâtiment, 850 000\$



ST-HUGUES, Terre 131 arp. cultivables drainés, 2 porcheries en maternité, c.a. 1640 porcs, avec/sans les bâtiments, 1 749 000\$ **Faite une offre!**



LA PRAIRIE, Terre 100 arp. dont +/- 85 cultivables, loam limoneux, grande maison, garages, écurie et plus, 1 450 000\$ **Faites une offre!**



BÉCANCOUR, Terre 240 arp. dont +/- 221 cultivables, garage à machinerie, 1 795 000\$ **Faites une offre!**



BÉCANCOUR, Terre 552 arp. dont +/- 350 arp. sont cultivables, loam argileux, grandes parcelles nivelées, 3 695 000\$



LEMIEUX, Terre 197 arp. dont +/- 112 sont cultivables, poss. d'acheter +/- 50 arp. cultivables suppl., 2 maisons, garage et plus, 799 000\$ ou plus



BRIGHAM près de St-Alphonse, Terre 148 arp. dont +/- 100 cultivables, étable stabulation libre, fosse couverte et plus, 649 000\$



COATICOOK, Terre de 356 arp. dont +/- 120 cultivables et prairie, boisé mature, potentiel érablière +/- 4000 entailles, bonne valeur de coupe, maison, et autres bâtiments, 699 000\$



ST-ANTOINE-SUR-RICHELIEU, Ferme/fermette 39 arp. dont +/- 26 cultivables ASRA, loam argileux, vendue avec ou sans bâtiments, Terre 399 000\$, ferme 699 000\$

ÉRABLIÈRES À VENDRE



MARICOURT, Terre 245 acres, érablière, 7800 entailles, tubulée à neuf, 90% érables à sucre, +/- 130 acres cultivables, grange, maison, 1 295 000\$



ORFORD, Terre boisée 108 acres, excellent potentiel pour aménager une érablière +/- 7000 entailles, entièrement zonée résidentielle, vue panoramique, 425 000\$



STE-HÉLÈNE-DE-CHESTER, Érablière 10 000 entailles, quotas 33 585 lbs, cabane à sucre et maison attenantes, équipement complet, +/- 80 en prairie, 1 325 000\$



RIVIÈRE-ROUGE, Érablière de 9000 entailles, potentiel de 5000 entailles suppl., quota 18 503 lbs, équipement complet, maison, 599 000\$ **Faites une offre!**



VALCOURT, Terre 387 acres avec érablière potentiel de 21 500 entailles, présentement 5000 entailles tubulées, équipement complet, maison et plus, 975 000\$



ROXTON, Fermette/érablière sur 34 acres, +/- 1500 entailles, équipements inclus, grande maison rénovée, garage et plus, 425 000\$

FERMETTES ET DOMAINES À VENDRE



DRUMMONDVILLE, Vignoble en exploitation, certifié bio, terre 43 acres drainée, dont +/-30 en culture céréalière, boutique, chai, atelier, équipement complet, maison luxueuse et plus, 1 075 000\$



ROUGEMONT, Domaine/ferme, verger 15 acres, 7600 pommiers, entrepôt réfrigéré 3 sections, atelier, remise à machinerie, maison spacieuse et luxueuse et plus, 1 295 000\$



MELBOURNE, Magnifique domaine de près de 80 acres, maison spacieuse et luxueuse, écurie 5 stalles, entrepôt à machinerie, garage, enclos extérieurs, lac, ruisseau et plus, 935 000\$



BROMONT, Domaine de 113 acres dont +/- 30 cultivables, beau boisé mature, maison bigénération, autres bâtiments agricoles, lac, vue à couper le souffle sur les montagnes environnantes et plus, 749 000\$



ST-PAUL-D'ABBOTSFORD, Domaine de 28 acres dont 18 cultivables drainés, verger 800 pommiers, maison impeccable, garage, vue sur la montagne et plus, 695 000\$



STE-VICTOIRE-DE-SOREL, Centre équestre, écurie 25 stalles, manège couvert et manège extérieur, piste d'entraînement, 2 logements, terre 11 arp., site d'exception, 625 000\$ **Faites une offre!**

RÉCEMMENT VENDUS



ST-EUGÈNE, Terre 115 arpents dont +/- 71 cultivables, nivelée, sans les bâtiments, **VENDU**



STE-JULIE, Érablière commerciale en exploitation, terre 184 arp. dont 135 cultivables, **VENDU**



STE-CÉCILE-DE-MILTON, Ferme bovine 155 arp. dont +/- 95 cultivables, maison, garages, **VENDU**



STE-THÉODORE-D'ACTON, Terre à bois de 32 arp., site idéal pour la chasse, **VENDU**



ST-SIDORE-DE-CLIFTON, Ferme bovine, terre 253 arp., étable, maison, garage, **VENDU**



STE-ANNE-DE-LA-ROCHELLE, Site porcin de 735 porcs, terre 23 acres, **VENDU**



ST-JOACHIM-DE-SHEFFORD, Ferme 140 acres, culture et érablière, plantation de sapins, maison, **VENDU**



STE-ANNE-DE-LA-ROCHELLE, Site porcin de 1800 porcs, terre 140 acres, maison et plus, **VENDU**



ST-BLAISE-SUR-RICHELIEU, Terre 113 arp. dont 73 arp. cultivables ASRA, sans bâtiment, **VENDU**



STANBRIDGE-EAST, Vignoble, 91 acres, 15 000 vignes, maison, boutique, entrepôt, chai et plus, **VENDU**



ROUGEMONT, Terre 97 arp. cultivable et verger, boutique, cuisine, entrepôt, garage et plus, **VENDU**



ST-DAVID, Pépinière en exploitation, terre 37 arp., boutique/entrepôt, serres, maison récente et plus, **VENDU**

DAVID COUTURE
Ctr imm., Ing. agricole
450-525-0052

WWW.IMMOBILIER-AGRICOLE.COM

SARA DE GRADY
ctr imm., B.A.A.
450-521-8811

Une excellente réponse pour leurs premiers vins!

Véronique LEMONDE | GTA

En mode lancement, le Domaine du Nival, à Saint-Louis-de-Richelieu, ouvrait récemment son vignoble au public pour inaugurer ses tout premiers vins : deux blanc et un rouge. En vedette dans plusieurs bars à vin pour présenter leurs produits, Matthieu et Denis Beauchemin sont surtout surpris et enchantés de la réponse fort positive des restaurateurs et des propriétaires de bars à leur cuvée 2015.

« On parle de nous, il y a une belle curiosité face à nos produits, au fait que nous travaillons avec la biodynamie et avec des cépages que l'on retrouve surtout dans des vignobles européens. C'est un projet qui se démarque et cela attire les gens », indique Matthieu Beauchemin.

Succès d'estime

Avec des noms évoquant la rencontre et la discussion (Les Entêtés, Bouche-bée, Matière à discussion), les deux vignerons flottent sur ce succès d'estime qui résulte en une cuvée 2015 de 5 300 bouteilles.

Une bonne partie de cette production est constituée du blanc, *Bouche-bée* un vin rond et posé constitué de Vidal, vif et simple. Ce dernier est thermorégulé - refroidi grâce à l'eau de l'étang adjacent - afin de conserver tous les côtés aromatiques du Vidal.

Matière à discussion, quant à lui, est un produit de niche qui joue la totale en misant sur l'acidité du Vidal, ici fermenté en barils de fût de chêne à des températures légèrement plus élevées. Un nez riche en fruits exotiques, une bouche plus épicée. Deux Vidal, deux types de fermentation, deux cépages qui nous semblent complètement différents.

Les Entêtés, un assemblage de 90 % de Pinot noir - assez rare au Québec - et de 10 % de Gamaret, n'est pas très foncé. Première cuvée sur des vignes toujours bien jeunes, les saveurs de noyaux de cerise côtoient le côté plus piquant du Gamaret. L'acidité omniprésente nous rappelle qu'on est sur un vin de climat froid.

« Nous tentons de ne pas être trop interventionnistes avec nos vins et nos vignes, et nous élaborons nos vins sur levures naturelles. Pendant la fermentation, nous goûtons aux deux à trois jours au début, puis aux deux à trois semaines ensuite. Si le vin est en barils de chêne, il peut être remis en cuves en inox après six mois, et nous procédons au bâtonnage des lies, soit la remise en suspension des lies, à certains moments de la fermentation », ajoute Matthieu Beauchemin.



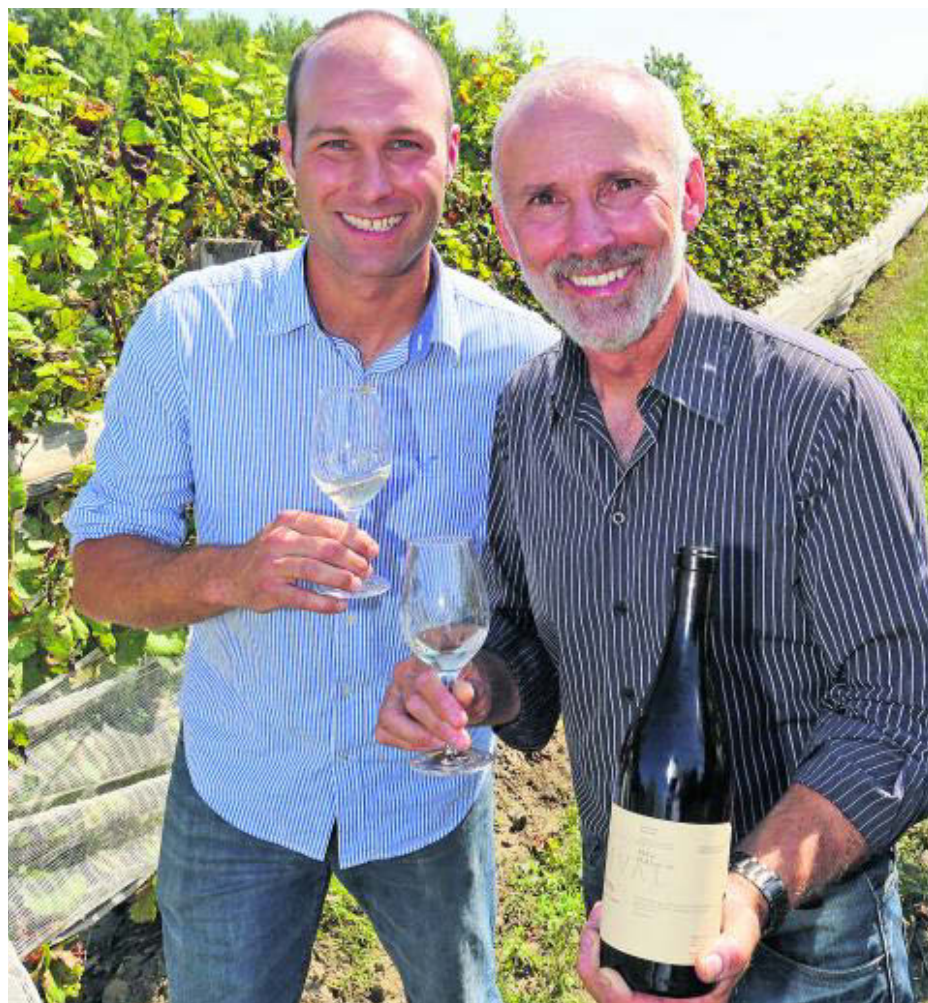
Les trois premiers produits du vignoble ont attiré la curiosité des spécialistes.

Photo Robert Gosselin | Le Courrier ©

Déjà en phase expansion!

Pour le Domaine du Nival, tout bouge déjà très vite! Pour la cuvée 2016 qui arrivera bientôt en cuve, la capacité de production aura doublé. Une vingtaine de barils de chêne prendront place dans le chai et un pressoir de haute qualité a été acheté. Un rouge 100 % Gamaret sera peut-être même au menu...

« Nous voulons construire une terrasse au deuxième étage de notre bâtiment, se constituer un espace d'entreposage plus grand et la partie boutique est encore à terminer. Déjà, nous souhaitons agrandir. » Étonnés par la qualité de leur première cuvée, le père et le fils sont plus que confiants en l'avenir! www.nival.ca



Matthieu et Denis Beauchemin du Domaine du Nival. Photo Robert Gosselin | Le Courrier ©

11^e Concours *Tournez-vous vers l'excellence!* Deux finalistes dans la région de la Montérégie!

PIERRE GIROUARD AGR,
Directeur territorial Montérégie
La Financière agricole du Québec

La Financière agricole du Québec tient à souligner que Mélissa Daigle, de la Ferme Kobec de Saint-Bernard-de-Michaudville, et Patrick Leblanc, de la Ferme Patrick Leblanc de Saint-Hugues, sont finalistes du 11^e Concours *Tournez-vous vers l'excellence!* qui vise à mettre en lumière la relève agricole. Depuis la première année, le Concours *Tournez-vous vers l'excellence!* a permis à plus de 300 jeunes entrepreneurs agricoles d'améliorer leur plan d'affaires et de se donner une chance supplémentaire de développer leur entreprise.

La Financière agricole du Québec a sélectionné dix finalistes en fonction de l'excellence de leur profil d'entrepreneur, de leur passion, de leurs talents et des qualités de gestionnaire qui les animent. Parmi eux, trois lauréats se partageront un grand prix de 5 000 \$ et deux bourses de 2 500 \$. De plus, pour une quatrième année, le Fonds d'investissement pour la relève

agricole (FIRA) décernera une bourse de 1 500 \$ à l'un d'entre eux, qui se sera démarqué, notamment, par l'importance de son encadrement ou de son mentorat.

La Financière agricole du Québec place la relève au cœur de ses préoccupations et ce concours en est un bon exemple. D'ailleurs, dans la région de la Montérégie, une trentaine de jeunes entrepreneurs ont bénéficié des connaissances et de la compétence des conseillers et conseillères de La Financière agricole lors de la préparation de leur dossier de candidature et certains d'entre eux ont même été lauréats.

Mélissa Daigle et Patrick Leblanc ainsi que les huit autres finalistes seront conviés au dévoilement des lauréats le 23 novembre prochain à Drummondville, lors du Colloque Gestion organisé par le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ). Rappelons que depuis les débuts du concours, 30 lauréats se sont vu décerner des bourses totalisant 90 000 \$.

En plus des bourses offertes dans le cadre du Concours *Tournez-vous vers l'excellence!*, La Financière

agricole du Québec a soutenu, au cours des onze dernières années, près de 4 500 jeunes entrepreneurs qui se sont partagé plus de cent millions de dollars investis en fonction du Programme d'appui financier à la relève agricole. Pour en apprendre davantage au sujet de

l'aide à l'établissement, de l'aide au démarrage ainsi que du Concours *Tournez-vous vers l'excellence!*, consultez le site Internet de La Financière agricole du Québec au www.fadq.qc.ca, ou encore sa page Facebook.



Patrick Leblanc, de la Ferme Patrick Leblanc de Saint-Hugues.

Mal de dos chronique et hernie discale

À 45 ans, ce père de 4 enfants croyait bien que ses maux de dos le rendraient handicapé pour le reste de sa vie... sa marchette le lui rappelait tous les jours !

Bromont - Comme beaucoup de personnes aux prises avec des maux de dos, les problèmes d'Éric Bellefleur ont débuté graduellement. De douleurs occasionnelles, elles ont fini par avoir le dessus sur ce sportif et le confiner à utiliser un déambulateur (marchette). Une histoire terrifiante, mais qui, heureusement, se termine bien.

Des débuts sournois

Au début, les douleurs de monsieur Bellefleur le dérangent uniquement lorsqu'il abusait de son dos ; mauvaises postures, station debout ou après des efforts sportifs plus intenses. Ce qu'il remarquait cependant est qu'avec le temps, les épisodes devenaient plus pénibles et qu'ils se déclenchaient plus facilement. En 2013, la douleur s'installe et ne le quitte plus. C'est alors qu'il consulte et que des tests plus poussés sont recommandés.

Volumineuse hernie discale

En février 2013, les résultats d'une imagerie par résonance magnétique confirment la présence d'écrasement des deux derniers disques du bas de son dos ainsi qu'une volumineuse hernie discale entre la cinquième vertèbre lombaire et le sacrum. Un séjour d'une semaine à l'hôpital, des injections de morphine, des anti-inflammatoires, des traitements de réhabilitation et beaucoup de repos viennent à peine à bout de la douleur... mais le répit sera de courte durée !

Le monstre revient...

Quelques années plus tard, encore une fois sans explication, la douleur se réinstalle, mais « le monstre » a pris de la vigueur cette fois. Le mal est maintenant encore plus intense et l'irradiation dans la jambe gauche prend la forme d'une brûlure vive qui empêche monsieur Bellefleur de marcher normalement. Pour limiter la douleur lorsqu'il se déplace, il doit s'appuyer sur une marchette ! Il est dorénavant confiné à la maison et ne peut même pas aller travailler !

«Que me réserve l'avenir maintenant ?» Il y a de ces pensées sombres qui s'enracinent sournoisement lorsque la souffrance nous ronge. Vous savez, ce cinéma mental très imaginaire ? Dans la tête d'Éric Bellefleur, ces courts métrages ne sont pas très optimistes : Vais-je pouvoir retourner au travail ? Est-ce que je vais pouvoir même conserver cet emploi ? Comment recommencer à pratiquer des sports ? Suis-je handicapé pour le reste de mes jours ?

Une histoire malheureusement trop fréquente

L'histoire de monsieur Bellefleur est tristement trop fréquente. Les douleurs qui affligent la colonne vertébrale sont difficiles à traiter adéquatement et trop souvent, elles sont banalisées. Conséquemment, les problèmes ont tendance à s'amplifier jusqu'au jour où la douleur devient permanente et... handicapante. Même si on ne peut attribuer l'origine du mal à un traumatisme majeur, cela ne signifie pas pour autant que le problème doit être pris à la légère.

La plupart du temps, la dégénérescence de la colonne vertébrale s'installe à travers des microtraumatismes répétés comme de mauvaises postures, des mouvements répétitifs ou des vibrations constantes. Une fois des blessures installées, le mécanisme de protection est suivi de séries de compensations qui déstabilisent la colonne et favorise l'usure prématurée des disques. C'est probablement ce qui est arrivé à Éric Bellefleur.

Enfin une solution adaptée !

Devant l'ampleur de la situation, monsieur Bellefleur décide de consulter une clinique qui concentre ses activités au traitement des problèmes chroniques au dos et au cou à l'aide de technologie de pointe : Solutions Discales (une clinique à Bromont et une autre à St-Hyacinthe).

Après un examen exhaustif et une analyse rigoureuse des radiographies, la chiropraticienne qu'il rencontre conclut qu'il est un candidat idéal pour la décompression neurovertébrale. Sans faire de promesses, la docteure Voyer fixe des objectifs réalistes quant aux résultats anticipés. Enfin une bonne nouvelle pour monsieur Bellefleur qui se sent entre bonnes mains !



Grâce à des soins de haute technologie, monsieur Bellefleur a pu vaincre les maux de dos qui l'handicapaient... et se débarrasser de sa canne et de sa marchette.

La décompression neurovertébrale

Inventée par un médecin canadien, la décompression neurovertébrale est une procédure non invasive développée pour décompresser les disques qui ont cédé sous le poids de l'usure et des blessures répétitives. La procédure favorise la réhydratation des disques, améliore la mobilité des vertèbres et surtout, réduit l'irritation sur les nerfs, contribuant à soulager les douleurs.

Retour à une vie normale

Devant la sévérité de sa condition, monsieur Bellefleur en était venu qu'à espérer pouvoir se mouvoir sans marchette. Ses espoirs ont été largement surpassés ; il a repris une vie normale !

Il y a peut-être encore un espoir

Si vous souffrez de douleurs chroniques au dos ou au cou, il y a peut-être pour vous aussi de l'espoir. N'attendez pas d'être au bout de vos peines, consulter des professionnels qui connaissent les maux de dos récalcitrants. S'ils peuvent vous aider, ils sauront vous proposer le meilleur protocole de soins pour votre condition et sinon, ils vous référeront au professionnel le plus approprié dans votre cas.

Si vous désirez obtenir plus d'information ou pour prendre un rendez-vous, voici les numéros à composer : pour Bromont : 450 919-1989 et pour la clinique de St-Hyacinthe : 450 250-2550.



Prenez rendez-vous dès maintenant

750, boul. Casavant Ouest
St-Hyacinthe (QC) J2S 7S3

450 250-2550

sthycinthe@solutionsdiscales.ca
Dr Y. Bélanger D.C., chiropraticien
Dr I. Al Rishan D.C., chiropraticien

103-B, boul. Bromont
Bromont (QC) J2L 2K7

450 919-1989

bromont@solutionsdiscales.ca
Dre M-C Voyer D.C., chiropraticienne
Dr L-P Brunel D.C., chiropraticien

Solutions discales
BROMONT/ST-HYACINTHE
HERNIE-ARTHROSE



Sur présentation de ce coupon uniquement. Ne peut-être jumelé à aucune offre. Aucune valeur monétaire. Valable jusqu'au 31/12/2016.

solutionsdiscales.ca

Des solutions culinaires versatiles et gourmandes

Véronique LEMONDE | GTA

Depuis huit ans à Saint-Hyacinthe, Industrie Gastronomique Cascajares savoure succès après succès! Grâce à ses plats sur mesure, ses solutions prêtes à cuire et à partager en famille, ses coupes de viande facilitant le travail de chefs cuisiniers, traiteurs ou industries alimentaires corporatives, et ses partenariats avec plusieurs entreprises du secteur privé, ce leader de la transformation alimentaire est un exemple à suivre autant pour ses pratiques irréprochables que pour sa gestion à échelle humaine.

Avec à peine 28 employés et des méthodes très manuelles, l'entreprise de transformation alimentaire ne mise pas sur l'automatisation de ses méthodes pour offrir des coupes de viande diversifiées, originales et de qualité exemplaire. Le travail de la viande requiert plutôt une connaissance primordiale des types de coupes, un travail d'une rare minutie qui s'éloigne des chaînes de travail habituelles de l'industrie. « Ici, nos installations sont très polyvalentes et la chaîne de production peut changer chaque jour pour produire un autre produit. Il n'y a pas trop de routine pour les employés, ils travaillent sur des produits différents presque chaque jour », indique Nicolas Couture, directeur des opérations. Avec un tel roulement, pas surprenant que la salubrité soit à l'avant-plan des opérations de l'usine.

Technologie simple et sécuritaire

Dans la section usine, les mesures d'hygiène les plus élevées doivent être respectées, comme le port de sarraus différents selon que l'on se trouve dans la section viande crue ou cuite. Dans des espaces frigorifiés, de la viande crue emballée sous vide attend d'être cuite selon une technologie très propre et sécuritaire. Une fois sous vide, en effet, la viande est protégée grâce à l'emballage plastique lors des étapes finales de production.

Préparation manuelle en bonne partie, selon des normes de coupes précises,

cuisson sous vide et emballage pour terminer, les viandes préparées par Cascajares suivent un parcours précis, minutieux et pensé dans les moindres détails.

Plats sur mesure et coffrets festifs

Au bout de cette chaîne de production, Industrie Gastronomique Cascajares met en boîte ses viandes et accompagnements sous la marque Chef Brigade ou Le Chef et moi, les recettes étant toutes testées et élaborées par le chef cuisinier de l'entreprise.

Pour les chefs cuisiniers et les restaurateurs, la simplicité est de mise avec des coupes viandes cuites qu'ils peuvent ensuite apprêter à leur manière : joue de bœuf, pilon de canard, porcelet de lait confit ou encore osso buco de porc confit. « Nous revalorisons les viandes grâce à des coupes originales et nous offrons des solutions de qualité aux restaurateurs avec des portions minutieusement pesées, ce qui leur permet une gestion des coûts impeccable et la diminution des pertes », indique M. Couture.

Du côté de la marque Le Chef et moi, les boîtes de repas connaissent un essor vraiment intéressant. Que diriez-vous d'une boîte vous permettant en moins de deux heures de préparer un repas de Noël ou de Pâques complet? Dinde à cuire avec ses accompagnements, gigot d'agneau, porchetta ou porcelet, ces boîtes permettent de recevoir entre 12 et 15 personnes. « Nous travaillons également aussi à de nouvelles boîtes repas pour quatre à huit personnes. » Une collaboration avec les Alouettes de Montréal a aussi permis d'élaborer des prêts à cuire de pilons de dinde, d'ailes de poulet et de dindon effiloché, parfait pour les sportifs de salon!

En tout, c'est donc une soixantaine de produits différents qui sont élaborés de A à Z dans les locaux d'Industrie Gastronomique Cascajares, sans compter les commandes spéciales.

Les boîtes festives Le Chef et moi sont disponibles dans les IGA dès la fin novembre pour les ensembles de Noël.



Nicolas Couture, directeur des opérations chez Industrie Gastronomique Cascajares, présente fièrement les boîtes festives à partager. Photo François Larivière | Le Courrier ©



La chaîne de production chez Cascajares se fait en bonne partie à la main. Photo François Larivière | Le Courrier ©

Le miel de miellat : la rosée de pucerons transformée

SUZANNE SIMARD,
B. Sc
Assistante aux
chargés de projets
Institut québécois du
développement de
l'horticulture ornementale
(IQDHO)



Ils sont de toutes les couleurs : jaunâtres, verts, rouges, roses, bleus même! De tailles variables (de 1 à 5 mm environ), avec des ailes ou non, mais toujours avec une cauda et des cornicules. Ce sont les pucerons. On en compte les espèces par milliers dont 250 sont considérées nuisibles aux cultures. Tous les jardiniers, amateurs ou non, ont déjà eu affaire à eux. Ils sont parmi les insectes ravageurs les plus importants en horticulture, en

particulier en culture abritée où ils pullulent en quelques semaines à peine. En cette édition spéciale du GTA, regardons-les toutefois sous loeil de la transformation alimentaire...

Le mode alimentaire des pucerons

Les pucerons sont des insectes piqueurs-suceurs. Avec leurs stylets, ils ponctionnent les feuilles, les tiges ou les bourgeons pour tirer un volume appréciable de sève élaborée. Puis, grâce à leur appareil digestif muni d'une chambre filtrante, ils arrivent à filtrer rapidement la sève, en extraire les éléments nutritifs dont ils ont besoin et excréter aussitôt les restes sous forme de liquide visqueux appelé « miellat ». Dans les pays d'origine anglo-saxonne, on appelle ce liquide « honeydew » ou rosée de miel. Certains d'entre vous ont peut-être déjà observé ce

phénomène qui laisse sur les végétaux un résidu clair et collant. Dans les cas extrêmes, en s'arrêtant sous un arbre infesté, on peut même observer une fine pluie de miellat tombant au sol.

Une usine organique de transformation

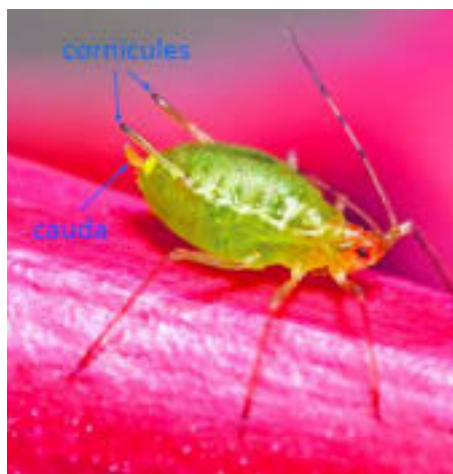
En réalité, les déjections des pucerons contiennent encore une quantité non négligeable d'éléments tels des sucres et des acides aminés. Alors, bien que ces petits ravageurs irritent grandement l'horticulteur, d'autres en profitent...

Par exemple, les fourmis se nourrissent du miellat, en échange de quoi, elles protègent les pucerons contre les prédateurs. D'autre part, s'il n'y a pas de fleurs ou lorsque les pucerons sont particulièrement actifs, les abeilles utilisent le miellat de la même façon que le nectar de fleurs pour produire du miel. Ainsi, les abeilles butineuses récoltent le miellat et le rapportent à la ruche où elles le remettent aux abeilles receveuses. Celles-ci le régurgiteront et le réingurgiteront en y ajoutant salive et sucs digestifs jusqu'à ce que le processus de digestion soit complété. Le résultat est ensuite stocké et déshydraté dans les alvéoles jusqu'au produit final : le miel de miellat. Ce miel est plus foncé, dit-on, plus épais que le miel de nectar. Sa teneur en potassium, phosphore et fer est plus élevée.

Sa saveur est aussi plus douce et s'apparente à celle du caramel, en plus de porter des arômes propres au végétal dont le puceron s'est nourri. Il prend

alors des noms aussi alléchants que miel de chêne, miel de sapin ou miel des bois. Cette rosée de miel transformée serait très appréciée et reconnue, en Europe et en Asie surtout, pour ses vertus médicinales. Finalement, quand on y pense, elle n'est pas si mal cette double usine digestive pucerons-abeilles, n'est-ce pas?

L'équipe de l'IQDHO travaille actuellement à la rédaction d'un répertoire portant sur les principaux problèmes phytosanitaires rencontrés en production de vivaces. Des fiches techniques informeront le lecteur sur la biologie des organismes phytopathogènes et des insectes nuisibles tels les pucerons. Ce projet est réalisé dans le cadre du volet 4 du programme Prime-vert 2013-2018 et il bénéficie d'une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) par l'entremise de la Stratégie phytosanitaire québécoise en agriculture 2011-2021.



Puceron Source (IQDHO)



Miellat de pucerons sur une feuille de tilleul
Source IQDHO



DRAINAGE Source d'expertise, source de confiance

EPL LAZURE

Travaux connexes :

- ✓ AVALOIRS
- ✓ PUIES DE CAPTAGE
- ✓ CHUTES ENROCHÉES
- ✓ SORTIES DE DRAINAGE

Services offerts :

- ✓ DRAINAGE SOUTERRAIN (3 TAUPES BNQ # 961)
- ✓ DRAINAGE DE TERRE NOIRE (CHENILLES 36 PO)
- ✓ DRAINAGE AVEC TRANCHÉE OUVERTE (8 À 24 PO)
- ✓ VENTE DE DRAINS / PONCEAUX / ACCESSOIRES
- ✓ TRAVAUX MÉCANISÉS (PEIGNES, GODETS FOSSÉS)
- ✓ BOYAUX HYDRAULIQUES LOURDS ET LÉGERS
- ✓ PLANS GÉORÉFÉRENCÉS GPS + PHOTOS AÉRIENNES

Estimation gratuite

Drainage EPL Lazure

63, RUE VICTOR,

SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

(QUÉBEC) J2X 5T3

Tél. : 450 347-8377

Sans frais : 1 866 666-4144

WWW.EXC-EPL.COM

Licence RBQ : 2731-5167-01





Sylvain Trépanier

courtier immo. agréé

La RÉFÉRENCE AGRICOLE au QUÉBEC depuis plus de 30 ans

CONSERVEZ CETTE PUB

514-239-7520

Sylvain.Trepanier@maxxum100.com

MAXXUM INC.
100 CENTRE INC.
AGENCE IMMOBILIERE

TOUTES NOS
PROPRIÉTÉS

FERMES
FERMETTES

DOMAINES

COMMERCIAL

TERRES AGRICOLES

TERRES À BOIS



L'EXPÉRIENCE

Plus de 30 ans
en immobilier agricole
au Québec

#1
MARCHÉ



Nouveau site Internet
[http://
www.SylvainTrepanier.com](http://www.SylvainTrepanier.com)



STE-EULALIE

Érablière avec cabane à sucre
500 entailles poss. 1200-1700.
18.82 arp. 148 000\$



ST-CYRILLE-de-WENDOVER

Maison de campagne +
terre à bois mature + ruisseaux
224 arp. 495 000\$



ST-AMBROISE-de-KILDARE

Ferme multiusage et/ou porcine
naiseur/finisseur (engraissement)
6.30 arp. 599 000\$



DROIT DE CONSTRUCTION

CANTON DE HATLEY
Centre équestre 40 box, 1 man.int.
3 manège ext. forêt, 2 appart. laes
50 arp. 650 000\$



WEEDON

Superbe domaine avec garage,
terre à bois, ruisseau, sentiers,
excellent pour chasse ou activités
219 arp. 375 000\$



Sous-offre

ST-JOACHIM-de-SHEFFORD

Érablière potentiel 7000 entailles,
tubulure, 12 000 lb de quota
701 acres 880 000\$



Terres de culture
Quota de

Trop tard, 3 de vendues

ST-JUDES

LA PRÉSENTATION
103 acres 2 500 000\$
80.8 acres 1 695 000\$
63.8 acres 1 295 000\$



Abitibi

ST-EUGÈNE-DE-GUIGUES

Ferme bovine avec terres
en culture (431 acres) et en bois
701 acres 880 000\$



BROSSARD DIX/30

Près du centre-ville et Dix/30
domaine équestre, manège int.
+ 30 box, école réputée et rentable
5.04 arp. 495 000\$



Sous-offre

HAM-NORD

Domaine tranquille, érablière sur
tubulure, magnifique forêt
3247 entailles poss. de 4000.
80 arp. 295 000\$



HAM-NORD

Devenez propriétaire
pour le prix d'un logement
grande maison ou bigénération
grand terrain 79 500\$



SHERBROOKE

Près du centre-ville, terre à bois
droit de construction, ruisseau
chevreuils, 3 caches
112 arp. 475 000\$



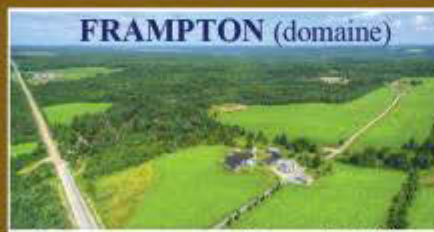
**GAZONNIÈRE
À VENDRE**
L'herbe est plus verte chez-nous!

VENTE et INSTALLATION

Gazon cultivé de qualité
Gros et détail
Engrais

VICTORIAVILLE

Entreprise de production et
vente de gazon, actifs ou actions
157.9 arp. 2 300 000\$



FRAMPTON (domaine)

Ferme, terre en culture, érablière
5000 entailles quotas 14 061 lb
cabane, sablière/gravière, lac, forêt
293 arp. 1 695 000\$



TROIS-RIVES (droit constr.)

Terre en bordure du St-Maurice
droit de construction
8.71 arp. 170 000\$



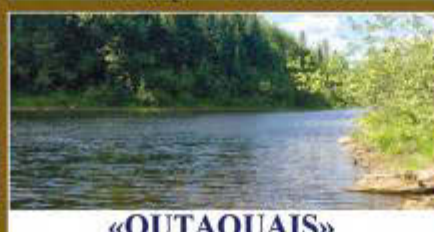
STUKELY SUD

Terre pour la chasse
243 arp. 495 000\$



ST-FÉLIX-DE-KINGSEY

Maison style chalet suisse
beau terrain tranquille,
près de Drummondville
1830 m² 134 900\$



«OUTAOUAIS»

Terre à bois, avec cours d'eau

Boileau: 111 acres 129 000\$
Boileau: 53 acres 69 000\$
Lantier: 63 acres 115 000\$
Lac-des-Plages: 7361m² 29 000\$



HAM-NORD

Ferme avec bâtiments
91 acres en culture et reste forêt
capacité de 630 moutons
142 arp. 495 000\$



ST-IRÉNÉE, CHARLEVOIX

Domaine de chasse à l'original
maison, garage, bleuetière,
582 arp. 695 000\$

Plusieurs autres sur :

www.SylvainTrepanier.com



Sylvain Trépanier

courtier immo. agréé

La RÉFÉRENCE AGRICOLE au QUÉBEC depuis plus de 30 ans

CONSERVEZ CETTE PUB
514-239-7520

Sylvain.Trepanier@maxxum100.com

MAXXUM
100 CENTRE INC.
AGENCE IMMOBILIÈRE

TOUTES NOS
PROPRIÉTÉS

FERMES
FERMETTES

DOMAINES

COMMERCIAL

TERRES AGRICOLES

TERRES À BOIS

DITES-MOI CE QUE
VOUS CHERCHEZ

\$\$\$ ACHETONS \$\$\$
IMMÉDIATEMENT



ST-LUCIEN
Fermette avec écurie, garage
terre à bois et poss. d'érablière
33 arp. 295 000\$



MASKINONGÉ (poss. dr.const)
Terre de grande culture
338 arp. culture, drainée/niv 80%
394 arp. 2 900 000\$



CANTON de STANSTEAD
Superbe terre bois et agricole
près de Magog, poss. constr.
99 arp. 350 000\$



FRELISHBURG
Ferme verger et vignoble
5000 pommiers/ 4000 vignes
146.8 arp. 895 000\$

OUTAOUAIS

PAPINEAUVILLE
Entreprise maraîchère, produits
du terroir, maison, 3 serres.
161 arp. 575 000\$

GRACEFIELD
Ferme avec terre agricole
et terre à bois, 2 écuries
366 arp. 565 000\$

NICOLET

TERRAINS à VENDRE

Résidentiel, multi-résidentiel
commercial
197 463 pi² 795 000\$

3142 lb quota...425 000\$



NOTRE-DAME-de-la-MERCI
Érablière + chalet, 4200 entailles
poss. 5000, tt équipée, 122 arp.
poss. louer terres de la Couronne (voisin)



ST-ÉDOUARD-de-LOTBINIÈRE
35 min. Québec, agricole et bois
droit de construction, lac
99 arp. 350 000\$



HAVELOCK
Magnifique domaine, 3 maisons
grange/étable, érablière, tennis
465 acres 1 450 000\$



GODMANCHESTER
Terre de grande culture
maraîchère, terre noire
351 acres 2 795 000\$



COMPTON agrotouristique
culture /transformation cassis,
rivière, érablière 1250 entailles,
235.57 arp. 1 195 000\$



MARSTON
Superbe propriété avec vue
forêt, plantation, chevreuils...
144 acres 429 000\$



GRANBY (vue Bromont)
Terre à bois avec droit de constr.
poss. d'érablière, arbres fruitiers
387 arp. 595 000\$



STE-CHRISTINE
Grande maison bi-génération,
serre 4 saisons 26 x 50 tranquille
9.12 arp. 445 000\$

URGENT

Encore 6 de vendues

Acheteurs immédiats pour

TERRES AGRICOLES / GRANDE CULTURE

FERMES DIVERSES

POULAILLERS

\$\$

\$\$



ST-STANISLAS
Ferme avec érablière sur tubulure
belle forêt et terre en culture
129 arp. 425 000\$



NEWPORT
Domaine avec lac privé
écurie, 2 garages, sentiers, forêt
97.9 arp. 945 000\$



Nouveau prix
ST-JEAN-DE-BRÉBEUF
Ferme avec maison historique,
étable/grange, érablière.
172 arp. 589 000\$



BELOEIL (houblonnière)
Terre agricole en bordure de ville,
6140 plants de houblon, garage
14.75 arp. 895 000\$



ST-SYLVÈRE
Soyez votre propre patron! Ferme
de veaux, terre agricole, érablière
154 arp. 995 000\$



CHÂTEAU-RICHER
Entreprise maraîchère depuis
+ 75 ans, excellente situation
293 arp. 1 170 000\$



ST-ÉDOUARD-de-MASKINONGÉ
Ferme laitière avec ou sans maison
quota 42.7 k/j, érablière et agricole
434 arp. 2 450 000\$ +



Entreprise agrotouristique
ST-PROSPER-DE-CHAMPLAIN
Ferme de bisons, salle de réception
relais motoneige, clientèle récurrente
224 arp. 2 350 000\$

★★★★
LES GRANDS
PRIX
DU TOURISME
QUÉBÉCOIS

Plusieurs autres sur :

www.SylvainTrepanier.com

Innovation en transformation alimentaire

Vous avez fait passer le test de la belle-mère et du beau-père à votre nouveau produit? Surtout, n'en restez pas là!

Remuez-vous, même si votre belle-mère et votre beau-père n'ont eu que des bons mots pour le premier échantillon de votre produit. Même chose s'ils ont fait la grimace. Passez plutôt en mode exploration de marché si vous ne l'avez pas encore fait.

Les produits apparus récemment sur le marché ainsi que ceux existants contribueront à votre réflexion pour innover. Il est rare qu'une entreprise crée un tout nouveau marché et les nouvelles gammes de produits représentent une réponse additionnelle aux besoins existants des consommateurs. Allez voir les produits sur les tablettes, comment et où ils sont disposés dans le magasin, achetez-les, commandez par Internet ceux qui sont moins accessibles, goûtez-les, étudiez leurs étiquettes et leurs contenants, discutez avec les gérants de magasin.

Le marché de référence

Maintenant que vous avez terminé l'exercice, examinez comment vous l'avez abordé. Le résultat en dira long sur votre conception du marché dans lequel vous anticipez vous implanter.

Si vous avez limité votre recherche aux produits très similaires qui sont de nature et de fonction identique, alors vous vous intéressez à vos proches concurrents et à la façon de vous distinguer de ces derniers. Ce qui est déjà très bien. Par exemple, un producteur pourrait comparer ses carottes en dressant le profil des produits de ses proches concurrents pour tenter d'offrir mieux qu'eux. En revanche, en restreignant sa vision à ses

proches concurrents, peut-être aura-t-il négligé de nouvelles opportunités ou omis de considérer le produit de substitution d'un concurrent apparemment lointain? S'il avait élargi son marché à celui des « aliments sains de collation », peut-être aurait-il été le premier à avoir l'idée d'offrir une carotte prépelée et lavée, prête à être consommée? En général, il est judicieux de considérer le marché à la fois sous des angles étroits et étendus afin de bien positionner son produit futur et d'éviter de rater des occasions d'affaires.

Des tests de dégustation

On s'attend à ressentir du plaisir à consommer un aliment. Selon vous, le prototype de votre futur produit aura meilleur goût? À moins que vous n'ayez développé une vaste expertise à cet égard, il est habituellement souhaitable de valider le goût à l'aide de tests structurés auprès de votre clientèle cible. Surtout, ne vous fiez pas seulement à votre belle-mère et à votre beau-père! Ces derniers vous adorent et ils risquent de vouloir vous éviter toute déception en étalant crûment leurs états d'âme envers votre produit, et ce, en supposant que vos beaux-parents soient bien représentatifs de votre clientèle cible! Heureusement, les tests peuvent se faire en laboratoire ou dans un environnement contrôlé avec des consommateurs du marché que vous avez ciblés ou avec des juges expérimentés. Il est plus facile de maîtriser l'environnement de ces tests comparativement à ceux qui se déroulent dans les foyers des consommateurs. Néanmoins, les tenants de cette dernière méthode assurent qu'elle procure des résultats plus réalistes.

Les tendances

Le marché est-il attrayant? Plusieurs facteurs peuvent être considérés pour analyser l'intérêt d'un marché. Avant tout, vous devriez vous assurer que le nouveau produit offre des bénéfices distinctifs répondant aux attentes des consommateurs visés.

À cet égard, plusieurs organisations comme Mintelⁱ proposent leurs prévisions sur les tendances de consommation alimentaire au début de chaque année sur leur site Internet. Comment les interpréter? La firme XTC Communication associée au Salon international de l'Alimentation (SIAL) a conçu, il y a quelques années, l'arbre des tendances XTCⁱⁱ qui s'avère encore très utile pour l'analyse des tendances et pour décoder les bénéfices proposés par les produits alimentaires. L'approche s'appuie sur 5 axes et 15 tendances qui demeurent stables au fil des ans. Depuis une dizaine d'années, seule la tendance « solidarité » a été ajoutée à l'arbre. Par contre, les produits et les services destinés à les satisfaire sont nombreux et changent au rythme des innovations apparaissant sur le marché.

L'arbre des tendances XTC

Chaque axe de l'arbre des tendances XTC possède sa propre définition et peut vous aider à mieux cerner le type d'innovation sur lequel vous vous penchez dont voici une brève synthèse :

Plaisir : cet axe regroupe les aliments qui provoquent l'envie souvent chargée de valeurs émotionnelles.

Santé : les aliments de ce groupe ont des actions bénéfiques sur la santé et la prévention des risques de maladies.

Forme : ici, il est question d'attention à l'apparence, au physique ou au psychique.

Praticité : c'est l'efficacité du produit/service dans l'utilisation et l'adaptation aux nouveaux modes de vie.

Éthique : c'est la solidarité, l'attention portée aux autres, à son environnement.

Si vous en avez la possibilité, le Salon international de l'Alimentation représente une occasion privilégiée de prendre connaissance d'innovations de produits souscrivant aux principes de l'arbre des tendances de XTC. Le prochain salon canadien se déroulera en 2017 à Toronto. L'observation couplée à un modèle d'analyse comme l'arbre des tendances demeure un moyen simple de faire le plein d'idées novatrices.

Aide financière à l'innovation en transformation alimentaire

Dans le cadre du programme Innov'Action agroalimentaireⁱⁱⁱ, le MAPAQ appuie financièrement les projets d'innovation dans le secteur de la transformation alimentaire. Ainsi, si vous œuvrez dans une entreprise de transformation alimentaire et que vous prévoyez la réalisation d'un projet d'innovation de produits ou de procédés, votre entreprise pourrait se qualifier à une aide financière pouvant atteindre jusqu'à 70 000 \$ selon la nature du projet. Pour en apprendre davantage à ce sujet, vous pouvez communiquer avec votre conseiller régional en transformation alimentaire du MAPAQ.

ⁱ Exemple de MINTEL

ⁱⁱ Arbre des tendances XTC

ⁱⁱⁱ Programme Innov'Action agroalimentaire de Cultivons l'avenir 2 (entente Canada-Québec), volet 3



L'agroalimentaire et la formation : une combinaison gagnante



La vivacité du secteur agroindustriel dans la région de Saint-Hyacinthe est indéniable. D'ailleurs, au cœur du regroupement d'entreprises qui œuvrent dans ce domaine, on y retrouve l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) qui représente un atout majeur lorsqu'il est question de perfectionnement continu en agriculture.

L'ITA a mis en place, en collaboration avec le Collectif régional en formation agricole, un vaste programme d'activités destiné aux producteurs agricoles de l'ensemble de la Montérégie. On y retrouve des cours portant sur des sujets aussi variés que la fabrication artisanale de viandes fumées de volaille, de bières, de saucissons secs pour n'en nommer que quelques-uns. La maison d'enseignement offre également des activités de perfectionnement qui se rapportent à des connaissances très précises telles que la durée de vie des produits, la microdistillation, les procédés d'emballage sous vide, le calcul des valeurs nutritives, etc. Tout autant de sujets qui permettent aux

agriculteurs d'être à la fois à l'affût des nouvelles tendances en termes de développement de produits agroalimentaires que des normes et des innovations dans ce domaine toujours en pleine croissance.

Le site Agriformation.com, un outil de découverte

L'ensemble des cours offerts par le Collectif régional en formation agricole se retrouve sur le site *Agriformation.com*. En le consultant, vous trouverez que nous avons mis en place un programme de perfectionnement qui s'adresse à tous les producteurs, peu importe leur spécialisation. Nous avons également le souci de suggérer des activités qui intéresseront à la fois des agriculteurs ayant bon nombre d'années d'expérience tout autant que des membres de la relève ou des employés d'entreprises.

Vous recevrez dans l'édition du mois de novembre la programmation complète. Vous serez à même de constater la diversité des sujets couverts par les maisons d'enseignement qui collaborent avec le collectif afin de mettre à votre disposition des formations professionnelles propices au développement de l'agriculture en Montérégie.

Si vous avez des questions ou que vous souhaitez nous suggérer une activité d'apprentissage, n'hésitez surtout pas à communiquer avec nous.

La fabrication de produits alimentaires est un atout positif pour l'économie canadienne

Le secteur manufacturier du Canada a connu des difficultés au cours de la dernière décennie. Un supercycle dans les prix des produits de base a provoqué des fluctuations du dollar canadien et a affecté la compétitivité. Le ralentissement de la productivité de la main-d'œuvre et le vieillissement des infrastructures ont forcé la prise de décisions difficiles quant aux investissements dans les usines. Tout ceci survient à un moment où la concurrence étrangère est féroce. Malgré ces défis, le secteur de la fabrication de produits alimentaires et de boissons continue de briller dans ce contexte économique difficile.

Une croissance soutenue en période de volatilité économique

Entre les envolées des prix des produits de base, l'économie mondiale a connu une crise financière qui a freiné la croissance mondiale et a engendré une volatilité des taux de change. Les taux d'intérêt ont également chuté et sont restés près des creux historiques.

Au milieu de ce contexte économique volatil, le secteur manufacturier du Canada a ralenti. Le poids économique du secteur de la fabrication de produits alimentaires et de boissons du Canada a suivi une autre voie : il a beaucoup mieux surmonté les énormes difficultés, son PIB en 2016 dépassant de presque 23 % les niveaux enregistrés en janvier 2004.

En se basant sur la croissance jusqu'en mai, le secteur de la fabrication de produits alimentaires et de boissons devrait croître de 2,6 % en 2016 alors que le secteur manufacturier ne devrait augmenter que de 0,5 %. La Banque du Canada prévoit une croissance de 1,3 % pour l'ensemble de l'économie canadienne en 2016, soit une croissance inférieure de plus de 1 % à celle du secteur

de la fabrication de produits alimentaires et de boissons.

Le plus grand employeur de tout le secteur manufacturier canadien

Entre 2004 et 2016, le nombre mensuel moyen d'emplois dans le secteur manufacturier a chuté de 22 %, en partie à cause de la mécanisation, mais également en raison d'un ralentissement de l'activité économique. En comparaison, l'emploi n'a reculé que de 7 % dans le secteur de la fabrication de produits alimentaires et de boissons. En conséquence, l'emploi dans la fabrication de produits alimentaires et de boissons en pourcentage de la fabrication totale est passé de 14 % en 2004 à 17 % en 2015. Le secteur de la fabrication de produits alimentaires et de boissons génère plus d'emplois que le secteur de la construction automobile et que n'importe quel autre secteur manufacturier.

Une croissance des exportations d'aliments et de boissons qui dépasse celle des autres exportations de produits manufacturés

La valeur des exportations canadiennes de produits alimentaires et de boissons continue de grimper, affichant une croissance moyenne de 4,5 % par année entre 2004 et 2015, tandis que les exportations manufacturières totales augmentaient en moyenne de 1,5 % par année. Le secteur de la fabrication de produits alimentaires et de boissons du Canada continue de briller, et ce, en dépit des perturbations mondiales qui ont nui à la performance économique globale du Canada. La croissance de la demande alimentaire à l'étranger et l'évolution des préférences alimentaires au pays introduiront de nouvelles possibilités de croissance pour le secteur manufacturier canadien.

VÊTEMENTS | BOTTES | ACCESSOIRES

DE TRAVAIL

ROYER®

BOTTES ET SOULIERS DE TRAVAIL

ACTON

CANADA

Au cœur de l'action

DEPUIS 1928

ROYER

KODIAK

BIG BILL

TERRA

ET PLUSIEURS AUTRES

MOREAU

1939

TRAVAIL

SALON de L'UNIFORME

MASKA MEDIC

COMPLEXE «M»

1390, BOUL. CASAVANT E,
SAINT-HYACINTHE

450 253-4828 EXT. 3221

DRUMMONDVILLE

85, RUE ROBERT BERNARD,
DRUMMONDVILLE

819 479-7388

LES PROMENADES DE SOREL

450, BOUL. POLIQUIN,
SOREL

450 746-0832

antoniomoreau.com

La carotte joyeuse transforme aussi les gens

GUYLAINE MARTIN,
AGR.,
Répondante
en formation agricole
Collectif régional
en formation agricole du
Centre-du-Québec



qui auraient pris le chemin du compost ou qui auraient été enfouis au champ. C'est donc une belle alliance avec le milieu agricole. Il arrive que les participants se rendent à la ferme pour cueillir les surplus de récoltes qu'ils transformeront en plats préparés.

L'expérience de travail dans le domaine de la transformation alimentaire

permet aux participants de connaître la réalité de ce secteur. Aiment-ils travailler au froid? Aiment-ils l'ambiance d'une cuisine d'un hôtel? Des ateliers sur la fabrication de saucisses et des visites d'entreprises permettent de répondre à ces questions. La personne fera un meilleur choix comme milieu de travail à la fin de la formation. Certains se décou-

vriront des talents artistiques et auront plaisir à décorer les gâteaux.

Afin de durer, La carotte joyeuse offre des formations au grand public comme le cours d'Hygiène et salubrité alimentaires, cours obligatoire demandé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Elle fait la vente de produits alimentaires à texture adaptée pour les personnes dysphagiques. Elle cuisine des aliments à forfait pour des entreprises qui œuvrent en alimentation, tels que des producteurs maraîchers, traiteurs, etc. Depuis janvier 2016, elle s'occupe de la location des cuisines équipées du Centre d'innovation en transformation agroalimentaire de Nicolet (CITAN).

Le prochain **plateau de travail** est prévu pour le **6 février 2017**. Pour plus d'information, visitez <http://carottejoyeuse.ca/>, suivez le projet sur Facebook (www.facebook.com/carottejoyeuse) ou téléphonez à Marie-Hélène Laliberté-Rock au 819 293-6544



Les participants au projet La carotte joyeuse transforment une grande variété d'aliments.

Apprendre à transformer à Drummondville

À Drummondville, le Service aux entreprises Centre-du-Québec offre la formation « Opérateur à la transformation alimentaire » d'une durée de 240 heures. Il s'agit d'une formation complètement différente du projet de La carotte joyeuse, mais elle permet d'ajouter de nouveaux travailleurs au milieu agroalimentaire.

La carotte joyeuse est un projet qui initie des gens à la transformation alimentaire. Il est géré par la Corporation de développement communautaire (CDC) Nicolet-Yamaska. Pendant 15 semaines, à Nicolet, les participants coupent, cuisent, décorent et mettent en contenant une grande variété d'aliments.

Tout le monde débute la formation avec le cours Hygiène et salubrité alimentaire. À la fin, s'ils ont aimé l'expérience, ils chercheront du travail dans ce domaine. Une bonne nouvelle pour le milieu agroalimentaire!

La carotte joyeuse rend de nombreux services. Elle limite le gaspillage alimentaire en valorisant les légumes déclassés et les surplus de récolte. Elle fournit des aliments aux organismes de sécurité alimentaire. Elle aide des gens dans leur choix de travail. Des groupes de jeunes du secondaire expérimentent la transformation alimentaire, une journée par semaine, durant toute l'année scolaire. Ces jeunes choisiront peut-être l'agroalimentaire comme choix de carrière.

Depuis 2014, la carotte joyeuse a transformé 13 tonnes d'aliments, aliments

**LES ÉQUIPEMENTS
DUSSAULT 2014**
Division de Jolco Équipements
410, Route 133
Pike-River (Québec) J0J 1P0
1-877-246-3383 • www.equipementsdussault.com

Model 920
Moisture Tester

Membres du Groupe Jolco

TESTEUR D'HUMIDITÉ

920

Les testeurs d'humidité SHORE MODÈLE 920 offrent des tests précis, rapides pour une grande variété de produits de base. Le **MODÈLE 920** fournit des résultats qui correspondent étroitement aux mesures utilisées par les silos à grains.

Caractéristiques:

- Construction robuste
- Écran LCD alphanumérique à 8 caractères de grosse taille faciles à lire avec rétro-éclairage.
- Température des échantillons de 22 à 160°F.
- Les plages de mesure de l'humidité varient selon le produit testé - généralement entre 6 à 40%.
- Durée du test de 5 à 35 secondes, selon la température de l'échantillon.
- Disponible en tant que test portable complet, avec balance électronique séparée et autres accessoires contenus dans une mallette solide.
- Alimentation: électrique ou à piles.

La Journée de démonstration forestière de L'Érable franchira le cap de sa 20^e édition

Le samedi 24 septembre 2016, le Mont Apic sera à nouveau l'hôte de la Journée de démonstration forestière de L'Érable. Tous les producteurs forestiers, les acériculteurs et les propriétaires de lots boisés du Centre-du-Québec et des régions avoisinantes y sont conviés. Le comité organisateur espère fournir aux producteurs des outils qui les guideront dans leurs décisions lors des travaux d'aménagement ainsi que des connaissances qui les aideront dans la gestion de leur boisé.

Pour marquer cette 20^e édition, des jeux forestiers y seront présentés : 4 concurrents s'affronteront dans une compétition d'habileté totalisant 8 épreuves forestières.

Trois conférences et deux ateliers en forêt

Depuis 20 ans, l'événement regroupe toute l'expertise et l'équipement pour faciliter les travaux en forêt privée. Sur le site principal, une quarantaine d'exposants

présenteront leurs produits et services. Sous le grand chapiteau, trois conférenciers aborderont des sujets aussi diversifiés que l'aménagement des érablières par les outils sylvicoles, l'aménagement d'une forêt dégradée par l'enrichissement en feuillus nobles et la mobilisation des bois en forêt privée.

Quatre départs en autobus durant la journée sont prévus pour y réaliser des ateliers en milieu forestier. Comment améliorer le rendement à l'hectare d'une érablière et la démonstration de débar-

dage avec des chevaux en forêt seront des thèmes exploités pendant ces ateliers.

La Journée de démonstration forestière de L'Érable se tiendra beau temps, mauvais temps dès 9 h sur le site situé au 1361 de la route Bellemare à Saint-Pierre-Baptiste.

Pour en savoir plus, les gens sont invités à visiter le journeeforestiere-delelable.ca ou à composer le 819 752-6871. Le coût d'entrée est de 12 \$ (16 ans et plus), pour les 15 ans et moins.



502549

**UN CHAULAGE
SUPÉRIEUR**

**ÉPANDAGE
GRÉGOIRE**

- 5 épandeurs sur pneus flottants à faible compaction •
- 8 dompeurs à courroies •
- Remorque citerne 4 essieux pour transport de lisier de 9 000 gallons •

- Pierre à chaux magnésienne (5 à 19 % MGC03) •
- Pierre à chaux dolomitique (20 à 50 % MGC03) •
- Pierre à chaux calcique 95 •

**ÉPANDAGE PAR SATELLITE (GPS)
CHAUX ET ENGRAIS À TAUX FIXE OU VARIABLE**

Tél. : 450 799-3511

Sans frais : 855 360-8813 • info@epandagegregoire.ca
3410, rue des Seigneurs Est, Saint-Hyacinthe, QC J2R 1Z3

502533

**OUTILLAGES
MIGMARO**
LE MAGASIN POUR LES PROFESSIONNELS

GRAY TOOLS

BEN-MOR

JET

KING INDUSTRIES

ABMAST

TOPRING

metabo

Milwaukee

Makita

AIR LIQUIDE

DOWA

DEWALT

6360, boul. Choquette, Saint-Hyacinthe,
J2S 8L1 (Quartier industriel)

**SORTIE
128**

450 250-7666

www.migmaro.com

Des traitements à l'eau chaude contre le nématode de l'ail : oui, mais...

ISABELLE COUTURE, AGR.,
Conseillère en horticulture maraîchère,
MAPAQ Montérégie

Est-ce possible d'éradiquer le nématode (*Ditylenchus dipsaci*) des tiges et des bulbes des plantes du genre *Allium* avec de l'eau chaude? Pour le savoir, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a procédé en 2014 à des essais, dans trois entreprises, de traitements à l'eau chaude sur des bulbes et des caïeux d'ail de la variété *Music*.

Les résultats ont démontré que le traitement à l'eau chaude sur bulbe permettait effectivement d'éradiquer le nématode. Toutefois, le traitement à l'eau chaude sur caïeux n'a pas permis d'éradiquer totalement *D. dipsaci* des caïeux, bien que le nombre de nématodes ait cependant été réduit de manière importante.

Par la suite, les caïeux du traitement « caïeux à l'eau chaude » et ceux du traitement « bulbe à l'eau chaude » ont été plantés entre la fin septembre et la mi-octobre 2014 pour évaluer cette fois les effets de la thérapie sur la vigueur des plants et des rendements l'année suivante. Les paramètres suivants ont été comparés avec des plants témoins : pourcentage des bulbes vendables/mètre linéaire, diamètre moyen (mm) des bulbes et poids moyen (g) des bulbes vendables.

Résultats

Entre la fin juillet et le début août 2015, les rendements d'ail issus des bulbes et des caïeux traités à l'eau chaude ont été comparés avec des plants témoin qui n'ont

pas subi de traitement. Les données des entreprises A, B et C ont été recueillies suivant la même méthode et ont été combinées et analysées ensemble.

Pourcentage des bulbes vendables/mètre linéaire

Le pourcentage de bulbes vendables par mètre linéaire est significativement plus faible si les caïeux plantés l'année précédente proviennent des bulbes traités à l'eau chaude. En effet, on observe seulement 45 % de bulbes vendables par mètre linéaire pour ce traitement, comparativement à 83 % pour le traitement caïeux à l'eau chaude et 92 % pour le traitement témoin.

Diamètre moyen des bulbes commercialisables (mm)

Le diamètre moyen des bulbes vendables est significativement plus faible si les caïeux plantés l'année précédente proviennent des bulbes ou des caïeux traités à l'eau chaude. On observe un diamètre moyen de 47 mm pour les bulbes issus des traitements à l'eau chaude comparativement 57 mm pour le traitement témoin.

Poids moyen des bulbes commercialisables (g)

Le poids moyen des bulbes vendables est significativement plus faible si les caïeux plantés l'année précédente proviennent des bulbes ou des caïeux traités à l'eau chaude. En effet, on observe un poids moyen de 96 et 98 grammes pour les bulbes issus des traitements à l'eau chaude sur caïeux et bulbes, comparativement 165 grammes pour le traitement témoin.

Conclusion

Pour les deux méthodes, la thermothérapie provoque une perte de vigueur de la semence, ce qui entraîne une diminution significative du rendement en bulbes commercialisables l'année suivante.

Tel que mentionné précédemment, le traitement à l'eau chaude réalisé sur les bulbes a assuré une suppression totale des nématodes alors que le traitement effectué sur les caïeux n'a permis qu'un contrôle partiel. Le fait que la durée de l'exposition à l'eau chaude soit d'une heure pour le traitement des bulbes au lieu de 20 minutes pour le traitement des caïeux explique probablement cette plus grande efficacité. Par contre, le rendement en bulbes commercialisables des caïeux issus des bulbes traités à l'eau chaude a été beaucoup moindre qu'avec le témoin non traité. Une hypothèse peut être mise de l'avant pour expliquer ce fait. Les bulbes de la variété *Music* utilisés dans l'essai étaient de grosseur moyenne (diamètre 60 mm et poids sec 70 g) alors qu'en France, où la technique est encore utilisée, les bulbes sont généralement plus gros et plus lourds, comme c'est le cas souvent pour l'ail blanc d'automne (diamètre

70 mm et poids sec 80-100 g). Des bulbes plus lourds et plus gros sont probablement moins sensibles à la chaleur et le germe s'en trouve davantage protégé.

À la lumière des résultats, nous ne pouvons recommander les traitements à l'eau chaude comme mesure de lutte préventive aux nématodes à cause des dommages qu'occasionne l'eau chaude sur la vigueur des caïeux.

Par contre, en lutte curative, dans le cas où il est impossible de se procurer de la semence saine et que les seuls caïeux disponibles sont contaminés, le traitement à l'eau chaude sur les caïeux est une alternative qui vaut la peine d'être considérée.

Aussi, les traitements à l'eau chaude ne devraient être envisagés que comme une mesure de lutte à court terme. Le redémarrage de la production avec des lots de semences totalement exempts de nématodes demeure la solution qui a le plus d'avenir.

Pour en savoir plus, vous pouvez lire le rapport complet de l'essai sur le site d'Agri-réseau :

https://www.agrireseau.net/documents/Document_91855.pdf

Comparaison des deux techniques de traitement à l'eau chaude					
	Partie traitée	Moment du traitement	Prétrempage	Bain d'eau chaude	Autres opérations
Méthodes « française »	Bulbes entiers	Moins de 2 semaines après la récolte	8-10 heures	49°C pendant 1 heure	Séchage dynamique pendant 2 semaines
Méthode « californienne »	Caïeux	Quelques jours avant la plantation	30 minutes à 38°C	49°C pendant 20 minutes	Plantation dans les jours qui suivent

Le coût de revient en agrotourisme

LYNN BOURASSA,
Conseillère en transformation alimentaire,
MAPAQ Montérégie

Connaissez-vous les coûts de vos produits et services? Avez-vous une comptabilité structurée et une charte de comptes bien ventilée? Possédez-vous toute la connaissance en lien avec vos transformations d'aliments (recettes, prix des intrants, prix de vente, prévision de vente) ainsi que les informations sur l'utilisation de la main-d'œuvre, des bâtiments locaux et des équipements? Êtes-vous en mesure d'établir les revenus et dépenses par activités?

Toutes ces questions sont liées au calcul de ce qu'on appelle le « coût de revient ». Ce calcul, bien utile, pourrait influencer vos décisions d'affaires. Il permet entre autres :

1. Une évaluation plus précise de la rentabilité de chaque produit et service.
2. L'établissement d'un diagnostic de la rentabilité fine de l'entreprise.
3. Des constats pour planifier le développement et l'orientation à donner à chacun de vos produits et services.
4. Un précieux éclairage pour établir vos

prix de vente et vos marges.

5. Une connaissance tactique pour négocier vos prix auprès de vos fournisseurs et acheteurs.
6. Un outil efficace pour la gestion de vos ressources humaines.

Cet exercice financier fera de vous de bien meilleurs gestionnaires et vous aidera à faire face aux défis et opportunités futurs.

Expansion PME et la Table Agrotourisme Montérégie, en partenariat avec le MAPAQ Montérégie et Emploi-Québec Montérégie, offrent l'opportunité à 10 entreprises de la région de se faire accompagner dans leur appropriation du coût de revient.

- Ce service d'accompagnement offre :
- une formation sur les notions et les méthodes de calcul du coût de revient;
 - un encadrement afin de vous

permettre d'utiliser, de modifier et de comprendre le fonctionnement d'un chiffrier Excel;

- la compréhension des éléments du coût de revient afin d'améliorer votre prise de décision.

Pour en connaître davantage sur cette offre, communiquez avec Franck Djea, conseiller en économie et gestion au MAPAQ Montérégie au 450 778-6530, poste 6157.

Exemple de calculs pour une entreprise fabriquant plusieurs produits alimentaires						
Produits	Caramel	Confiture de framboise	Beurre de pomme	Gelée de pomme	Confiture de fraise	Total
Prix de vente	5 \$	6,18 \$	4,25 \$	4,25 \$	4,50 \$	
Nb. unités vendues	5 000	4 000	5 000	1 600	4 400	20 000
Ventes	25 000 \$	24 712,92 \$	21 250 \$	6 810,72 \$	19 800 \$	97 573,64 \$
Charges variables/unité	5,25 \$	3,39 \$	1,95 \$	1,98 \$	3,07 \$	
Charges variables totales	26 250 \$	13 553,60 \$	9 772,50 \$	3 163,04 \$	13 495,24 \$	66 234,38 \$
Charges indirectes ou fixes	18 051,41	9 320,44 \$	6 720,28 \$	2 175,14 \$	9 260,31 \$	45 547,58 \$
Coût de revient complet	44 301,41 \$	22 874,04 \$	16 492,78 \$	5 338,18 \$	22 755,55 \$	111 787,96 \$
Marge sur coût variable	-1 250 \$	11 159,32 \$	11 477,50 \$	3 647,88 \$	6 304,78 \$	31 339,26 \$
Marge ou bénéfice net	-19 301,41 \$	1 838,88 \$	4 757,22 \$	1 472,54 \$	-2 975,55 \$	-14 208,32 \$
Marge ou bénéfice net/unité	-3,86 \$	0,46 \$	0,95 \$	0,92 \$	-0,68 \$	

(Source : Martin Auger, agronome, consultant en gestion, analyse financière et coût de revient)

Optimiser les engrais de ferme en travail réduit

LOUIS ROBERT, AGRONOME
Conseiller en grandes cultures
MAPAQ Montérégie

La rotation des cultures est essentielle au succès de tout système agricole en travail réduit, y compris le semis direct. Toutefois, pour que ce système soit rentable, il faut tirer profit des engrais de ferme et de leurs éléments fertilisants en choisissant les bonnes périodes d'épandage ainsi que les bonnes méthodes et périodes d'incorporation au sol.

Pour une entreprise agricole dont le cheptel et les superficies sont équilibrés, une bonne gestion des engrais de ferme apporte son lot d'avantages. En plus de minimiser ses impacts environnementaux, l'exploitation est plus autonome, sinon autosuffisante en matière d'éléments fertilisants. De plus, elle maximise la productivité de toutes ses parcelles grâce à l'effet d'amendement sur la structure de sol.

Importante, la rotation

Généralement, lorsqu'on travaille un sol de manière conventionnelle, les cultures atteignent des rendements 10 % plus

élevés avec des rotations que ceux obtenus en monoculture (deux ans d'une même culture ou plus).

Si l'on combine des rotations avec un travail minimal du sol (ex. : semis direct), les rendements deviennent encore plus importants, soit de 10 % à 25 %. Pourquoi? À cause de l'allélopathie (toxicité de certains produits de décomposition des racines et des résidus), de l'association des microbes et des racines ainsi que de la stimulation de la vie microbienne de la rhizosphère (environnement immédiat des racines).

L'efficacité des engrais de ferme

Chaque type d'engrais de ferme contient une proportion différente d'azote minéral et d'azote organique; les engrais diffèrent aussi par leur contenu en carbone et en azote (rapport C/N). Selon ces proportions, l'azote sera disponible plus ou moins rapidement, ce qui fait aussi varier le délai de réponse et la nécessité d'utiliser un complément d'engrais minéral.

Comparativement aux engrais minéraux, les engrais de ferme libèrent plus efficacement le phosphore assimila-

ble par les cultures, et ce, sur une longue période. Les deux types d'engrais sont toutefois équivalents en ce qui concerne le potassium et les autres éléments. Ainsi, une ferme laitière équilibrée sur le plan du cheptel et des superficies ne devrait pas avoir besoin d'importer ces éléments.

La décomposition de l'engrais

Plus l'engrais de ferme qu'on souhaite épandre est fibreux, plus les microorganismes du sol prennent du temps à le décomposer. Idéalement, un fumier de bovins pailleux et très fibreux devrait être épandu assez tôt lors de la saison précédant la culture (août à début septembre). Lorsque le fumier est épandu en septembre ou en octobre, la période de décomposition active n'est pas assez longue. Ainsi, au printemps suivant, la culture n'absorbera pas adéquatement l'azote.

Toutefois, si la dose est appropriée et qu'elle est immédiatement incorporée, un épandage d'automne de fumier pailleux produira à peu près le même effet qu'un épandage de printemps. La décomposition débutera dès que le sol commencera à se réchauffer (à partir de 5 à 10 °C); l'azote ainsi que les autres éléments organiques ne seront libérés qu'après la période des besoins maximaux de la culture.

Dans le cas des lisiers, le délai de décomposition est beaucoup plus court. Lorsqu'on procède à l'épandage en présemis, l'azote est libéré au moment où la

culture l'absorbe le mieux. Comparativement au lisier de porc, le lisier de bovin a besoin d'un temps d'incubation un peu plus long. Ainsi, l'épandage de lisier de bovin en postlevée du maïs est généralement déconseillé; l'azote est libéré trop tard par rapport aux besoins des plantes. L'épandage de lisier en octobre, après une récolte de soya par exemple, peut être avantageux. Comme le sol est froid, l'ammoniac a moins tendance à se transformer en nitrates. Il se conserve jusqu'à la reprise de l'activité microbienne au printemps.

Le temps de décomposition des engrais de ferme ne dépend pas uniquement du type d'engrais. La texture et l'aération du sol exercent également une influence. Plus un sol est léger et aéré, en plus de se réchauffer rapidement (comme c'est souvent le cas des sols sableux), plus rapide sera la décomposition.

Bref, on ne gère pas les engrais de ferme en respectant à la lettre une période dans un calendrier. Il faut plutôt déterminer les chantiers possibles, idéalement dans un Plan agroenvironnemental de fertilisation (PAEF). Ensuite, on doit éviter les dommages au sol (compaction), respecter les doses agronomiques et incorporer les engrais le plus rapidement possible dans les premiers pouces de sol.

**Dans le prochain GTA :
l'incorporation.**

Type d'engrais de ferme	Type d'azote	Rapport C/N	Efficacité relative	Mise en disponibilité	Délai de réponse
Purin	Ammoniacal	3	100 %	Rapide	Nul
Lisier de porc					
Lisier de volaille					
Lisier de bovin					
Fumier de volaille					
Fumier de bovin					
Fumier de bovin pailleux	Organique	25	50 %	Lente	Important

Merci à Jean-Pierre Lessard!

La Direction régionale du MAPAQ de la Montérégie tient à souligner le départ à la retraite de Jean-Pierre Lessard, après 31 années de services. Ingénieur et agronome, M. Lessard occupait le poste de directeur régional de la Montérégie-Est depuis 2008 et de l'ensemble de la Montérégie depuis 2014. Avant son arrivée à la Direction régionale, M. Lessard a été directeur des études et directeur général adjoint à l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA). Il a aussi occupé les postes de directeur du développement de la transformation alimentaire et des marchés au MAPAQ et directeur de l'enseignement en transformation des aliments et directeur de la formation continue à l'ITA.

Le MAPAQ remercie sincèrement Jean-Pierre Lessard pour son importante contribution à l'avancement des dossiers régionaux dont il a eu la responsabilité et lui souhaite une excellente retraite.

Louise Leblanc a été nommée directrice régionale de la Montérégie le 1^{er} août dernier. Après un début de carrière dans le secteur bancaire agricole et commercial, Mme Leblanc s'est jointe au MAPAQ en 1999. C'est comme professeure qu'elle effectue ses débuts à l'ITA, campus de Saint-Hyacinthe. Au fil des années, elle a

été conseillère pédagogique, directrice des services éducatifs ainsi que directrice des études pour les deux campus. Depuis juillet 2015, Mme Leblanc occupait la charge de directrice régionale adjointe de la Montérégie, secteur Est.

Réjean Prince occupe le poste de directeur régional adjoint par intérim du secteur Est de la Montérégie. Rappelons que la directrice régionale adjointe du secteur Ouest de la Montérégie est France



Nadine Forget

En affaires, l'agilité peut faire toute la différence!

LYNN BOURASSA,
Conseillère en transformation alimentaire,
MAPAQ Montérégie

Être agile en affaire, c'est avoir du flair. Cela permet de détecter les opportunités, d'éviter les embûches et de réduire les risques. Il faut savoir s'entourer, pouvoir déléguer en toute confiance, s'assurer d'être efficace et compétitif ainsi qu'offrir des produits de qualité irréprochable. Un homme ou une femme d'affaires doit connaître son marché, sa clientèle, son positionnement concurrentiel et être en mesure de voir venir les courants et les tendances de consommation avant les autres. Il ou elle doit savoir s'adapter aux changements par des pratiques innovantes.

Pour arriver à mettre en œuvre toutes ces qualités, il existe trois types d'agilité : stratégique, fonctionnelle et opérationnelle. Elles sont toutes aussi importantes les unes que les autres pour saisir les occasions d'affaires plus rapidement que la concurrence et en tirer un meilleur profit.

L'une des clés consiste à améliorer ses processus pour diminuer ses coûts au maximum et pouvoir compter sur des outils de gestion efficaces. Cette façon de faire permet de réagir rapidement et d'obtenir de l'information

fiable en temps réel pour une prise de décision stratégique. Pour l'entrepreneur, les priorités de l'entreprise peuvent parfois même être converties en objectifs personnels

Les ressources humaines ne sont pas à négliger dans cette équation. Il faut offrir des défis à la hauteur des compétences des employés et savoir reconnaître les meilleurs alliés. Il en va de même des clients, fournisseurs et partenaires d'affaires.

Vous vous dites que vous ne possédez pas de boule de cristal qui vous permettrait une lecture aussi claire pour diriger votre entreprise? Vous n'avez pas tout à fait tort. Sachez cependant que plusieurs pratiques d'affaires éprouvées sont à votre portée : activités de sensibilisation, de formation, de partenariat ou d'accompagnement stratégique. Voici quelques ressources utiles pour y parvenir :

Soutien financier et accompagnement du MAPAQ

<http://bit.ly/2bzG2XD>

Formations « Meilleures pratiques d'affaires » du MESI

<http://bit.ly/1SX16tZ>

Institut de développement de produits

www.idp-ipd.com

Centre de recherche industrielle du Québec (CRIQ)

TRAVAUX À FORFAIT !



TRAVAUX À FORFAIT

F.G.L. Vegiard senc

1295, rang Papineau, Saint-Paul-d'Abbotsford
450 405-7250 • 450 405-7200 • 450 379-9284

Nivellement au laser et au GPS
Épandage de fumier liquide 6 unités



BATTAGE À FORFAIT
ENTREPOSAGE DE GRAIN
SÉCHAGE DE MAÏS

AUTRES SERVICES

- Nouveau nivellement au GPS
- 2 unités 600 HP 24 pieds
- Épandage de fumier liquide (3 réservoirs de 5500 et 3 de 7000 gallons)
- Transport de lisier
- Pompes haute performance 500 HP
- Épandage solide avec épandeur Bergman 20 M cube
- Lemken
- Hersage
- Semis à maïs

- Semoir à céréales
- Arrosage (rampe de 100 pi.)
- Application d'azote 32 %
- Battage de blé, soya et maïs (nez à mail chopper, table à soya, reel à fair)
- 2 unités : 1 nez 12 rang et un 16 rang
- Séchage de maïs
- Entreposage de maïs
- Balance publique
- Rotobèche/diesel
- Labour
- Érocheuse Hi-line XL-18, râtelier à roche
- Fauchage, fanage de foin et râtelier à foin

- Pressage, enrobage et ramassage de balles rondes et carrées avec kit d'acide nouveau 2 unités de pressage
- Nivellement au laser et au GPS
- Nivellement à la sole
- Drainage souterrain
- Pelle hydraulique (excavatrice)
- Retrocaveuse
- Transport en vac
- Déneigement municipal, commercial et industriel
- Estimation gratuite

47609

Des gombos produits localement pourraient bientôt être offerts au Canada

KELLY DAYNARD
AgInnovation Ontario

Vineland – Il n'est nul secret qu'une population ethnique croissante de Canadiens montre une préférence pour des aliments de leur pays d'origine. Pour les agriculteurs, ce constat s'accompagne de débouchés uniques pour la production de cultures n'étant pas traditionnellement produites ici.

Le gombo (okra) est l'une de ces cultures.

Plus de six millions de kilogrammes de gombo sont importés au Canada chaque année et la demande ne cesse de grimper. L'Inde est le premier producteur de gombo, représentant plus de 70 % de la production mondiale. D'autres importants producteurs sont le Nigeria, le Soudan, l'Iraq et le Pakistan.

Les États-Unis figurent au 20^e rang des producteurs, n'assurant que 0,1 % de la production mondiale. Le gombo y est cultivé dans certains États du sud dont la Floride, le Texas et la Louisiane, où il sert à préparer les fameux ragoûts de gombos. Comme il s'agit d'un légume subtropical qui prospère dans des climats chauds et secs, le Canada n'a pas toujours été l'endroit le plus logique pour sa production.

Viliam Zvalo est un chercheur scientifique en production de légumes au Centre de recherche et d'innovation de Vineland (Centre de Vineland). Originaire de la Slovaquie, il s'est joint à l'équipe en 2014 avec le mandat d'étudier les possibilités de production de cultures exotiques par les agriculteurs canadiens.

Les plus grandes difficultés que présente la culture du gombo au Canada sont la courte saison de croissance et les besoins en main-d'œuvre. Pendant la saison des récoltes, les plantes doivent être récoltées chaque jour afin de laisser aux cosses immatures du temps et de l'espace pour pousser, ce qui exige de mobiliser un grand nombre d'effectifs.

Pour optimiser le potentiel de rendement de la culture et maximiser la période de croissance, les semences sont semées en serre, puis les semis sont transplantés dans des champs recouverts de paillis de plastique noir afin de retenir plus de chaleur près des plantes. L'espacement entre les plantes est critique – plus elles sont éloignées les unes des autres, plus leur rendement sera élevé.

Jusqu'à présent, les essais de cultures ont démontré que trois variétés particulières – Lucky Green, Elisa et Jambalaya – sont mieux adaptées au climat canadien.

L'an dernier, 22 producteurs ont mis en place de petites parcelles d'essai à divers endroits au Canada, de la Nouvelle-Écosse à la Colombie-Britannique. Les résultats se sont avérés similaires dans l'ensemble des régions. Cette année, ce nombre de producteurs augmentera à près de 30 au Canada.

Les producteurs, les chercheurs et les détaillants sont optimistes quant aux résultats obtenus jusqu'à maintenant, et les travaux suscitent une attention internationale.

Récemment, une entreprise indienne a contacté M. Zvalo pour lui proposer des semences d'une variété tardive à mettre à l'essai au Canada par le Centre de Vineland.

« Une telle attention nous aidera dans notre recherche des meilleures variétés », souligne M. Zvalo.

« Le gombo est une culture intéressante. Quoique particulièrement complexe, elle présente un grand potentiel », ajoute-t-il.

Il conclut : « Il suffit de trouver les bonnes variétés, le bon endroit et les bons acheteurs. »

Le projet est en partie financé par Cultivons l'avenir 2, une initiative fédérale, provinciale et territoriale. Le Conseil de l'adaptation agricole contribue à l'exécution de Cultivons l'avenir 2 en Ontario.



NOS SPÉCIALISTES

de la région !

Pour un espace
450 773-6028

G-DION & FILS INC.
ENTREPRENEUR ELECTRICIEN
154, Saint-Patrice, Saint-Léonard QC, J0H 1R0

PIERRE ET SERGE DION

RÉSIDENTIEL | COMMERCIAL
INDUSTRIEL | AGRICOLE



www.dionelectrique.ca
SANS FRAIS 1 800 808-4481

50185



Les producteurs de poulet célèbrent le tout premier Mois national du poulet

Septembre de cette année marque la première célébration annuelle du Mois national du poulet au Canada. Tout au long de ce mois, les Canadiens de tout le pays célébreront leur protéine préférée ainsi que les familles d'agriculteurs canadiennes qui produisent du poulet. Ce n'est pas étonnant que les Canadiens adorent le poulet. Non seulement il est bon pour la santé, car c'est un bon mélange de protéines maigres et de gras sains, mais il est également délicieux, polyvalent et élevé selon les normes les plus strictes, qui sont les vôtres.

Le poulet est aussi bon pour la santé de notre pays

Le poulet est produit au Canada selon un système appelé gestion de l'offre. Conformément à ce système, les producteurs se réunissent souvent pour déterminer la quantité de poulet dont les consommateurs canadiens ont besoin afin d'adapter minutieusement leur production à cette demande.

Grâce à ce système, les consommateurs et les éleveurs sont tous des gagnants. Les consommateurs ont l'accès assuré au poulet, source favorite de protéines saines qui demeure toujours moins chère par rapport à d'autres viandes, et les producteurs, quant à eux, peuvent réinvestir avec confiance dans leurs communautés.

« La célébration du Mois national du poulet est simplement un moyen de

fêter le bon poulet que nous fournissons aux Canadiens depuis des décennies », a déclaré Dave Janzen, président des Producteurs de poulet du Canada. Il a poursuivi en ces termes : « Les Canadiens accordent une très grande importance aux aliments qu'ils consomment, au fait de connaître la provenance de leur nourriture et de savoir que ce qu'ils servent à leurs familles et amis est de qualité supérieure, et nos producteurs et leurs familles ne font pas exception ».

Grâce au poulet élevé tout au long de l'année dans chaque province, d'un bout

à l'autre du pays, les Canadiens sont assurés d'un approvisionnement constant en poulet frais de haute qualité. Hormis la qualité et la fraîcheur du poulet qui figurent parmi les meilleures au monde, la production du poulet canadien représente :

- La **salubrité des aliments** à laquelle vous pouvez vous fier : les Producteurs de poulet du Canada sont le premier organisme national à obtenir la pleine reconnaissance des gouvernements fédéral, provincial et territorial pour leur Programme

d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme (PASAF).

- Un **modèle à suivre** dans le secteur agricole qui n'a pas besoin de subventions : les producteurs de poulet canadiens contribuent à hauteur de 5,9 milliards de dollars au PIB du Canada, versent 2 milliards de dollars en taxes et financent des projets d'infrastructure et de services très importants.
- Les producteurs de poulet préservent aussi **78 200 emplois** tout le long de la chaîne d'approvisionnement de poulet. Le Québec compte à lui seul **753 familles d'éleveurs de poulet** et représente plus de 16 000 emplois directement liés à la filière avicole.
- **Normes élevées en matière de soins aux animaux** : les Canadiens s'attendent à ce que les animaux d'élevage dans leur pays soient élevés selon les normes rigoureuses. Les producteurs de poulet canadiens travaillent chaque jour pour répondre à cette demande grâce à un Programme de soins aux animaux national, fiable, obligatoire et vérifié.

Pour célébrer le poulet d'ici, participer à l'un des concours ou obtenir davantage d'informations sur les activités liées au Mois national du poulet qui ont lieu tout au long de septembre près de chez vous, consultez www.producteursdepoulet.ca.



Pour de la **QUALITÉ EXCEPTIONNELLE** optez pour **OMYA**

Omya Agrodol-SA
Pierre à chaux naturelle dolomitique
40% en Carbonate de Magnesium (MgCO3)
100% Naturelle - Certifiée BNQ

Concassage Pelletier-Distributeur
1500 Chemin des Carrières, Saint-Armand - 450 248-7972

Gestion et Technologie Agricoles - Jeudi 22 septembre 2016 - B21

POUR LA PREMIÈRE FOIS AU QUÉBEC
BARIL FORD LINCOLN LANCE SON PROGRAMME

VERT FORD

À SAINT-HYACINTHE



UNIQUEMENT CHEZ BARIL FORD LINCOLN, DÉCOUVREZ LE PROGRAMME

AGRICULTEURS

APPLICABLE À L'ACHAT DE VOTRE NOUVEAU VÉHICULE, BÉNÉFICIEZ DES INCROYABLES PROMOTIONS

SERVICE

-7%

PIÈCES et
ACCESSOIRES

-15%

CENTRE
D'ESTHÉTIQUE

-20%

FRANCHISE
D'ASSURANCES

-50\$



~~45 999\$~~
34 923\$

F-150 XLT 4X4 2016 SUPERCREW
ÉQUIPÉ DE L'ENSEMBLE 300A, INVENTAIRE 60347 INCLUANT RABAIS

Baril *Ford*
ST-HYACINTHE *Lincoln*

▶ EN LIGNE WWW.BARILFORD.COM

▶ APPELEZ-NOUS 1 888 721-2512

QUI A PEUR DU GRAND MÉCHANT LOUP?



50.2 cc

CS490 À PARTIR DE

Seulement **Épargnez 100\$** **399⁹⁵\$**



5 ans
Garantie au consommateur



59.8 cc

CS590 À PARTIR DE

Seulement **Épargnez 150\$** **499⁹⁵\$**

ECHO QUALITÉ PROFESSIONNELLE
5 ANS GARANTIE AU CONSOMMATEUR

Disponible jusqu'à épuisement des stocks

ACTON VALE Location Yergeau inc.	450 546-2500	MARIEVILLE Blanchard Mini Moteur inc.	450 460-3033	SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU Inotrac	450 347-5596
ANGE-GARDIEN CBR inc.	450 293-1441	MONT-SAINT-HILAIRE G.H.L. Distribution inc.	450 467-5459	SAINTE-JULIE Garage Benoit Blain inc.	450 649-1297
COWANSVILLE Petits Moteurs Cote env.	450 266-3423	NAPIERVILLE Les Équipements Pascali enr.	450 245-7532	SAINT-POLYCARPE Garage Daniel Marleau enr.	450 265-8523
DRUMMONDVILLE Distribution Michel Jette inc.	819 472-2221	ORMSTOWN J.T. Sport	450 829-2597	SAINT-RÉMI Garage J.L. Lefrançois inc.	450 454-2233
DRUMMONDVILLE Les Équipements Thivierge inc.	819 398-7445	ROUEMONT Centre agricole Bienvenue inc.	450 469-4945	SALABERRY-DE-VALLEYFIELD	
GRANBY Les Équipements Pondbriand inc.	450 378-0046	STANBRIDGE-STATION Motosport G & L inc.	450 248-3600	Réparations Ronald Blais	450 371-9944
GRANBY Mini mécanique Granby	450 776-2622	SAINTE-BARBE Garage Ste-Barbe inc.	450 373-0601	SALABERRY-DE-VALLEYFIELD	
HEMMINGFORD P'tit Moteur J.P. Enr.	450 247-3413	SAINTE-CATHERINE Clin. du Petit Moteur Rive-Sud	450 638-5979	J. T. Sport	450 371-4343
LONGUEUIL Fauteurs Mini Moteur 2010 inc. fauteursminimoteur.com	450 646-6976	SAINTE-HYACINTHE Laganière Mini Moteur 2008	450 253-9035	SOREL-TRACY Centre Multi-Pièces inc.	450 743-5344
		SAINTE-HYACINTHE Mini Moteurs St-Hyacinthe	450 378-9510	VAUDREUIL Gar Georges Lavigne & Fils inc.	450 455-2115