

## Sommaire

L'effort d'efficacité  
énergétique de  
Nutrinor

Page 4

Un nouveau  
programme  
d'aide...

Page 7

Les nouvelles  
dispositions  
particulières

Page 13

3 000 000 versés  
aux jeunes  
de la relève

Page 15

Vivre de la  
production  
vache-veau...

Page 17

L'utilisation de  
pétales comestibles...

Page 19



### Autre Versant

Page 9



### Fromagerie au Pays-des-Bleuets

Page 10



### Ferme Taillon

Page 8

Des entreprises où l'innovation et la  
diversification assurent la continuité

ÉDITION  
SPÉCIALE

progrès-dimanche

Grande variété de  
**saucisses  
artisanales**  
pour vos BBQ



Plaza Alma • (418) 662-9682  
▶ OUVERT LE DIMANCHE ◀



M. Marc Racine  
L'équipe de la  
Charcuterie La Bastille  
Lauréate catégorie  
Choix du public  
Entreprise de service  
au dernier Gala de  
la Chambre de commerce  
et d'industrie du  
Lac-St-Jean Est

- Raclettes
- Chocolats fins
- Charcuteries  
maison



Dégustation et  
spéciaux en magasin

#### Réservations:

- Party de bureau
- Réunion familiale  
ou professionnelle
- Club social, 5 à 7

# MOT DU PRÉSIDENT

## Deux belles initiatives permettront une visibilité accrue de notre secteur agroalimentaire régional



M. André Fortin  
Président de la  
Table agroalimentaire

Dans la foulée des projets de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, issus directement de l'Entente spécifique de régionalisation en agroalimentaire, deux projets structurants sont en cours de réalisation afin de permettre une meilleure visibilité du secteur agroalimentaire en région. Permettez-moi de vous les présenter.

1. L'émission agroalimentaire 100% régionale: L'AlimentTerre

Le double objectif de cette première série d'émissions est de dynamiser l'industrie agroalimentaire pour qu'elle poursuive sa mobilisation et son développement. Également, nous désirons également sensibiliser la population en général sur l'évolution de ce secteur afin qu'elle puisse en être fière. De plus, le secteur de la relève n'est pas en reste, car cette série d'émissions veut stimuler les jeunes en leur démontrant les possibilités d'avenir du secteur agroalimentaire.

Les émissions sont diffusées tous les samedis, et ce, depuis le 14 mai 2005 15h30 à l'antenne de Radio-Canada pour une période de treize semaines consécutives.

2. Campagne de promo-

tion et de valorisation des produits régionaux agroalimentaires du Saguenay-Lac-Saint-Jean

Second beau projet de concertation régionale, dont la table et son partenaire la Société des fabricants régionaux sont fiers, est la campagne promotion-

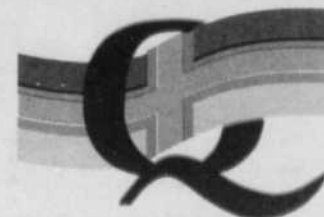
nelle. Ayant comme devise **Investir chez nous... une force qui nous appartient**, cette campagne regroupe 23 entreprises agroalimentaires et 23 détaillants. Les principaux objectifs sont de permettre l'éducation et la sensibilisation auprès de la

population en général. Le consommateur doit être conscient que le geste d'acheter constitue un pouvoir économique important.

En ayant la possibilité de reconnaître les produits régionaux sur les tablettes du supermarché, le consommateur est en mesure de choisir et d'influencer la demande de produits, de maintenir et d'augmenter les emplois du secteur et de favoriser le développement de nouveaux produits.

Soyez vigilants aux différents éléments promotion-

nels avec le logo suivant pour choisir un produit régional en priorité :



UN PRODUIT DU  
SAGUENAY • LAC-SAINT-JEAN

Voici donc deux belles actions concrètes que la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean et ses partenaires ont mis en œuvre.

### VOS CHRONIQUEURS

**Richard Brisson, avocat**  
Cain Lamarre Casgrain Wells  
Tél.: (418) 669-4580

**Denis Sylvie, agronome**  
Conseillère en grandes cultures  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec  
Tél.: (418) 662-6457

**Daniel Jean, agronome**  
Conseiller en financement  
Financement agricole Canada  
Tél.: (418) 668-0856

**Tamara Koziej**  
Productrice de fleurs comestibles  
Arboflora  
Tél.: (418) 673-6163

**Raynald Lapointe, agronome**  
Conseiller régional en économie et développement de l'agroalimentaire  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
Tél.: (418) 662-6486

**Yves Lefebvre**  
Directeur régional  
La Financière agricole du Québec  
Tél.: (418) 668-2369  
**Robert Paquin, agronome**

Conseiller en communication  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
Tél.: (418) 662-6486

**Nelson Paradis, agronome**  
Groupe conseil agricole Pié-kouagan  
Tél.: (418) 679-5661

**Serge Plourde**  
Directeur général  
Centre de recherche et de développement en agriculture  
Tél.: (418) 480-3300, poste 225

**Antoine Riverin, agronome**  
Conseiller en productions animales  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
Tél.: (418) 662-6486

**Chloé Roy-Courteau**  
Stagiaire  
Hydro-Québec  
Tél.: (418) 696-4500, poste 3789

Pour tous renseignements concernant la rédaction du journal l'Agroalimentaire, veuillez contacter Mme Ginette Allaire au numéro téléphone : 480-3300, poste 222 ou par courriel: [tableagr@digicom.qc.ca](mailto:tableagr@digicom.qc.ca)

## La Rouquine

- Fleurs annuelles et paniers fleuris
- Légumes de serre et de champ
- Fraîses
- Pain de ménage
- Produit de la table

Nous faisons sur place la fabrication de vos boîtes à fleurs et jardinières

FERME

La Rouquine

Ferme: 3287, rang Ste-Famille, Chicoutimi  
Tél.: (418) 549-6850  
Télé.: 549-9606

Les Halles de Chicoutimi  
(ouvert tout l'été)  
Tél.: (418) 549-1290

## Propur

De la terre... à votre table!

Découvrez et demandez la toute nouvelle

# boîte

de pommes de terre

**Demandez-la chez votre épicier favori!**

**15 pommes de terre sélectionnées et de formats identiques.**

**Pratique! Solide! Peu encombrante! Attrayante! Et surtout RÉGIONALE!**

plus... que des patates!

1424, rang des Chutes, St-Ambroise • (418) 672-4717



# Campagne de valorisation et de promotion des produits régionaux

Nous vous rappelons que, depuis mars dernier, une campagne de valorisation et de promotion des produits agroalimentaires se déroule dans toute

la région. La Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean en collaboration avec la Société des fabricants régionaux ont conçu et développé

cette activité afin d'accroître la notoriété des produits régionaux et d'augmenter les ventes de ceux-ci dans les entreprises participantes.

D'une durée d'un an, cette campagne devrait, avec la mobilisation du milieu, se poursuivre et même s'étendre à d'autres secteurs de l'agroalimentaire.



## ÉMISSION l'AlimenTerre

La Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean a présenté la première d'une série de treize émissions de télévision sur l'agroalimentaire régional, et ce, le samedi 14 mai 2005.



L'AlimenTerre sera télédiffusée tous les samedis à 15 h30 à l'antenne de Radio-Canada Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Pendant treize semaines consécutives, l'émission l'AlimenTerre télédiffusera des réalisations régionales sur le dynamisme d'innovation et le potentiel de développement économique par des acteurs de chez nous, soit des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et différents intervenants.

Ce projet est réalisé grâce à la collaboration de partenaires financiers, tels que :

**Desjardins**

Agriculture, Pêcheries et Alimentation  
**Québec**

Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation  
**Québec**

Syndicat des producteurs de lait du Saguenay-Lac-Saint-Jean

**CORNEAU CANTIN**

**NUTRINOR**



Syndicat des producteurs de porc du Saguenay-Lac-Saint-Jean

ON PARLERA DE PRODUCTION, DE TRANSFORMATION, DE DISTRIBUTION, DE COMMERCIALISATION...

ON PARLERA DE VOUS, AVEC VOUS!



**Raynald Gagné**  
Agent immobilier affilié

Cell.: 591-3302  
Bur.: 543-7587  
rgagne@sutton.com

**Résidences - Fermes**  
**Fermettes - Boisés**

groupe sutton - accès plus. Courtier immobilier agréé

## Donnez un coup de fouet à votre rendement



Venez voir la gamme TSA 2005 New Holland

Puissance à revendre

Plate-forme spacieuse

Puissance hydraulique efficace

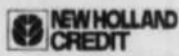


NEW HOLLAND

Notre réussite - Notre spécialité

Venez visiter votre concessionnaire

©2003 New Holland North America, Inc. Tous droits réservés. New Holland est une marque déposée de New Holland North America, Inc. Credit est une marque de commerce de New Holland North America, Inc.



00615400

## Équipements J.M.A.R. inc.

1895, av. du Pont Sud  
Alma (QC) G8B 6N3

Téls.: (418) 668-0146 / 668-0145  
Télécopieur: (418) 668-3225

## ROUGE ET EN RÉGION POUR TOUJOURS

# LA SÉRIE FARMALL

Des tracteurs avec du cœur au ventre

Toute la gamme FARMALL et leurs accessoires



Financement à partir de:

# 0%

pour 36 mois

11 modèles: de DX18 à DX55

Financement disponible à partir de:

# 0%

sur machinerie à foin

Jusqu'à 48 mois



**CENTRE AGRICOLE SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN**

800, rue Melançon, St-Bruno

E-mail: casl@centreagricole.ca

Tél.: (418) 343-2469

1999 CASE CORPORATION  
Visit Case's Web Site at <http://www.casecorp.com>  
Case IH and Case Credit are registered trademarks of Case Corporation.  
Visitez notre site Internet <http://www.caseih.com>  
Case IH et Case Credit sont des marques déposées de Case LLC.

CASE CREDIT

CASE IH

# L'effort d'efficacité énergétique de Nutrinor appuyé par Hydro-Québec

Hydro-Québec remet un montant de près de 15 700 \$ à Nutrinor pour sa maternité porcine

située à Hébertville. La coopérative désirent faire l'acquisition de tapis chauffants pour ses

porcelets et ainsi économiser de l'énergie a pu bénéficier du programme de soutien en efficacité énergétique d'Hydro-Québec.

Nutrinor économisera plus de 6000 \$ par année en électricité, en intégrant à sa nouvelle porcherie une technologie popularisée en Europe.

C'est suite à l'incendie qui ravagea l'entreprise en 2004, que la coordonnatrice de la porcherie, Chantale Bélanger, prit la décision de reconstruire l'établissement en y améliorant ses installations. Pour tenir au chaud les porcelets, l'entreprise utilisait traditionnellement des lumières infrarouges. Cette méthode avait cependant le désavantage de concentrer la chaleur à un petit espace où les porcelets avaient tendance à s'entasser.

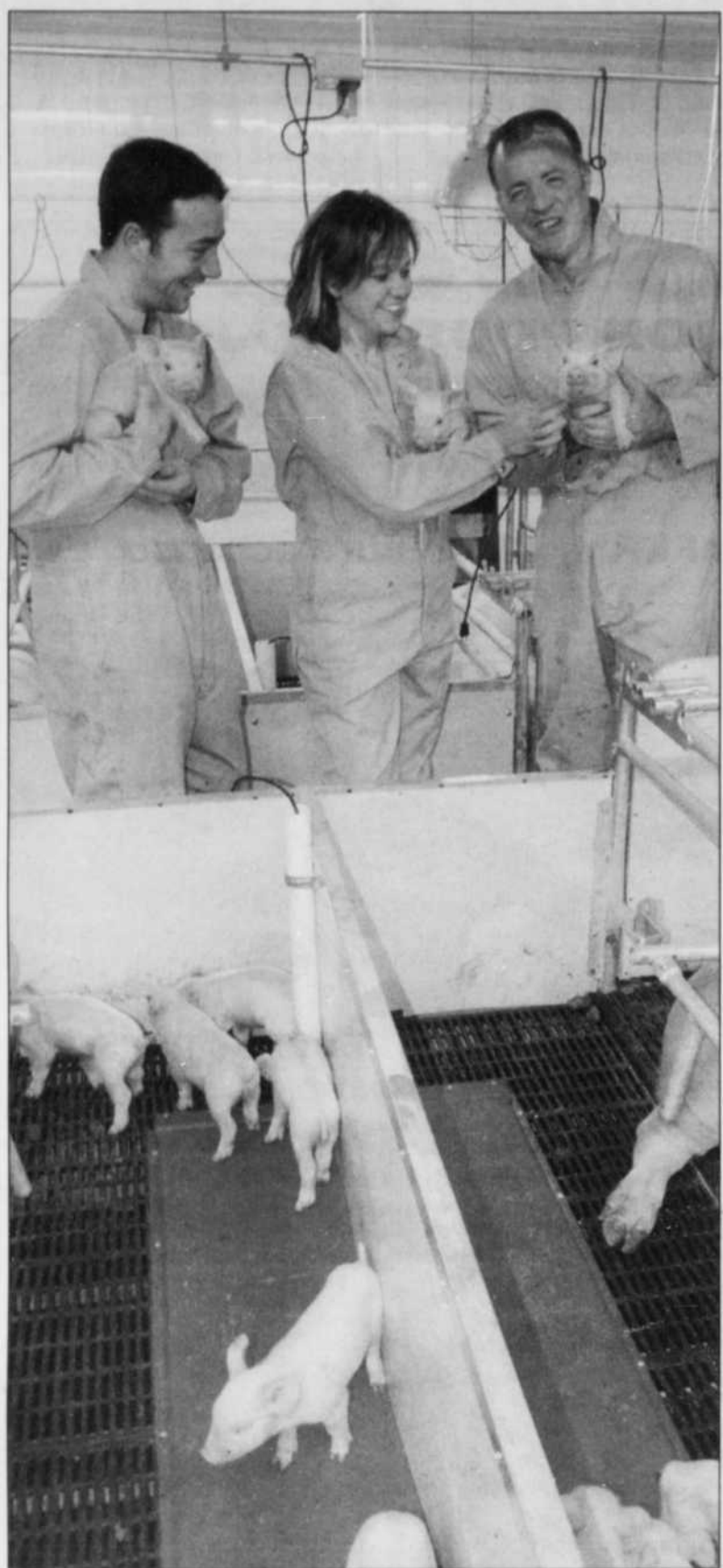
Les tapis chauffants, installés à la maternité porcine de Nutrinor, permettront quant à eux de garder une température plus élevée pour tous les porcelets, sans nuire au confort de la truie. Celle-ci étant plus à l'aise, elle mangera davantage et produira, par le fait même, plus de lait. Aussi, le fait de garder une meilleure température au niveau des porcelets diminuera le risque de développer des maladies.

Hydro-Québec s'est intéressée à la demande d'appui financier de madame Bélanger, en comparant la consommation antérieure de la porcherie avec les économies d'énergie futures.

Suite à cette étude de cas, la société d'État a pu octroyer un appui financier couvrant pres-

que la moitié des coûts d'acquisition des tapis chauffants. Rappelons que cette initiative permettra une économie d'énergie de plus de 104 000 kWh par année. Grâce à cette technologie, l'investissement de la maternité porcine de Nutrinor se rentabilisera en moins de deux ans. Enfin, autre avantage pour le producteur, les tapis chauffants ont une durée de vie de 15 ans, ce qui est fort appréciable pour ce type d'installation.

**Chloé Roy-Courteau,**  
stagiaire  
Hydro-Québec  
Direction Services  
à la clientèle Nord-Est  
Tél.: (418) 696-4500,  
poste 3789  
Courriel:  
st-gelais.helene@hydro.qc.ca



MM. Simon Houde et Robert Deschênes, respectivement ingénieur et délégué commercial à Hydro-Québec ainsi que M<sup>me</sup> Chantale Bélanger, coordonnatrice de la porcherie chez Nutrinor.

## LA TABLE Agroalimentaire

est soutenue financièrement par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

L'Agroalimentaire est publié en collaboration avec La Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean par

**progrès-dimanche**

### REPRÉSENTANTS:

- Gervais Blackburn • Guy Bouchard
- Lina Bouchard • Bruno Côté
- Hélène Fortin • Alain Jomphe
- Carolle Lessard • Pierre Martel
- Louise Paquet • Alain Perreault
- Sarah Tremblay • Christian Tremblay

### PROCHAINE PARUTION

23 octobre 2005  
Pour réservations publicitaires:  
**545-4474**

## Jardin Scullion

Découvrez les plus beaux aménagements paysagers du Saguenay-Lac-Saint-Jean

- Jardin exceptionnel
- Élevage d'oiseaux migrateurs
- Mini-ferme
- Jardin d'enfants
- Sentiers forestiers
- Visites guidées

1985, Rang 7 Ouest, L'Ascension, Lac-Saint-Jean 1-800-SCULLION www.jardinscullion.com

## C'EST LE TEMPS DE PENSER SILOS À GRAINS CONTACTEZ REL MAINTENANT ET PROFITEZ DE NOS SPÉCIAUX PRÉSAISON



Silo à moulée  
(de 2,0 à  
125 tonne  
et plus)



PRIX DÉFIANT  
TOUTE COMPÉTITION!

Achetez directement  
du manufacturier!  
Évitez les intermédiaires

**REL**

**RAYMOND E. LALIBERTÉ & FILS INC.**  
ÉQUIPEMENT DE MEUNERIE ET SILOS D'ENTREPOSAGE

352, boul. Campagna, St-Henri, Cté Lévis, Qc G0R 3E0 • Tél. : (418) 882-2408 • Fax : (418) 882-2444

# Soyez SMART et gardez les meilleurs

Diane Lajoie, comptable de formation et agricultrice à temps plein, a de plus en plus de difficulté à recruter et à garder les meilleurs employés à la Ferme



**DANIEL  
JEAN**  
agr.

Conseiller en  
financement  
agricole  
(Canada)

Bernard Lebel 1990 inc. Elle doit embaucher plus de 100 employés pour sa ferme laitière et maraîchère de Rivière-du-loup.

« Les campagnes se vident, les jeunes se dirigent vers les villes et ceux qui restent ne sont pas nécessairement passionnés par l'agriculture, affirme la productrice. Bernard et moi, avons beaucoup de plans futurs et c'est frustrant de ne pas pouvoir réaliser ces beaux projets à cause de notre manque de personnel ».

## Que doit donc faire un bon gestionnaire?

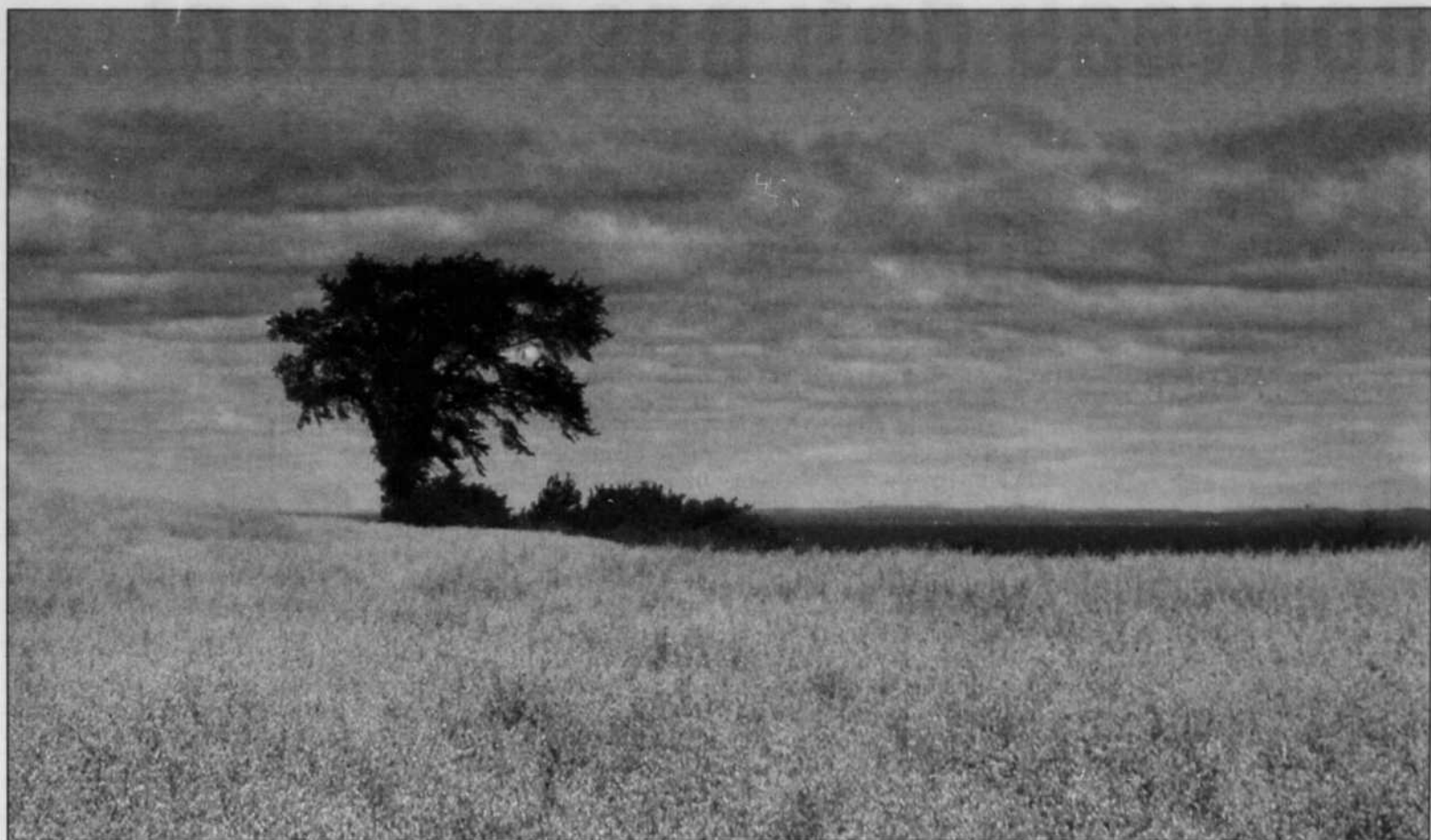
Pierrette Desrosiers, agricultrice et psychologue industrielle, dit que les agriculteurs doivent, en tant que gestionnaires, établir des objectifs SMART pour leurs employés, c'est-à-dire des objectifs Spécifiques, Mesurables, Atteignables, Réalistes et réalisables dans le Temps prévu. Les employeurs doivent être précis au sujet de leurs exigences, de la manière dont ils veulent que le travail soit fait, des outils pour le faire et de l'échéance à laquelle il devra être terminé. Ils doivent également s'assurer que l'employé peut faire le travail. Mme Desrosiers conseille d'établir des objectifs SMART tous les jours, toutes les semaines, tous les mois et même tous les ans.

## Par où commencer?

Des objectifs SMART? Comment les établir? C'est ce que les participants d'AgriSuccès (une initiative de Financement agricole Canada et du Conseil canadien en gestion agricole) apprennent lorsqu'ils participent à Gardez les meilleurs. Cette formation interactive a été créée pour les agriculteurs qui veulent des solutions pour améliorer la communication sur la ferme.

« Suite à la formation, déclare Diane, j'ai décidé d'établir un système d'évaluation du personnel. Je veux m'assurer que mes employés savent à quoi s'attendre lorsqu'ils travaillent chez nous. Ensuite, avec les personnes que je connais moins bien, je vais exiger des contacts de travail avec des rôles et des descriptions de tâches. En dernier lieu, je vais continuer à récompenser mes employés avec des petits bonus comme des billets de cinéma, des forfaits restaurants et des heures de salaire en plus après de dures journées. »

Mme Desrosiers dit que la gestion d'employés ne doit pas être très compliquée, mais les diriger afin qu'ils demeurent engagés



Les agriculteurs doivent, en tant que gestionnaires, établir des objectifs SMART pour leurs employés, c'est-à-dire des objectifs Spécifiques, Mesurables, Atteignables, Réalistes et réalisables dans le Temps prévu.

exige des efforts. « Je peux vous dire une chose : si vous prenez le temps de communiquer avec vos travailleurs, de les connaître, cela leur fera plaisir et vous aidera

peut-être même à garder les meilleurs ».

Un atelier AgriSuccès sur les ressources humaines aura lieu à Métabetchouan—Lac-à-la-Croix

et à Jonquière en décembre. Les places seront très limitées pour favoriser l'interaction. Pour réserver votre place, contactez votre bureau local de Finance-

ment agricole Canada au 1 800 387-3232. Pour en savoir plus sur les ateliers et les publications d'AgriSuccès, dirigez-vous vers le [www.agrisucces.ca](http://www.agrisucces.ca)

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE JONQUIÈRE

## L'Édifice Mellon, Hôtellerie, OUVERT SUR LE MONDE



En plus du plaisir de déguster un excellent repas au restaurant-école La Pomme d'Api, le public participe à la formation des futurs travailleurs.



Le programme de spécialisation professionnelle Cuisine actualisée permet aux diplômés en Cuisine d'établissement ainsi qu'aux cuisiniers d'expérience d'explorer les tendances gastronomiques.



Selon Emploi-Québec, le métier de boucher(bre) figure parmi ceux qui offrent les meilleures possibilités d'emploi au Saguenay—Lac-St-Jean.

La préparation des repas et tout ce qui entoure l'art de la table sont des composantes importantes de notre culture. Selon les données d'Emploi-Québec, les métiers du secteur de l'alimentation et de l'hôtellerie figurent parmi ceux qui offrent de très bonnes possibilités d'emploi. Mais au-delà des compétences reliées au savoir-faire, il y a celles du savoir-être. C'est aussi cette motivation, cette passion que les employeurs et la clientèle, de plus en plus exigeante, recherchent.

L'Édifice Mellon, Hôtellerie, du Centre de formation professionnelle Jonquière, se distingue par ses programmes de formation uniques en région : boucherie de détail, cuisine d'établissement, pâtisserie et service de la restauration. Le Centre offre également une spécialisation professionnelle (ASP) en cuisine actualisée. Son restaurant-école **La Pomme d'Api**, opéré par les élèves et supervisé par les enseignants, est accessible au public tout au long de l'année scolaire. Vous pouvez y déguster un repas digne des grands restaurants du Québec, tout en participant à la formation de ces futurs travailleurs.

Tout au long de la formation, les règles d'hygiène et de salubrité sont intégrées au quotidien des élèves. Ils sont également sensibilisés à la qualité du service à la clientèle et à l'importance de la coopération. De plus, un comptoir de mets à emporter permet au public de goûter la qualité de l'apprentissage et la diversité des compétences professionnelles des élèves. Les viandes, les mets et les pâtisseries offerts sont élaborés selon les exigences de leur formation.

### Partenariat régional

La direction et les enseignants du CFP Jonquière ont développé un partenariat avec le milieu régional et les entreprises du secteur de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie afin de permettre à l'élève de développer au maximum sa créativité, sa polyvalence et son autonomie. Ces qualités sont fortement recherchées par les employeurs, peu importe le secteur où ils évoluent. Une visite dans les ateliers de formation vous permettra de constater qu'ils sont dotés d'équipements qui reflètent fidèlement la réalité du marché du travail.



Vous pouvez visiter l'Édifice Mellon ou obtenir de plus amples informations sur les programmes de formation professionnelle, le comptoir des mets à emporter et le restaurant-école La Pomme d'Api, en téléphonant au 548-4689

# Un retour à mes racines et un nouveau défi passionnant...

Ayant grandi sur une ferme laitière et vécu le profond changement des années 70, celle-ci devant passer d'une exploitation traditionnelle rurale vers



**PLOUDRE  
SERGE**

Directeur général  
Centre de recherche  
et de développement  
en agriculture

une conversion en entreprise moderne et rentable, c'est avec enthousiasme et passion, que je réintègre à nouveau ce secteur d'activité économique. En effet, depuis le 25 avril dernier, j'ai accepté de relever un nouveau défi professionnel à titre de directeur général du CRDA.

Le portrait des entreprises agricoles de la région s'est littéralement transformé aux cours des deux dernières décennies. Les artisans de la terre opèrent maintenant des entreprises où des termes de productivité, recherche et changements technologiques, mondialisation de l'économie, tendances des marchés, attentes et perceptions des consommateurs sont, entre autres, quotidiennement présents dans l'esprit des gestionnaires agricoles. Ces entreprises se doivent d'être performantes comme celles de tous les

autres secteurs d'activités économiques.

Ce secteur est vital pour l'économie et le développement régional. On a trop souvent tendance à sous-estimer son importance. Une synergie forte entre la production agricole et la transformation agroalimentaire est, sans nul doute, un indice important de la vitalité économique d'une région.

À la lumière d'un certain nombre de reportages et d'études réalisés récemment, il apparaît que les enjeux actuels du milieu agricole de la région et du Québec questionnent la viabilité à long terme d'un bon nombre d'entreprises. Parmi les solutions évoquées, on entend souvent les notions de consolidation des modes de production actuels, diversification des revenus et des pratiques agricoles, applications de nouvelles technologies, etc.

Vous comprendrez que c'est particulièrement sur ces derniers aspects que le CRDA continuera à accompagner les entreprises œuvrant dans la production agricole et la transformation agroalimentaire. D'ailleurs, le conseil d'administration a adopté, le 29 novembre 2004, deux énoncés majeurs soutenant sa mission, soit :

- Assumer le leadership de l'innovation appliquée dans le domaine de l'agriculture et de l'agroalimentaire;

- Gérer le centre collégial de transfert de technologie en agriculture du Collège d'Alma.

Pour appuyer cette mission, un plan d'affaires sera complété, au cours des prochains mois, afin de cibler les besoins et les priorités de développement dans notre domaine d'intervention, et ce, en étroite collaboration avec les producteurs, les transformateurs et les partenaires de l'industrie.

L'équipe actuelle du CRDA dispose de ressources professionnelles compétentes et dévouées.

Ce sont plus de 80 projets d'innovation appliquée qui ont été réalisés dans les entreprises, au cours des cinq dernières années, que ce soit dans le transfert de technologie, dans la recherche ou la diffusion des connaissances. Soulignons que les PME représentent 61,5 % de nos clients et les grandes entreprises 15,4 %.

C'est donc dans ce contexte que j'amorce mon mandat à la direction générale. L'expertise que j'ai acquise, au fil des ans, en soutien au développement local et régional et en développement auprès des entreprises et des organisations sera mise au profit du développement du CRDA par une intensification de notre rôle dans la région et sur l'ensemble du territoire québécois. Au plaisir d'en discuter avec vous!



Ce sont plus de 80 projets d'innovation appliquée qui ont été réalisés dans les entreprises, au cours des cinq dernières années, que ce soit dans le transfert de technologie, dans la recherche ou la diffusion des connaissances.



## CENTRE DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT EN AGRICULTURE

CENTRE DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE




MEMBRE  
DU  
RÉSEAU  
D'AFFAIRES

Visitez-nous au  
[www.crda.qc.ca](http://www.crda.qc.ca)

### Le partenaire des entreprises agricoles en quête d'innovation

*Profitez des crédits d'impôts  
pour le transfert de technologie et la R & D*

640, rue Côté Ouest, Alma (Québec) G8B 7S8 • Téléphone : (418) 480-3300  
Télécopieur : (418) 480-3306 • Courrier électronique : [info@crda.qc.ca](mailto:info@crda.qc.ca)

Prenez le chemin des

# MÉDARD



Venez goûter notre cheddar frais  
et en grains ainsi que nos fromages  
affinés à pâte molle «Le 14 Arpents»  
et «Le Rang des Îles»

Ouvert du jeudi au dimanche de 9 h 30 à 5 h 30

FROMAGERIE

## MÉDARD

10, chemin Dequen, St-Gédéon / 345-2407

---

## La Serre des Îles




- Plusieurs variétés de pots et jardinières
- Grand choix de géraniums, annuelles et plantes d'accompagnement
- Fabrication de vos pots de toutes grandeurs

805, rang des Îles, Saint-Gédéon • Tél.: 345-3434

# Un nouveau programme d'aide pour mieux planifier l'avenir

Les agriculteurs du Québec peuvent maintenant bénéficier d'une nouvelle aide, le Programme des services-conseils aux exploitations agricoles canadiennes. Le volet 1 de ce programme permet de recourir aux services d'un conseiller en gestion pour réaliser un diagnostic d'entreprise et préparer un plan d'action.

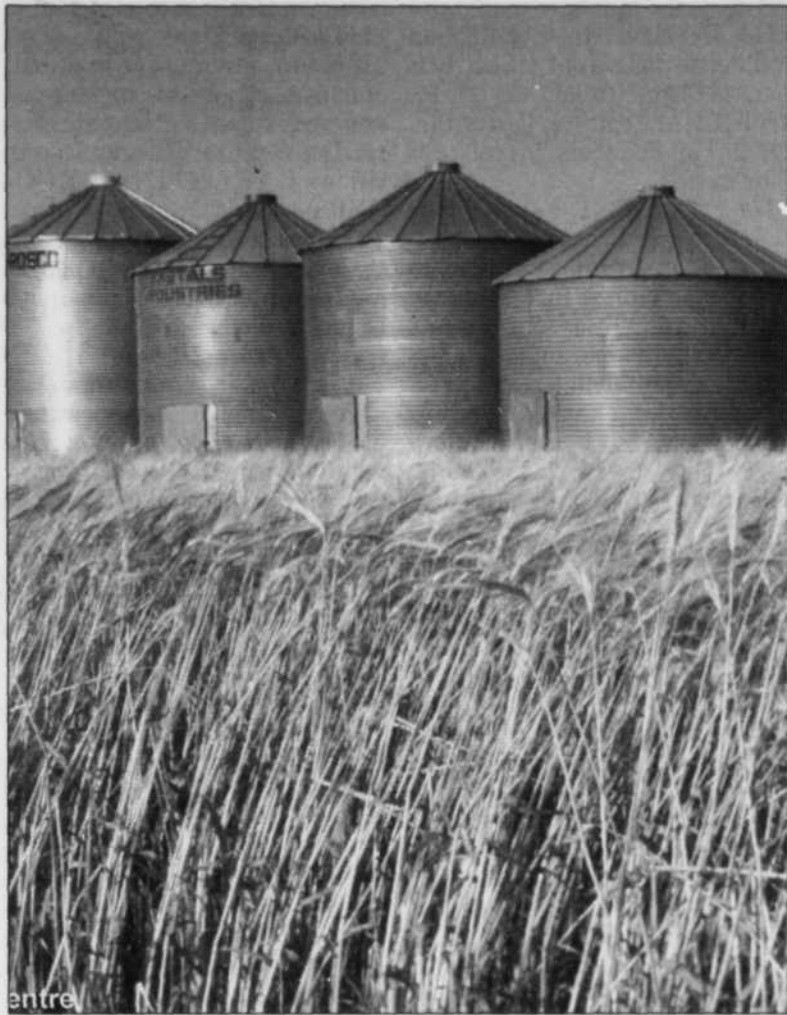


**RAYNALD LAPOINTE**  
 Conseiller régional en économie et développement de l'agroalimentaire  
 Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Pour obtenir les services d'un conseiller en gestion agricole pour une durée de cinq jours, les producteurs ne déboursent que 100 \$ des 2 000 \$ que coûte cette consultation.

En plus, le producteur aura droit tout à fait gratuitement à une journée additionnelle pour le suivi.

Ce programme, en vigueur jusqu'au 31 mars 2008, découle de l'entente fédérale-provinciale sur la mise en œuvre du Cadre stratégique pour l'agriculture. Toute exploitation dont les ventes brutes s'élèvent à 10 000 \$ et plus, peut bénéficier de cette aide (les agriculteurs débutants qui ont des ventes inférieures à



**PROGRAMME** - Pour obtenir les services d'un conseiller en gestion agricole pour une durée de cinq jours, les producteurs ne déboursent que 100 \$ des 2000 \$ que coûte cette consultation.

10 000 \$ sont admissibles à certaines conditions). L'agriculteur doit, en règle générale, choisir l'expert-conseil parmi la liste des conseillers accrédités de sa région, c'est-à-

dire dans un rayon de 100 kilomètres.

Le volet 2 du programme, quant à lui, offre à l'agriculteur une aide financière couvrant 50 % des frais admissibles pour obtenir l'aide d'un consultant en vue de la préparation de plans spécialisés nécessaires à son exploitation, telles la préparation d'un plan d'affaires pour un projet d'expansion ou de diversification, la préparation d'un plan de relève pour le transfert de ferme ou, encore, la préparation d'un plan de commercialisation pour la mise en marché des produits agricoles. L'aide maximale est de 8000 \$ par exploitation et l'agriculteur est libre de choisir le consultant le plus apte à répondre à ses besoins. Enfin, une aide semblable est

également offerte pour la réalisation d'une étude de faisabilité ou d'un plan d'affaires aux agriculteurs qui souhaitent entreprendre ou développer une activité de transformation de leurs produits agricoles.

Pour obtenir de plus amples renseignements ou pour s'inscrire à l'un des volets de ce programme, il suffit de communiquer avec M. Raynald Lapointe de la Direction régionale du Saguenay-Lac-Saint-Jean-Côte-Nord du MAPAQ au (418) 662-6486 ou encore consulter le site Internet du ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation à l'adresse [www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/productions/md/programmes/SCEAC.htm](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/productions/md/programmes/SCEAC.htm).

## FERME DU RUISSEAU

369, rte Tadoussac  
 St-Fulgence, G0V 1S0  
 Tél.: (418) 674-2547

<b>Fleurs annuelles</b>	<b>Semences pour le jardin</b>
<b>Balconnières</b>	<b>Plants de légumes</b>
<b>Jardinières</b>	<b>Tomates de serre (plants)</b>
<b>Laitues fraîches</b>	

## Bonne bouffe... bonnes bières!

**Café Bistro Victoria**

**vous offre:**

- L'évasion sur ses terrasses chauffées
- Une vue imprenable sur la Baie des Ha! Ha!
- L'ambiance exotique d'un «PUB» irlandais
- La chance de savourer les délicieuses bières de la brasserie artisanale La Korrigane
- Une table réputée aux accents chics des bistros européens

En spécialités: cuisine du marché, fruits de mer, moules fraîches et tables d'hôte

**Le Bistro Victoria et la brasserie artisanale «La Korrigane» à La Baie, c'est...**

... tout le plaisir de se laisser gâter et servir!

Pourquoi choisir d'aller loin, quand c'est si près. Savourez, contemplez, humez ces parfums d'ici et d'ailleurs, voilà le portrait d'une visite dans un endroit unique et agréable à découvrir. Sortez de la routine, c'est garanti que vous vivrez...

... le dépaysement total, à deux pas de chez-vous!

**Café Bistro Victoria**  
 907, rue Mans  
 Arrondissement La Baie

Pour réservations:  
**544-8417**

L'agriculture au rythme des saisons

## La Ferme Taillon et Fils, une entreprise agricole novatrice

L'agriculture connaît actuellement des évolutions importantes. Les grands domaines constitués en sociétés agricoles prenant le pas sur les exploitations individuelles, l'agriculteur est de plus en plus appelé à devenir un gestionnaire avisé, à l'affût des évolutions du marché et un bon commerçant. Qualités d'autant plus indispensables que les conditions du marché sont difficiles: mondialisation, concurrence, surproduction et chute des prix.

La Ferme Taillon et Fils inc. de Saint-Prime, fondée en 1951 par Philippe Taillon, représente un bel exemple d'entreprise agricole qui a su s'adapter et innover pour demeurer active.

« Le métier évolue et il faut évoluer avec lui », de dire monsieur Taillon. « Traditionnellement, un jeune agriculteur s'installait avec un système de production défini,

bien souvent hérité des parents et le poursuivait en le faisant prospérer jusqu'à la retraite. Cela n'est plus le cas. Par rapport à l'évolution de l'environnement agricole et à la demande précise des marchés, les agriculteurs doivent toujours avoir à l'esprit de faire progresser leur exploitation, parfois même de changer de système de production. »

« Dès mes débuts en agriculture, je savais que la diversification et l'innovation étaient des éléments de succès. Sur cette ferme, nous avons eu des porcs, des poules pondeuses et des bouvillons (bœufs de finition). On y retrouve actuellement une production avicole, une ferme laitière et 425 ha de culture céréalière biologique. »

### Investir pour la relève

En 1976-1977, le Parti québécois initiait la politique d'autosuffi-

sance alimentaire du Québec. La venue de nouvelles subventions pour aider à développer les productions dites marginales incita Philippe Taillon et sa conjointe, Gisèle Rochefort, à investir dans l'entreprise familiale pour faire place à la relève. Ainsi, en 1978, un million de dollars ont été investis dans la Ferme Taillon afin que les trois fils du couple, Christian, Daniel et François, y trouvent leur niche.

De 1978 à 1981, l'entreprise familiale prit un essor considérable. Dès la première année, un second poulailler fut construit, puis un troisième. La Ferme Taillon et Fils inc. augmenta ses quotas de lait d'année en année, passant d'un cheptel de vingt vaches (en 1951) à une soixantaine de bêtes. La famille Taillon se lança aussi dans l'élevage de bouvillons.

« Notre entreprise était sur la bonne voie, mais la crise économique de 1981 à 1989 et la flambée des taux d'intérêt furent catastrophiques. Suite à plusieurs années difficiles, nous avons dû mettre fin à l'exploitation du parc de bœufs et mettre l'emphase sur la production céréalière et la ferme laitière », raconte Christian Taillon.

En 1989, pour stabiliser les affaires et mettre en place une nouvelle stratégie de mise en œuvre de l'exploitation familiale, les poulaillers et les quotas de poulet furent vendus à Nutrinor. La famille Taillon continue toutefois d'exploiter les poulaillers pour cette dernière. La production avicole génère annuellement 2 millions de kilogrammes de poulets, nourris au grain végétal.

### Cultures « bio »

Afin de mettre en place un sys-

tème de production agricole intégré durable et respectueux de l'environnement, la Ferme Taillon s'est spécialisée dans la culture céréalière biologique. Un créneau d'avenir compte tenu de l'engouement grandissant pour le « bio ». Blé panifiable, seigle, orge, sarrasin, soya, chanvre, lin, épeautre et graines mélangées croissent sur un sol riche et naturel. Des céréales biologiques certifiées GARANTIEBIOÉCO-CERT.

« La prochaine étape est celle du lait bio. Nous comptons y parvenir dans un horizon de 5 ans », note Daniel Taillon.

### Protection de l'environnement

L'environnement constitue une préoccupation de premier plan pour la Ferme Taillon. En outre, l'entreprise de Saint-Prime cultive les céréales d'automne pour contrer l'érosion hydrique et un plan de rotation des cultures a été mis en place. On y effectue aussi la protection des cours d'eau (accès zéro) ainsi qu'une gestion rigoureuse des fumiers (PAEF).

Christian Taillon est l'un des membres fondateurs de ProVert. On peut d'ailleurs observer dans les champs de la famille Taillon une expérience remarquable initiée par le regroupement en 1990: les brise-vent. On y retrouve 18 km de haies formant des brise-vent naturels. Les arbres les plus âgés ont 15 ans et les plus jeunes, 5 ans. Ces barrières végétales, en plus d'offrir des paysages magnifiques, permettent d'atténuer les effets néfastes du vent dans les zones exposées.

### Une qualité de vie accrue

La Ferme Taillon et Fils inc. poursuit son développement, mais la priorité est aujourd'hui

donnée à la qualité de vie qui détermine bien souvent la stratégie mise en œuvre sur l'exploitation.

Bien entendu, rechercher un « revenu optimal » ou encore sécuriser le revenu actuel est toujours une préoccupation importante. Mais prendre des vacances, s'occuper des enfants, se reposer pendant les week-ends et avoir des loisirs à l'image des autres catégories socioprofessionnelles sont autant d'éléments qui entrent aussi en ligne de compte dans les décisions stratégiques.

Trois employés à temps plein travaillent pour la Ferme Taillon, ce qui permet à Christian et Daniel, respectivement âgés de 44 et 43 ans, de consacrer plus de temps à la famille et à la gestion de l'entreprise.

« Notre entreprise a atteint un niveau de « stabilisation » et nous ne comptons pas prendre plus d'expansion.

Les défis pour les prochaines années consisteront surtout à consolider les créneaux actuels et à assurer une éventuelle relève pour l'entreprise », de conclure les frères Taillon.

Monsieur Philippe Taillon, fondateur de la Ferme Taillon et Fils inc., sera l'invité honorifique du tournoi de golf annuel de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Pendant une trentaine d'années, monsieur Taillon fut un acteur clé du syndicalisme agricole. Il fut, entre autres, directeur du Syndicat des producteurs de lait (1966-1974), président régional du Syndicat des producteurs de volailles (1978-1989) et président régional du Syndicat des producteurs de bouvillons (1983-1989).



Gestion de l'entreprise, traitement des cultures, investissement en matériel, l'agriculteur est aujourd'hui un véritable homme d'affaires. Sur son exploitation: des ouvriers agricoles permettant d'alléger la tâche des entrepreneurs. Une main-d'œuvre possédant des compétences techniques de plus en plus pointues.



## PEUR D'ÊTRE MAL GUIDÉ ?

S'associer à des partenaires qui connaissent vraiment vos préoccupations et vos aspirations, c'est encore et toujours la meilleure manière de voir loin et en toute confiance.

En assurance et maintenant en financement agricole, Promutuel est là, et comme personne.



Tout commence par la confiance

**PROMUTUEL**  
DU LAC AU FJORD

### Siège

Hébertville • 344-1565 / 1 800 463-9646

### Bureaux principaux

Alma • 662-6595 / 1 800 827-6595

Chicoutimi • 543-3291 / 1 800 463-7902

### Bureaux de service

Alma (Boul. Dequen) • 668-8373

Alma (Saint-Cœur-de-Marie) • 347-5222

Chibougamau • 748-2613

Chicoutimi Nord • 696-0922

Dolbeau-Mistassini • 276-8118

Jonquière • 542-0303

La Baie • 544-9375

Métabetchouan-Lac-à-la-Croix • 349-2771

Roberval • 275-4524

Saint-Bruno • 343-3414

Saint-Félicien • 679-1324

Promutuel du Lac au Fjord est une société mutuelle d'assurance générale et un cabinet de services financiers.

www.promutuel.ca

ASSURANCE ET SERVICES FINANCIERS

## La fromagerie l'Autre Versant d'Hébertville

# L'initiative et le dynamisme entrepreneurial de la jeunesse

Un nouveau point d'attrait de la « Route des fromages » du Saguenay-Lac-Saint-Jean a découvert pendant la belle saison: la Fromagerie l'Autre Versant d'Hébertville. Propriété de Chantale Lalancette et de son conjoint, Stéphane Tremblay, la nouvelle entreprise du Rang 3 à Hébertville a officiellement ouvert ses portes le 13 décembre 2004.

Le projet a nécessité des investissements considérables de 640 000 \$. Une somme d'autant plus impressionnante que les deux investisseurs sont âgés de 29 ans et 27 ans. Un jeune couple qui a aussi deux enfants, Ariane 3 ans et Gabriel 6 ans.

### Une ferme du patrimoine depuis cinq générations

L'aventure de la Ben Ferme Ayshire 2000 a débuté il y a de cela quelque 140 ans, lorsque deux jeunes époux, Yves-Luc Tremblay et Sophie Ouellet s'établirent dans le rang 3 à Hébertville. Grâce à ces défricheurs, cinq générations se sont succédées sur cette ferme patrimoniale.

Les propriétaires actuels, Stéphane Tremblay et Chantale Lalancette, rêvaient de faire du fromage à partir du lait de leur troupeau de Ayshire. Une race réputée pour son lait riche en gras, en protéine et en kappacaseine et recherché pour son goût crémeux.

«La Ayshire a toujours été la race privilégiée par notre famille. L'élevage de ces vaches de petites tailles, d'une robe brun-rougeâtre et blanche, est une tradition que l'on perpétue de père en fils à notre ferme. Mon père, Benoît, est parvenu à développer une génétique de première qualité à partir de notre troupeau. En 1977, nos bêtes ont même remporté le titre de meilleur troupeau du Canada», raconte Stéphane Tremblay.

La race Ayshire est originaire des régions montagneuses de

Ayr en Écosse et a fait son arrivée au Canada au début de 1800. Aujourd'hui, la Ayshire canadienne est reconnue comme étant la vache laitière la plus vigoureuse au monde.

En Angleterre et en Afrique, notamment, le lait des vaches Ayshire est vendu séparément et est considéré comme un lait à valeur ajoutée en raison de ses nombreuses qualités. En Afrique du Sud, une chaîne de grands magasins, haut de gamme spécialisée dans la vente de produits de qualité supérieure, a fait goûter à ses clients différentes sortes de lait (Ayshire, Holstein et Jersey). Plus de 70 % ont préféré le goût de lait Ayshire aux autres laits.

« La Ayshire canadienne est une race recherchée dans plus de 25 pays à travers le monde. Malheureusement, cette race du terroir demeure encore trop peu répandue au Québec », de souligner le jeune agriculteur.

### Un rêve devenu réalité

La Fromagerie l'Autre Versant est le fruit de nombreuses années de travail. Il aura fallu quelque quatre années de travail, de recherche et de fastidieuses démarches pour financer cet important projet.

Le fromage vedette, le Curé-Hébert, est un fromage fermier au lait cru, à pâte semi-ferme, affinée en surface pendant au minimum 60 jours. Sa croûte rose-orangé résulte de la pigmentation des bactéries. Le réputé maître-fromager André Fouillet est le conseiller en techniques laitières et fromagères de la Fromagerie l'Autre Versant. Le Curé-Hébert se veut le 27<sup>e</sup> fromage dont la conception a été supervisée par ce Français qui a élu domicile au Québec depuis maintenant 27 ans.

### Du lait habillé de son col blanc

« Nous offrons aussi un produit unique au Québec, du lait

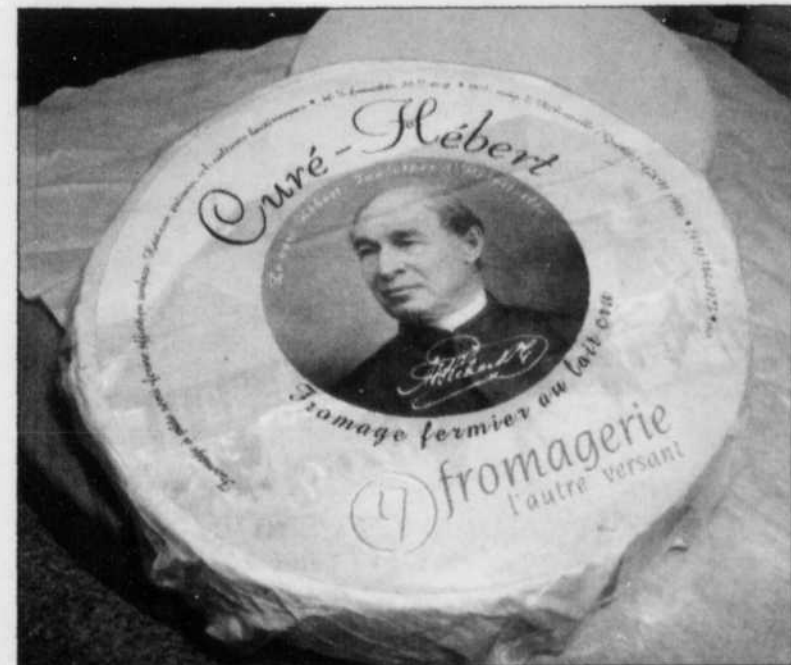
entier fermier s'apparentant au lait d'antan! Du lait habillé de son col blanc! » de lancer Stéphane Tremblay.

« Un produit frais et authentique de la ferme reconnu par la mesure de soutien au développement des produits du terroir du Québec.

Le lait frais, est uniquement pasteurisé à basse température, puis embouteillé, le jour même de la traite. Le lait conserve sa fraîcheur, toutes ses caractéristiques sont préservées et sa traçabilité est assurée ».

La philosophie de production

des deux jeunes entrepreneurs d'Hébertville, leurs techniques d'élevage traditionnelles, respectueuses des bêtes et de l'environnement et, bien sûr, les succulents produits fromagers de l'Autre Versant risquent de gagner rapidement les cœurs.



CURÉ-HÉBERT - La Fromagerie l'Autre Versant d'Hébertville fabrique un fromage au lait cru: Le Curé-Hébert.

637, du Pont Sud  
Alma (QC) G8B 2T9  
Tel.: 662-7400  
Télec.: 662-1407  
Paget: 669-5580  
Ligne directe: 1-877-660-7400

## BANQUETS

# Chez Ludo

La meilleure publicité est dans l'assiette!

Pour satisfaire les plus exigeants

Partout au Saguenay-Lac-Saint-Jean

## Méchoui:

Commerce, industrie, etc.  
partout au Saguenay-Lac-Saint-Jean

**Ludovic Paradis**  
Chef Maître Traiteur  
et propriétaire

Diplômé de l'Institut de touristes et Hôtellerie  
Restaurant du Québec 4 étoiles, 2 fourchettes  
2 assiettes avec le Groupe Ulysse Int.

**FUMOIR ROULANT**

pour dégustation extérieure

• ÉQUIPEMENTS MODERNES • MENUS ÉLABORÉS  
• SERVICE PERSONNALISÉ • HÔTESSES COSTUMÉES

**SERVICES:**

Préparation de buffets, Pièces montées.  
Du repas le plus simple au  
Repas gastronomique.  
Fruits de mer, Dégustation de fromage  
Brunch, Roast beef, Alto-shamm,  
Poulet, Viandes sauvages, Porc,  
Bœuf et agneau cuits sur charbon  
de bois à l'érable (méchoui)

Volailles, Porcelet, Veaux de lait ou de grains,  
Grillade sur véritable charbon de bois, Cuisine maison,  
Pain, Sauces, Pâtisseries (LUDO)  
Décoration de gâteau personnalisé  
(airbrush, projecteur)  
Service de porcelaine  
Ustensiles de métal,  
Verrerie

Pour bien comprendre ce qui se distingue d'un plat ordinaire à un plat extraordinaire,  
il faut connaître la notion des qualités!

**Notre devise: Bien vous servir!**  
En affaires depuis 1974 ★ 45 ans d'expérience

PROGRES-DIMANCHE le 29 Mai 2005 - 09

## La Fromagerie Au Pays-des-Bleuets

# Diversifier l'entreprise familiale pour assurer la relève

Soucieux de diversifier leur entreprise familiale, tout en donnant une chance à la relève d'y trouver sa niche, Lise Bradette et Régis Morency de la Ferme des 3J Ltée. de Saint-Félicien, inauguraient le 25 octobre 2004 un nouveau volet de leur entreprise; la fromagerie Au Pays-des-Bleuets. Un projet qui a nécessité un investissement de l'ordre de 263 500 \$.

La construction de la fromagerie a commencé à l'hiver 2004. Le bâtiment abrite notamment quatre salles d'affinage, la fromagerie et un comptoir de vente. Le troisième étage devrait être consacré au volet agrotourisme. Lise et Régis souhaitent y présenter, dès l'automne 2005, une exposition

### Le patrimoine se transmet de père en fille

L'histoire de la Ferme 3J Ltée du rang Simple à Saint-Félicien a commencé en 1957, lorsque Léon Bradette et son épouse, Georgette Guay, ont érigé leur première ferme. Un investissement considérable à l'époque de 3500 \$. Monsieur Bradette possédait alors un troupeau de 25 vaches Ayshire et 100 hectares de terre.

En 1987, Léon Bradette confia sa ferme à sa fille aînée, Lise. « À cette époque, qui n'est pas si lointaine, il était encore assez rare dans le monde de l'agriculture de voir une fille prendre la relève de l'entreprise familiale. Mes parents ont été d'une grande ouverture d'esprit », se souvient-elle.

### L'innovation, la clé de la relève

Conscients des nombreux défis auxquels fait face l'industrie agroalimentaire régionale, les deux entrepreneurs sont d'avis que l'innovation demeure la clé du succès. « De nos jours, si l'on veut faire vivre décemment quatre familles avec une entreprise laitière, on doit évoluer d'années en années. Améliorer nos rendements, développer de nouvelles techniques de travail et surtout, de nouveaux créneaux. Plusieurs avenues s'offrent aux producteurs lorsqu'il est question d'investir pour développer son entreprise. L'achat de quotas de lait ne représente plus nécessairement le choix le plus avanta-

geux. Un kilo de quotas coûte environ 30 000 \$ et nous permet seulement d'avoir une vache supplémentaire dans notre cheptel. C'est un pense-y bien... C'est pourquoi nous avons préféré opter pour la création d'une fromagerie artisanale nous permettant de transformer notre matière première.

De plus, le lait des vaches Ays-hire est naturellement riche en gras, protéine et kappa-caséine, ce qui constitue une valeur ajoutée pour la transformation du lait », explique Régis Morency.

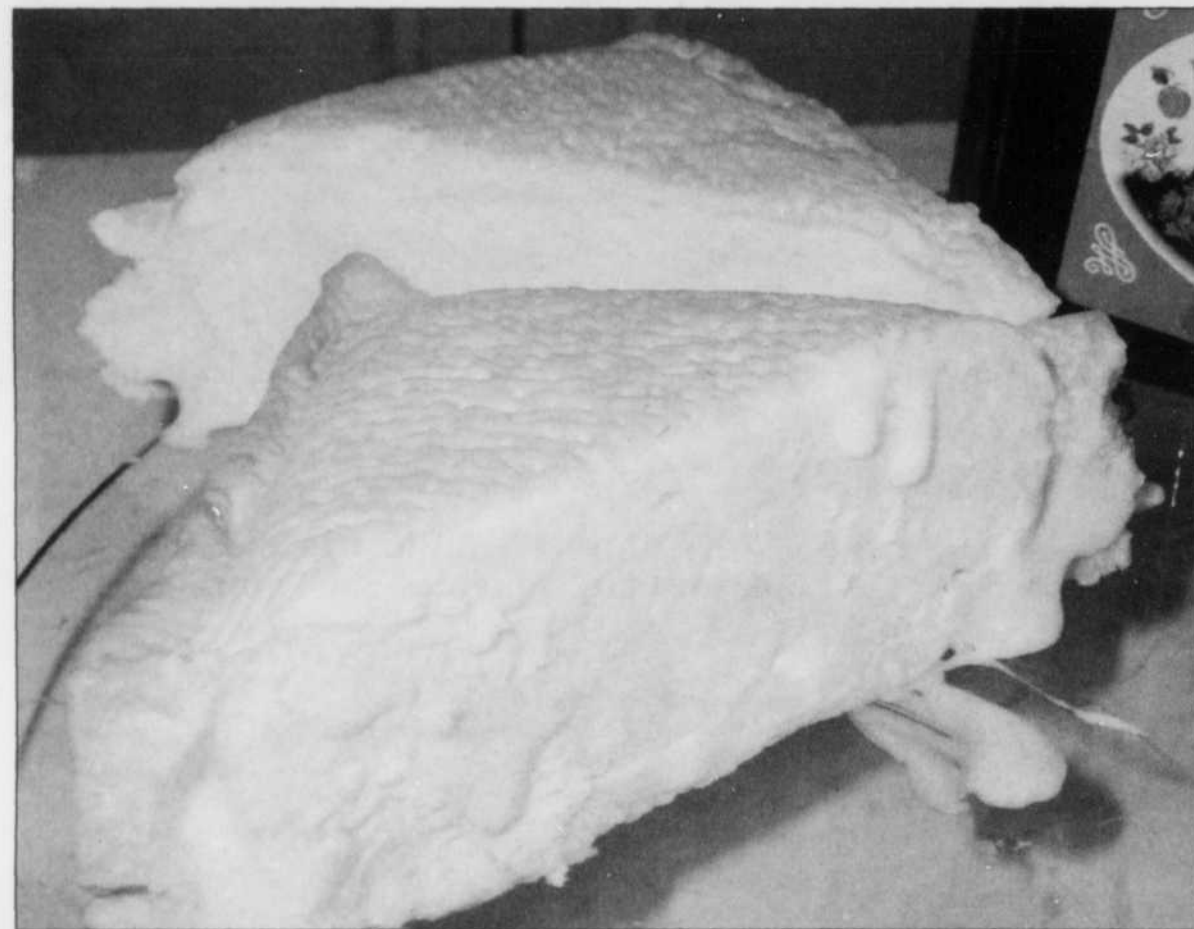
« Il faut intégrer les jeunes de façon systématique dans nos projets de développement afin d'assurer la pérennité des entreprises agricoles. La fromagerie n'est qu'une prémisse. D'autres projets complémen-

taires prendront forme pour permettre une relève », de poursuivre l'agricultrice qui assume la gouverne de l'entreprise familiale.

### Le Bouton d'Or et le Desneiges

Le Bouton d'Or et le Desneiges, de la fromagerie Au Pays des Bleuets, sont des fromages fermiers au lait cru, affinés pendant 60 jours. Le goût du fromage résultant de la fragmentation des constituants protéiques et lipidiques du caillé pendant l'affinage; plus la période d'affinage est longue, plus le goût sera fort.

Pour créer les recettes et démarrer l'entreprise, le fromager de Saint-Félicien s'est référé au savoir-faire d'un consultant renommé dans le domaine, M. Philippe Kotula. Un produit de notre terroir à découvrir!



**BOUTON D'OR** - La Fromagerie Au Pays-des-Bleuets a été inaugurée en octobre dernier, Le Bouton d'Or est l'un des savoureux fromages de leur production.

sur les équipements utilisés pour la traite.

« La Ferme 3J s'est donnée pour mandat de transmettre le savoir et les connaissances du monde agricole aux générations de demain. Ici, nous pratiquons et faisons la promotion d'une agriculture durable, humaine et raisonnée, de là l'importance du créneau agrotourisme que nous voulons développer via la fromagerie et les visites à la ferme », de souligner madame Bradette.

Pour Lise, l'agriculture est une flamme qui l'anime depuis l'enfance. Son amour de la terre et de l'agriculture est sa motivation. Elle fut d'ailleurs nommée « agricultrice de passion » au niveau régional et provincial. C'est cet amour viscéral du terroir et cette envie de développer en harmonie avec la nature que l'agricultrice de Saint-Félicien souhaite transmettre.

D10 - PROGRES-DIMANCHE, le 29 Mai 2005

**Les experts en réfrigération**

Cimco Réfrigération, une entreprise de classe mondiale, est fière d'être reconnue en tant que chef de file en matière d'assistance technique, de fabrication, d'installation et de service pour des systèmes de réfrigération dans les domaines agroalimentaire et récréatif.

**Quand la performance rencontre la qualité**

BUREAUX D'UN BOUT À L'AUTRE DU CANADA, incluant:

Alma	(418) 662-2324	Télec.: (418) 662-8294
Québec	(418) 872-4025	Télec.: (418) 872-1254
Montréal	(514) 331-5360	Télec.: (418) 331-1952
Gaspé	(418) 269-5392	Télec.: (418) 269-5687

[www.cimcorefrigeration.com](http://www.cimcorefrigeration.com)

Inspiré par les meilleurs produits de la région...

**RESTAURANT**  
*Le Bordelais*

**Le Bordelais vous fera vivre une expérience culinaire unique. Dans une ambiance intime et feutrée, découvrez nos succulentes tables d'hôte et la qualité de notre cave à vin.**

**Les coups de cœur de notre chef:**

- Charcuteries (maison)
- Coquillages de la Côte-Nord
- Cerf rouge
- Fromages fermiers d'Hébertville, de St-Félicien et de St-Prime
- Carré de porc naturel de Métabetchouan
- Petits fruits et champignons sauvages

**Hotel Universel**  
Situé au premier étage de l'Hotel Universel

**Soyez au cœur de la région pour l'organisation de vos réunions, colloques et congrès.**

**Salles pouvant accueillir de 2 à 650 personnes à votre disposition.**

Consultez nos plans de salle en ligne: [www.hoteluniversel.com](http://www.hoteluniversel.com)

**RÉSERVEZ TÔT!**  
**668-5261 / 1-800-263-5261**

**RESTAURANT LE BORDELAIS**  
Hôtel Universel d'Alma  
1000, boul. des Cascades, Alma (Québec) G8B 3G4

# Concours de l'Ordre national du mérite agricole



M. Claude Simard, directeur régional adjoint au MAPAQ, M<sup>me</sup> Denyse Gagnon de la Ferme du Clan Gagnon, M<sup>me</sup> Chantale Bouchard et M. Sylvain Boily de la Ferme Boily senc., M<sup>me</sup> Ann Grantham de l'entreprise Serres Dame Nature et Monsieur Robert Paquin du MAPAQ.

Remise de plaques souvenirs par la direction régionale du ministère de l'Agriculture, des



**ROBERT PAQUIN**

Répondant en agrotourisme  
Ministère de l'Agriculture  
des Pêcheries et de  
l'Alimentation du Québec

on été attribués lors de l'édition 2004 du Concours de l'Ordre national du mérite agricole. Les entreprises honorées sont : catégorie Or: la Ferme du Clan Gagnon de Métabetchouan-Lac-à-la-Croix, catégorie Argent: la Ferme Boily senc. de Saint-Bruno et catégorie Bronze: les Serres Dame Nature de Saint-Gédéon.

Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Le 8 décembre dernier, la Direction régionale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation remettait une plaque souvenir aux entreprises s'étant classées premières de la région dans chacune des catégories, Or, Argent et Bronze. Ces prix

Rappelons que la Ferme du Clan Gagnon de Métabetchouan-Lac-à-la-Croix a obtenu le meilleur pointage provincial et s'est mérité le titre de Commandeur de l'Ordre national du mérite agricole, la plus haute distinction décernée à une entreprise agricole du Québec.

Voici un tableau rappelant, pour chacune des catégories, le nom des trois fermes ayant obtenu les meilleurs résultats régionaux au Concours de l'ONMA

## OR

Ferme du Clan Gagnon  
Métabetchouan-Lac-à-la-Croix  
Ferme France Martel et Fils senc.  
Hébertville  
Ferme des Chutes inc.  
Saint-Félicien

## ARGENT

Ferme Boily senc.  
Saint-Bruno  
Ferme Van Tassel  
Hébertville  
Ferme Su Max enr.  
Sacré-Cœur

## BRONZE

Serres Dame Nature  
Saint-Gédéon  
Ferme A. Dallaire et Fils  
Saint-Ambroise  
Ferme Gilles et Nancy Duchesne  
Chicoutimi



**L'Ordre  
national  
du mérite  
agricole**

Guide gratuit destiné aux producteurs agricoles:

## Hydro-Québec vous conseille sur les moteurs efficaces


Sur une ferme, plus de la moitié de l'électricité consommée sert à faire fonctionner des moteurs. Consciente de cette dépense énergétique, Hydro-Québec s'est associée à l'Institut de technologie agroalimentaire, (ITA), campus de La Pocatière, afin de produire un outil destiné aux producteurs agricoles.

Le «Guide pour la Sélection et l'utilisation des moteurs électriques efficaces à la ferme», orientera les producteurs dans le choix de moteurs et l'utilisation judicieuse de ces derniers afin de réaliser des économies d'énergie.

Pour obtenir copie tout à fait gratuitement de ce document, faites-en la demande au numéro sans frais 1 800 ENERGIE.



Notre expertise à VOTRE service.

 **Hydro  
Québec**



# Progrès en agroenvironnement au Saguenay-Lac-Saint-Jean

Un document intitulé Suivi 2003 du Portrait agroenvironnemental des fermes du Québec vient d'être publié.

On y mesure les progrès accomplis en agroenvironnement par



**SYLVIE DENIS**

agronome  
Conseillère  
en grandes cultures  
Ministère de l'Agriculture,  
des Pêcheries et de  
l'Alimentation  
du Québec

les entreprises agricoles depuis 1998. Cette étude fut menée par le MAPAQ avec la collaboration de l'UPA et la contribution financière d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.

Voici les faits saillants des progrès réalisés depuis cinq ans.

Le pourcentage du cheptel dont les déjections sont entreposées dans des structures étanches est passé de 59 à 71 % pendant cette période, diminuant ainsi les risques de pollution localisée.

Des progrès ont aussi été enregistrés pour réduire les risques de pollution diffuse par les engrais. En effet, 66 % des entreprises agricoles détenaient un

d'interventions autres que des arrosages conventionnels.

## Ce qu'il reste à faire

Même si le pourcentage des animaux qui ont accès aux cours d'eau est passé de 44 % à 29 %, des efforts particuliers seront déployés à cet égard en 2005 puisque le Règlement sur les exploitations agricoles (REA) du ministère de l'Environnement édicte qu'il est interdit, à partir du 1<sup>er</sup> avril 2005, de laisser les animaux accéder librement aux cours d'eau.

Le traitement des eaux de laiterie constitue une priorité pour les prochaines années, mais il faut effectuer de la recherche pour trouver des solutions durables.

Actuellement, 42 % des déjections animales sont gérées sous forme liquide mais seulement 14 % de ces lisiers sont épandus par rampe. Ce pourcentage devra atteindre 100 % d'ici avril 2007, selon les exigences du REA de façon à réduire les odeurs au moment des épandages.

Le retrait des animaux des cours d'eau, le traitement des eaux de laiterie, les rampes d'épandage et l'établissement de haies brise-vent font l'objet d'aide financière de la part du ministère de l'Agriculture, des



Rampe d'épandage.

Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Les entreprises recourent en très grand nombre à ces programmes d'aide, démontrant ainsi leur intérêt à participer à l'effort agroenvironnemental collectif.



**ENVIRONNEMENT** - L'augmentation des superficies en cultures annuelles (de 30 à 36 %) contribue à accroître le risque de pollution diffuse par les pesticides mais heureusement, 61 % des entreprises possèdent maintenant un registre d'épandage comparativement à 42 % en 1998.

plan agroenvironnemental de fertilisation (PAEF) en 2003 comparativement à 23 % en 1998. Fait plus remarquable encore, 61 % de nos entreprises faisaient analyser les déjections animales en 2003 contre 9 % en 1998. On a ainsi abaissé les bilans d'azote efficace de 3 kg par ha et les bilans de phosphore de surface de 7 kg par ha, ce qui réduit les risques de voir ces éléments se retrouver dans nos nappes d'eau.

De plus, les engrais de ferme sont mieux utilisés, car on les épand plus tôt au printemps (65 % au semis plutôt que 51 %) sur les cultures annuelles et on les enfouit dans une plus grande proportion.

L'augmentation des superficies en cultures annuelles (de 30 à 36 %) contribue à accroître le risque de pollution diffuse par les pesticides mais heureusement, 61 % des entreprises possèdent maintenant un registre d'épandage comparativement à 42 % en 1998. De plus, 30 % des superficies traitées faisaient l'objet en 2003

## L'EFFET DE CERF



**Avec la Qualité Velnor**

**Une seule capsule par jour suffit!**

**BOIS DE VELOURS**, peut être mélangé à la nourriture; miel, yogourt, jus, breuvage.

**POSOLOGIE:** Traitement de base: 3 mois, agit dès les premiers jours.

**Adulte:** 1 capsule par jour (3 mois) (par la suite au besoin).

**6 à 12 ans:** 1 capsule par semaine.

Utilisé pour l'inflammation et la douleur

Aide à régénérer les tissus, les cartilages, les os, les cellules

**SOURCE NATURELLE DE:** GLUCOSAMINE, CHONDROITINE, COLLAGÈNE, ACIDES AMINÉS ESSENTIELS, OMÉGA 3-6, PHOSPHOLIPIDES, PRINCIPAUX MINÉRAUX, PROTÉOGLYCANS, PROSTAGLANDINES

- Améliore la circulation et la formule sanguine
- Renforce le système immunitaire
- Augmente la résistance et la vitalité
- Préviend le vieillissement prématuré
- Accélère le processus de guérison
- Facilite la transition vers la ménopause et l'andropause
- Réduit le nombre de radicaux libres
- Agit contre la douleur et la fatigue



100 % naturel

**VELNOR INC.** «Le Velours du Nord<sup>MC</sup>»

ST-HONORÉ

CHICOUTIMI (QC), CANADA G0V 1L0

**673-4481**



**VÉGÉTOLAB INC**

Culture In-vitro de végétaux

## Planification, confection et entretien de haies brise-vent

VégétoLab est une entreprise régionale qui a su développer l'expertise pour accompagner les producteurs agricoles, dans la planification, la pose et l'entretien de haies brise-vent et de bandes riveraines. VégétoLab vous assiste et offre aussi un plan clés en main.



- Planification
- Préparation du terrain
- Achat des matières premières (paillis et arbres)
- Pose du paillis de plastique
- Plantation des arbres
- Entretien et taille du brise-vent

## Quelques-uns des avantages que procure l'implantation de haies brise-vent et de bandes riveraines.

- Lutte contre l'érosion
- Protection des cultures et augmentation des rendements
- Amélioration de la qualité de l'air et de la qualité de vie
- Réduction de la consommation d'énergie de vos bâtiments



**Pour plus d'information sur les brise-vent, sur nos produits et services ou pour une demande de soumission, n'hésitez pas à communiquer avec nous.**

**Dave Gauthier**  
**VégétoLab inc**

6502, av. du Pont Nord, Alma (QC) G8E 1X7

Tel: 418-347-1737

vegetolab@vegetolab.com





# Le travail agricole: un métier à valoriser

Colloque tenu à Normandin le 31 mars 2005

Ah le travail agricole! Le plaisir de travailler en communion avec la nature dans un environnement bucolique, à notre rythme, loin du stress de la ville... L'agriculture? C'est un job de fou, tu vas travailler



**NELSON PARADIS**  
Groupe conseil agricole Pélouagan

d'une noirceur à l'autre pour un patron pas trop patient. Jamais de congé et un salaire plus qu'ordinaire.

Où se trouve donc la réalité? Sûrement quelque part entre les deux. Une chose est certaine, l'agriculture peut être un domaine aussi intéressant que bien d'autres pour faire carrière. Et les besoins? De plus en plus de fermes, grandes ou petites, ont des besoins de main-d'œuvre et le recrutement n'est pas toujours des plus aisés.

**Le travail agricole (important pour l'économie, mais pas très connu des jeunes)**

Les informations présentées au colloque par Robert Paquin du MAPAQ révèlent que l'agriculture régionale emploie 350 employés permanents et

2 100 employés saisonniers, en plus bien sûr des propriétaires des entreprises. Cependant, selon monsieur Guy Bertrand, orienteur à la polyvalente de Normandin, très peu de jeunes manifestent de l'intérêt envers le travail agricole.

Ceux qui s'intéressent à la profession agricole proviennent généralement du milieu et ils visent à prendre la relève de la ferme.

Une carrière d'employé agricole (est-ce encore possible?).

Yves Trambouze travaille à la Ferme St-Félicien depuis plus de 20 ans. Il apprécie le caractère varié du travail agricole de même que la passion qu'il suscite chez les gens qui le pratique. Un autre participant au colloque, Simon Boily qui débute une carrière à la Ferme Laroche & Frères apprécie aussi les possibilités de développement des compétences avec des responsabilités qui vont en augmentant.

Selon Ginette Pearson du Centre régional d'établissement en agriculture (CREA), un employé a davantage de chance d'apprécier son travail si l'entreprise constitue un milieu de travail axé sur le respect de la personne, le développement des compétences et l'implication de l'employé dans l'amélioration de l'entreprise.

Pour ce qui est du salaire, celui-ci est bien sûr important, mais il ne vient pas en tête de liste des facteurs de satisfaction au travail. Parlant de salaire, Réjean Maltais de l'UPA a pré-



COLLOQUE - Suite à ce colloque sur la main-d'œuvre agricole, différents intervenants du milieu entendent examiner la possibilité de mettre en place, dans le comté Roberval, un service de « Coopérative de travailleurs agricoles (CTA) » via des organismes déjà existants dans le milieu.

senté aux participants des statistiques montrant que le salaire payé en agriculture tourne autour de 12 \$ l'heure en moyenne pour un employé spécialisé et 9 \$ l'heure pour un employé saisonnier. Il ne faut pas oublier qu'en agriculture comme ailleurs, un employé de qualité, ça se paie.

**Des suites à donner pour le développement du travail agricole**

Suite à ce colloque sur la main-d'œuvre agricole, différents intervenants du milieu entendent examiner la possibilité de mettre en place, dans le comté Roberval, un service de « Coopérative de travailleurs agricoles

(CTA) » via des organismes déjà existants dans le milieu. Cette organisation prendrait en charge le recrutement et le traitement administratif de la main-d'œuvre. Nous voulons aussi faire un rapprochement avec les orienteurs afin de voir des façons d'éveiller les jeunes à la profession agricole.



EMPLOI - L'agriculture régionale emploie 350 employés permanents et 2100 employés saisonniers, en plus, bien sûr, des propriétaires des entreprises.

**C'est avec un grand plaisir que nous voulons remercier notre clientèle toujours aussi fidèle à nos produits!**

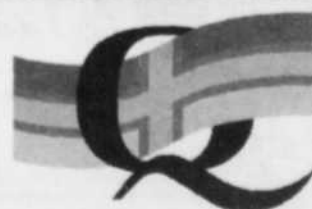
*Merci pour votre encouragement!*



100, route des Trappistes  
Dolbeau-Mistassini  
(QC) G8L 5E5  
Tél.: (418) 276-1122  
Télé.: (418) 276-5082  
Sans frais:  
1-800-461-3699  
Courriel:  
trappistes@sympatico.ca

00619219

**OUI  
je veux**



UN PRODUIT DU  
SAGUENAY - LAC-SAINT-JEAN

Tél.: (418) 698-1001

Télé.: (418) 698-0606

Sans frais: 1-877-798-1001

www.sfr02.com  
info@sfr02.com

# 3 000 000 \$ versés aux jeunes de la relève agricole de notre région

Depuis 1996, cent trente-deux jeunes se sont prévalus de la subvention à l'établissement.



**YVES LEFEBVRE**

Directeur général  
La Financière  
agricole  
du Québec

ment. Durant cette période, La Financière agricole du Québec a versé près de 3 000 000 \$ à 123 entreprises agricoles du Saguenay-Lac-Saint-Jean pour leur projet d'établissement.

Le programme d'appui financier à la relève agricole, élaboré en concertation avec l'Union des producteurs agricoles et la Fédération de la relève agricole du Québec, propose diverses mesures aux gens de la relève.

La principale mesure financière de ce programme, appelée subvention à l'établissement, vise à faciliter l'établissement des jeunes agricultrices et agriculteurs et à les encourager à acquérir une formation adéquate en leur accordant une aide financière. Le montant de la subvention à l'établissement, versé sur une période de deux exercices financiers, peut varier selon la formation de la personne qui en bénéficie. Il peut atteindre 40 000 \$ dans le cas d'un titulaire de baccalauréat en sciences agricoles ou de DEC en gestion et exploitation d'entreprise agricole (GEEA).

Depuis le 30 avril 2004, la nouveauté de ce programme se traduit par une aide financière appelée subvention au démarrage. Ainsi, une somme pouvant atteindre 10 000 \$ est accordée à une entreprise qui démarre, accroît ou diversifie sa production et qui est exploitée à temps partagé.

La subvention est applicable sur des investissements à caractère durable ou à leur financement. Les entreprises admissibles doivent générer des revenus annuels de 50 000 \$ et plus.

Une autre mesure originale du programme est l'instauration d'une subvention à l'encadrement. Celle-ci vise à favoriser le succès d'une entreprise par le transfert d'apprentissages, la mise en place d'outils de gestion adaptés ainsi que l'aide de spécialistes. Cette subvention, qui peut atteindre un maximum de 500

\$/année pendant trois années consécutives par entreprise, est destinée à rembourser une partie des frais engagés pour des services-conseils en gestion.

D'autres mesures de ce programme visent à sécuriser l'entreprise au regard de ses besoins financiers par une protection additionnelle contre la hausse des taux d'intérêt d'un

prêt obtenu en vertu du Programme de financement de l'agriculture de La Financière agricole.

Ainsi, le taux d'intérêt est plafonné sur un montant de 500 000 \$ et les taux sont réduits à 5, 6 ou 7 % selon le niveau de formation atteint. Une réduction additionnelle de 1 % du taux plafonné est accordée lorsque le vendeur

est le prêteur. Cette formule particulière à La Financière agricole permet au propriétaire d'une entreprise agricole d'agir comme prêteur auprès de l'acheteur.

Le Programme d'appui financier à la relève agricole offre une aide financière directe à la relève agricole.

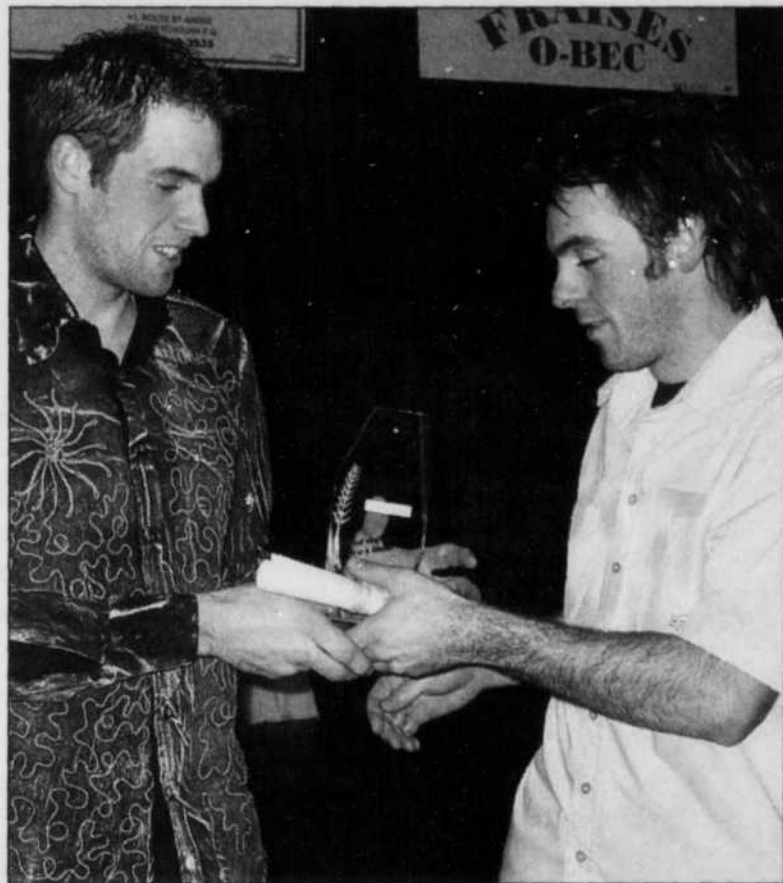
Il propose des mesures d'appui financier adaptées à leur réalité, favorise l'accès à la profession agricole et s'avère ainsi un important soutien pour l'avenir des régions.

Avec un encours de prêts garantis qui atteint 150 millions de dollars et des valeurs assurées qui s'élèvent

à 55 millions, le centre de services d'Alma joue un rôle de premier plan dans le développement du secteur agricole et agroalimentaire québécois.

Pour assurer la stabilité économique et financière des entreprises, La Financière agricole du Québec met à la disposition de sa clientèle des produits et des services de qualité en matière de protection du revenu et d'assurance agricole, d'investissement, ainsi que de financement agricole et forestier. Pour ce faire, elle compte sur une équipe

multidisciplinaire qui œuvre dans un réseau de 23 centres de services répartis partout sur le territoire québécois.



RELÈVE - Martin Brassard, président du CRJA remettant le trophée à Frédéric Lajoie d'Hébertville, jeune relève agricole de la ferme Lajoie Holstein.

## LE PLUS GRAND PRODUCTEUR DE LÉGUMES

AL SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Fournisseur à travers le réseau Loblaws, Sobey's, Métro, Jardin Mérite pour le Québec

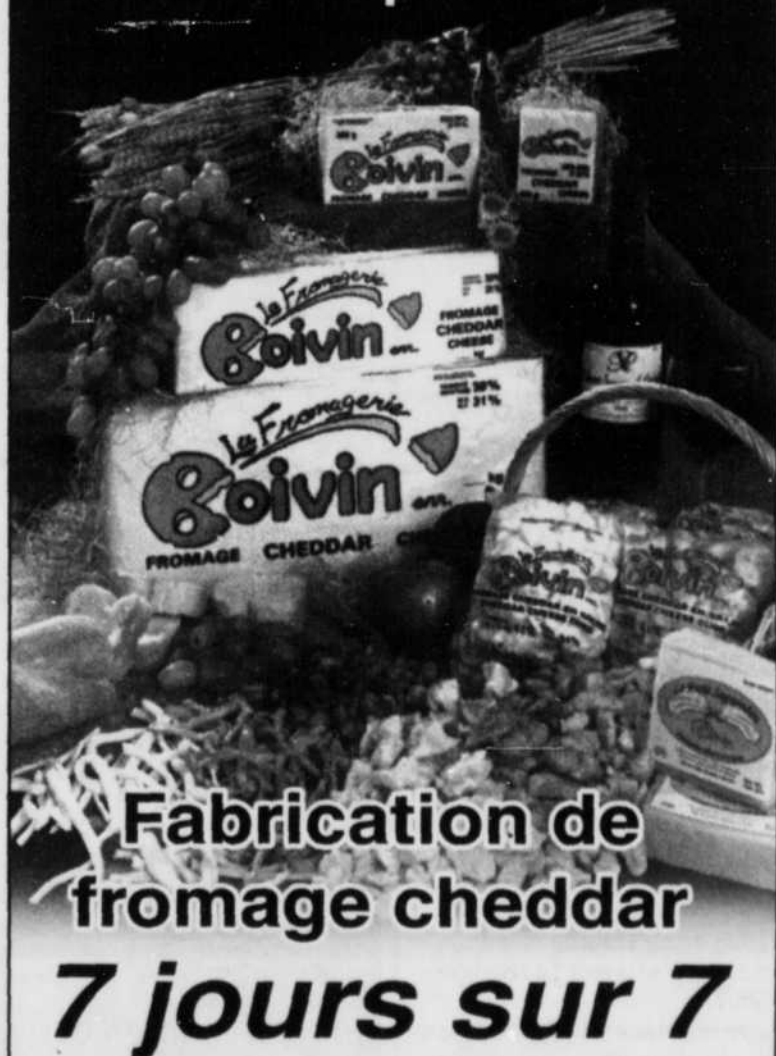
Pour des légumes de qualité toute la saison...

Des produits bien de chez nous!



295, Dequen St-Gédéon Tél.: (418) 345-8334

## Laissez-vous tenter par notre comptoir laitier



Fière de participer avec nos producteurs laitiers au succès de notre industrie



2152, ch. St-Joseph  
Ville de La Baie  
544-2622

# Le réseau de kiosques à la ferme est de retour!

Pour une deuxième année, les membres du réseau de kiosques à la ferme au Saguenay-Lac-



**RAYNALD  
LAPOINTE**

Conseiller régional en économie et développement de l'agroalimentaire  
Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Saint-Jean seront heureux de vous accueillir. Pour des fruits et légumes frais cultivés par des

gens de chez vous, prenez la route des kiosques et achetez directement de la ferme.

Dans certains cas, l'autocueillette est possible, notamment pour la fraise et la framboise.

Consultez la liste des membres pour connaître les fermes participantes et quelques-unes de leurs spécialités.

Celles-ci sont ouvertes généralement du début juin à la fin septembre, et ce, tous les jours de la semaine, il est quand même préférable de donner un petit coup de fil avant de s'y rendre.

## MRC Lac-Saint-Jean-Est

### Fraises-O-Bec

1488, route 169  
Métabetchouan-Lac-à-la-Croix (418) 349-5041

Petits fruits (autocueillette) et légumes de serre et de plein champ

### Le Potager Grandmont

286, rue Dequen  
Saint-Gédéon (418) 345-2210  
Légumes variés de plein champ

### Ferme Marie-Maude inc.

2790, rang 7 Ouest  
L'Ascension (418) 347-1663  
Petits fruits et légumes de serre et de plein champ

### Ferme Multi-Fruits

1740, route Saint-Alphonse Nord

Saint-Bruno (418) 343-2558  
Petits fruits (autocueillette) et légumes variés de plein champ

### Les Serres Arc-en-Ciel

1630, route de l'Église  
L'Ascension (418) 347-2555 ou (418) 487-4525

Légumes de serre et de plein champ

## MRC Maria-Chapdelaine et Domaine-du-Roy

L'Orée des Bois  
37, rang Saint-Joseph  
Notre-Dame-de-Lorette  
(418) 276-1075  
Petits fruits (autocueillette) et produits transformés (certifié biologique)

### La Magie du Sous-Bois

801, 23<sup>e</sup> Avenue  
Dolbeau-Mistassini  
(418) 276-8926  
Petits fruits (autocueillette) et produits transformés

### Les Jardins de Saint-Félicien enr.

1098, rang Double Nord  
Saint-Félicien (418) 679-5607  
Framboises et légumes de serre et de plein champ (certifié biologique)

### Le Potager Fleuri du Lac

200, rue Principale  
Saint-Prime (418) 251-1783  
Légumes de serre et de plein champ

### André Lévesque

345, rang 1 Sud  
Roberval (418) 275-4973  
Petits fruits (autocueillette) et légumes variés de plein champ

## MRC du-Fjord-du-Saguenay

### Centre Jardin Arboflora

1545, boulevard Martel  
Saint-Honoré (418) 673-6163  
Fleurs comestibles, légumes de serre et de plein champ et plantes vivaces

### Les Jardins de la Montagne

28, chemin Saint-Louis  
Petit-Saguenay (418) 272-2935

Framboises (autocueillette), légumes de serre et de plein champ (certifié biologique)  
Ville de Saguenay

### Le Légumier

3120, rang Saint-Martin  
Chicoutimi (418) 545-9467  
Légumes de serre et de plein champ

## Jardins Gobeil enr.

1704, boul. Saint-Jean Baptiste  
Chicoutimi (418) 549-4528  
Légumes de serre, fruits et légumes variés de plein champ. Produits du terroir

## Ferme La Rouquine

3287, rang Sainte-Famille  
Chicoutimi (418) 549-6850  
Fraises (autocueillette), légumes de serre et de plein champ et produits transformés

## La Ferme

### ABG Blackburn inc.

4353, chemin Saint-Benoit  
Jonquière (418) 547-5055  
Légumes variés de plein champ

## Les Fermes Solidar

1888, rang Saint-Joseph  
Chicoutimi (418) 696-3218

Framboises et légumes variés de plein champ

## Les Serres Martel

4664, chemin Saint-André  
Jonquière (418) 695-2357  
Framboises (autocueillette) et légumes de serre et de plein champ

## Léon Boudreault

4792, chemin Saint-André  
Jonquière (418) 547-6177  
Fraises et framboises (autocueillette) et légumes de serre et de plein champ

## Donald Tremblay

(Domaine Le Cageot)  
5455, chemin Saint-André  
Jonquière (418) 547-2857  
Framboises (autocueillette) et produits transformés de framboises (boissons alcoolisées, gelées, vinaigres, confitures, etc.)



Kiosque à la ferme.

## Gens de la terre

Pour découvrir le récit captivant des **Gens de la terre** qui ont façonné le Saguenay-Lac-St-Jean, d'hier à aujourd'hui.

Exposition permanente

## Programmation estivale 2005

- Ferme animée
- Clair de lune dans le labyrinthe végétal
- Marché public du terroir
- Tacon-site dans le cadre de l'événement régional Ouananiche avec Interaction Qui
- Parcours gourmand
- Animation pour les jeunes

281, rue Saint-Louis  
secteur Lac-à-la-Croix  
**(418) 349-3633**



Le service formation et vie syndicale,

des gens au service de nos membres et bien plus...

### La mission:

- Développer la vie syndicale de notre organisation

### Les champs d'intervention:

- Assurer le secrétariat des différentes spécialités (laitier, bovin, horticulture, etc.).
- Planification des activités de formation.
- Coordination et diffusion de l'information reliée à notre organisation.
- Organisation des activités syndicales.
- Amélioration des différentes facettes de notre organisation.

En somme, des gens dévoués et compétents, au service de nos membres!

La fédération de l'UPA du Saguenay-Lac-St-Jean

# Vivre de la production vache-veau, c'est possible... à certaines conditions!

Il est possible de tirer un niveau de vie raisonnable de la production vache-veau. L'analyse de groupe 2003 des entreprises vache-veau du Saguenay-Lac-Saint-Jean et de l'ensemble du Québec, réalisée par les groupes-conseils agri-



**ANTOINE RIVERIN** agr.

Conseiller en productions animales  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

coles, montre que plusieurs dégagent suffisamment de bénéfices pour supporter la comparaison avec nombre d'autres productions agricoles. Concrètement, le bénéfice d'exploitation, le solde résiduel et les prélèvements pour le coût de vie de la famille se comparent avantageusement aux moyennes constatées dans la production laitière. Le tableau qui suit présente les principaux résultats obtenus par des entreprises du Saguenay-Lac-Saint-Jean et celles de l'ensemble du Québec ainsi que par les meilleures entreprises du Québec. L'analyse de ces données permet de déterminer les conditions gagnantes pour obtenir de bons résultats économiques dans la production vache-veau, soit:

- Avoir un volume de production intéressant. Cela permet de se constituer un volume

d'affaires et de profiter de certaines économies d'échelle tant en ce qui concerne l'efficacité du travail que plusieurs autres actifs comme la machinerie et l'équipement.

- Atteindre une bonne efficacité de la main-d'œuvre. Avec près de deux unités de travail par personne, ces entreprises arrivent à garder près de 200 vaches et cultivent plus de 400 hectares, ce qui suppose des installations d'élevage et des chantiers efficaces.

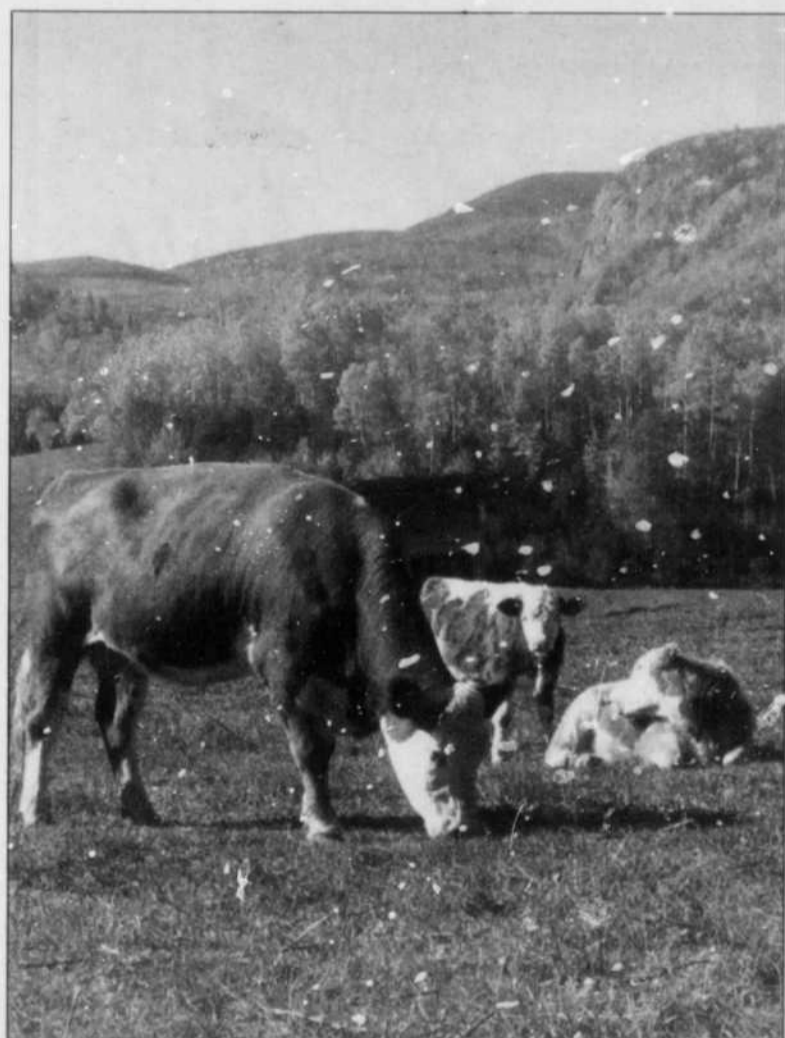
- Assurer un contrôle serré des dépenses. Les meilleures entreprises réussissent à atteindre 56 % de taux de charges. Ce résultat, associé à la réalisation d'un produit brut élevé par vache, génère suffisamment d'argent pour couvrir l'ensemble des charges.

- Maintenir les coûts de production de fourrages au plus bas. Les dépenses liées à la production des fourrages représentent près de 40 % des charges totales.

- Garder l'endettement par vache à un niveau raisonnable. Les entreprises de la région ont un niveau d'endettement plus élevé en raison d'investissements plus récents dans l'accroissement de leur cheptel.

- Investir judicieusement. Favoriser les investissements productifs (animaux, bâtiments minimums et terre) et investir modérément dans la machinerie non adaptée à la taille de l'entreprise.

	Saguenay-Lac-Saint-Jean Vache-eau 2003	Ensemble du Québec Vache-veau 2003	Groupe de tête du Québec Vache-veau 2003
<b>Caractéristiques</b>			
Nombre moyen de vaches	184	183	197
Unité de travail personne	1,74	2,15	1,96
Superficie cultivée (ha)	434	387	449
Actif total (\$/vache)	5 231	4 605	4 742
Actif terre (\$/vache)	1 549	1 045	968
Avoir net (%)	51,3	49,2	61
<b>Résultats financiers</b>			
Bénéfice d'exploitation (\$)	50 862	14 968	65 028
Salaires payés, retraits personnels et impôts (\$)	44 825	40 222	44 351
Solde résiduel (\$) : ce qui reste une fois toutes les charges payées et les paiements effectués	7 182	(9 734)	32 243
<b>Critères technico-économiques</b>			
Vaches par UTP (nombre)	105,74	85,11	100,5
Produit brut (\$/vache)	1 425	1 280	1 477
% de charges avant salaires, impôts et retraits	57	65	56
Endettement (\$/vache)	2 550	2 333	1 844
Coût de production des fourrages (\$/tonne)	94	106	104



PRODUCTION DE VEAU - Avoir un volume de production intéressant permet de se constituer un volume d'affaires et de profiter de certaines économies d'échelle.



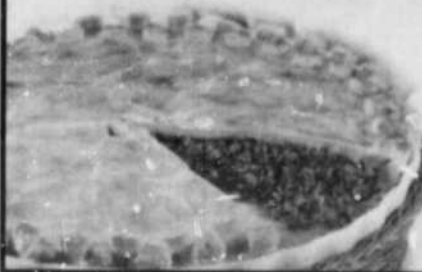
**EXIGEZ**  
DES PRODUITS  
BIEN DE  
CHEZ NOUS!

EXIGEZ **PRODUITS ALIMENTAIRES**  
*Bouchard*

CHEZ VOTRE ÉPICIER

**Nos spécialités:**

- Pâté à la viande • Pâté au saumon
- Pâté au poulet • Tourtière
- Tarte au sucre • Porc • Bœuf
- Cretons • Sauce à spaghetti • Etc.



476, rue St-Isidore, Métabetchouan-Lac-à-la-Croix  
Tél.: (418) 349-2744 / Sans frais: 1-800-869-2744  
Télec.: (418) 349-8283

# Une pause dans la diminution du nombre d'exploitations agricoles au Saguenay-Lac-Saint-Jean

Au cours des dernières années, la diminution du nombre d'exploitations agricoles dans la région a considérablement ralenti. Elle est même presque stable depuis



**RAYNALD LAPOINTE**

Conseiller régional en économie et développement de l'agroalimentaire  
Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

2001, accusant une perte de seulement 18 fermes en 3 ans. Cette situation contraste avec la baisse

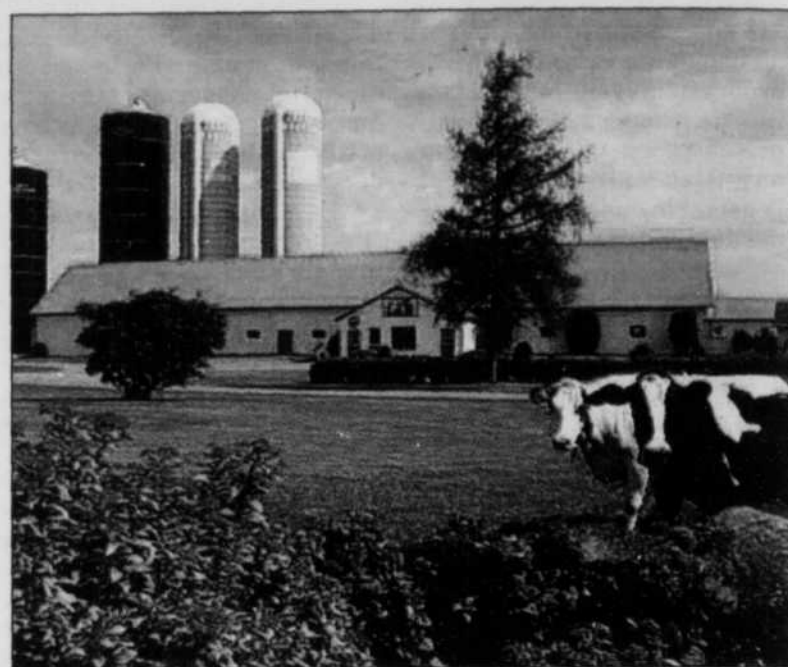
observée de 1987 à 1997, période au cours de laquelle la région perdait en moyenne 48 fermes par année. Établie à partir de données tirées des fiches d'enregistrement des exploitations agricoles, la figure 1 illustre bien ces constats.

D'un secteur à l'autre de la région, les tendances sont assez semblables à quelques exceptions près, comme on peut le constater à la figure 2. Pour la période de 1997 à 2004, soulignons la performance de la MRC Maria-Chapdelaine qui a connu une diminution de seulement quatre fermes, principalement grâce au démar-

rage de nouvelles exploitations dans la production de petits fruits, particulièrement le bleuets. Pendant cette même période, c'est la MRC Lac-Saint-Jean-Est qui a connu la plus forte baisse, soit 65 fermes. À titre indicatif, le nombre d'exploitations en 2004 s'élève à 184 pour la ville de Saguenay et à 127 pour la MRC du Fjord-du-Saguenay.

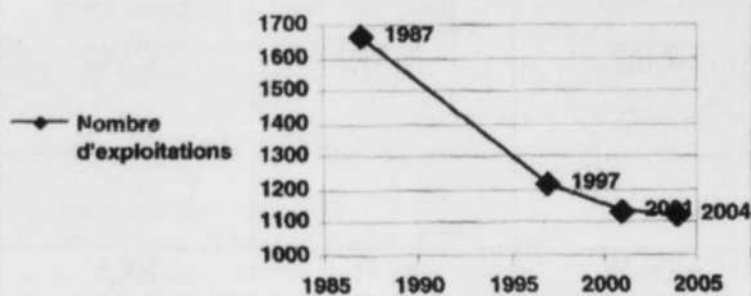
La figure 3 montre que l'évolution du nombre d'exploitations agricoles a été très variable dans les principales productions de la région. Alors que le nombre d'exploitations spécialisées (principale source de revenus) en production laitière et bovine connaît une diminution assez constante depuis 1987, on observe une augmentation dans les grandes cultures, l'horticulture (y compris le bleuets et la pomme de terre) et la production ovine. En ce qui concerne le domaine horticole, cette augmentation s'explique par le développement de la production de petits fruits (bleuets, canneberge, autres). Dans le cas des grandes cultures, les nouvelles entreprises sont pour la plupart des fermes laitières qui, après avoir abandonné la production de lait, ont gardé leurs terres pour y produire des céréales.

Quelle sera la tendance dans les prochaines années? Si l'on se fie à l'évolution des dernières années, le nombre d'exploitations devrait diminuer très légèrement.



EXPLOITATIONS: - La région connaît une certaine stabilisation depuis 2001, accusant une perte de seulement 18 fermes en 3 ans.

Figure 1 : Évolution du nombre d'exploitations agricoles (1) de 1987 à 2004  
Région du Saguenay-Lac-Saint-Jean



(1) Exploitations agricoles ayant des ventes annuelles de 5 000 \$ et plus.

Figure 2 : Évolution du nombre d'exploitations agricoles par MRC de 1987 à 2004  
Région du Saguenay-Lac-Saint-Jean

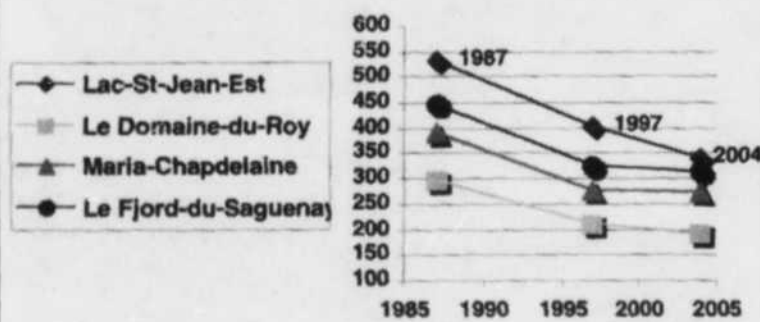
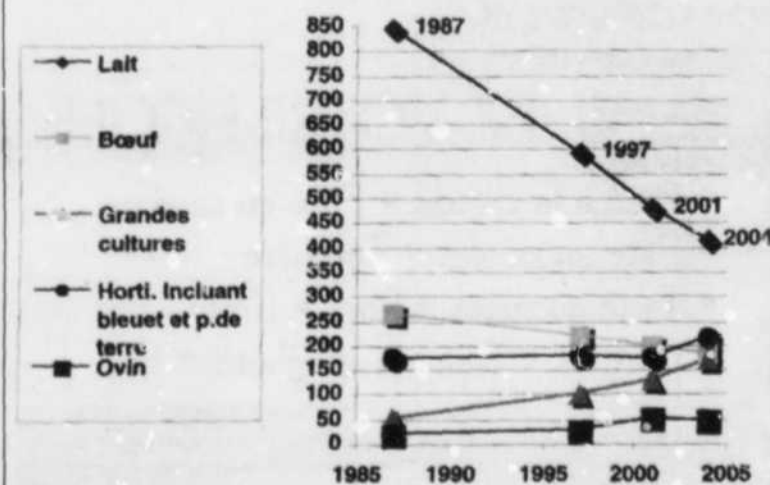


Figure 3 : Évolution du nombre d'exploitations agricoles spécialisées dans les principales productions de 1987 à 2004  
Région du Saguenay-Lac-Saint-Jean



D18 - PROGRES-DIMANCHE, le 29 Mai 2005

Du 14 mai au 6 août 2005

Une toute nouvelle série d'émissions actives

tournées sur le vif, remplies d'informations et de réalisations du monde de l'agroalimentaire.



Assistez à la découverte du monde agroalimentaire à l'antenne de Radio-Canada Saguenay-Lac-Saint-Jean les samedis à 15 h 30.



NUTRINOR



Agroalimentaire Québec

**LA TOURNÉE rafraîchissante**  
**NUTRINOR**

Suivez les jours 4 à 7 de la tournée Nutrinor dès le 16 juin et régalez-vous d'une bonne crème molle. Pour connaître l'horaire de la tournée dans les bars laitiers, écoutez RockDétente 96,9 et surveillez l'horaire dans le Progrès-Dimanche. Les profits de la tournée Nutrinor seront remis à des causes sociales.

rockdétente 96,9 FM  
progrès-dimanche

**NUTRINOR**  
une passion qui se cultive avec les gens d'ici

# L'utilisation de pétales comestibles pour égayer votre table et ajouter de la saveur à vos plats

Les chefs sont unanimes, la présentation de l'assiette est aussi importante que son contenu. La disposition de la nourriture, l'agencement des textures et des couleurs font depuis toujours partie de l'art culinaire. En saison estivale, une touche florale n'est plus une extravagance réservée aux grandes tables. Le consommateur québécois suivant des tendances qui nous viennent d'ailleurs (la France et la Californie) s'ouvre de plus en plus à la découverte de saveurs inusitées du monde floral. Les capucines au goût poivré qu'on retrouve comme complément incontournable dans les salades estivales sont connues de tous. Les fleurs de ciboulette qui parfument les tartinades, les hémérocalles farcies, les pétales de roses associés aux pâtes alimentaires ou viandes sont des exemples bien connus de vastes possibilités d'utilisation offertes par la pratique de la cuisine florale. On connaît les vertus médicinales de certaines fleurs comestibles, mais la recherche n'est pas très poussée en ce domaine. Malgré l'absence de preuves scientifiques, on peut avancer que la cuisine florale est un bon choix pour la santé. Pour apprécier la plaine saveur, on évite de longues cuissons et la perte de vitamines.

## La cuisine florale gagne de plus en plus d'adeptes

Rien de surprenant, car le charme des fleurs comestibles est incontestable. Qui les utilisent fait « d'une pierre deux coups », car les fleurs comestibles, en plus de créer un effet visuel époustouflant, apportent la saveur et le parfum qui leur est propre. Nos papilles gustatives sont alors en contact avec de nouvelles associations qui invitent à être apprivoisées et appréciées à leur juste valeur. Une fois notre passion de fleurs..... La passion de fleurs comestibles peut vous amener naturellement à la pratique du jardinage. Rien de plus agréable que le bouquet de fleurs comestibles et de fines herbes cueillies tout juste avant l'heure du repas. Sans oublier les bénéfices pour la santé sous forme de détente et d'exercice physique pour contrer le stress quotidien. Pour réussir un petit coin de jardin avec les fleurs comestibles, nul besoin de grandes connaissances, car plusieurs variétés sont peu exigeantes et s'adaptent facilement à la culture en contenants, boîtes ou balconnières.

**Champs de fleurs comestibles à Saint-Honoré**  
Le premier champ de fleurs



Tamara Koziej, Arboflora, productrice de fleurs comestibles.

comestibles sera inaugurer le 9 août prochain à la journée portes ouvertes au Centre jardin Arboflora. Les visiteurs connaîtront alors une vingtaine de variétés comestibles de fleurs annuelles et vivaces et pourront goûter les pétales frais. Une nouveauté régionale à découvrir!

## TAUX DE FINANCEMENT BRÛLANT



Financement à **0%** sur tous les produits

**ÉQUIPEMENTS G.M.D. enr.**  
775, MELANÇON, SAINT-BRUNO (QUÉBEC) gmd@gmd.qc.ca  
TÉL.: (418) 343-2033, 1-877-343-2033

**MASSEY FERGUSON**

**Demandez-nous tous les détails!**

**LES SEULS QUI NE DIGÈRENT PAS  
NOS PRODUITS LÉGERS  
CE SONT NOS CONCURRENTS!!!**



Beurre  
*léger*

25% moins  
de matières  
grasses

*Fabriqués selon les normes  
rigoureuses de l'agence  
canadienne d'inspection  
des aliments*



Fromage  
*léger*

25% moins de  
matières grasses  
que notre fromage  
traditionnel

**Un succès sans précédent!**  
**Demandez-les et achetez-les!**

**Des produits régionaux**

Connue et reconnue dans tout le Saguenay-Lac-Saint-Jean,  
la Fromagerie St-Laurent est, depuis trois générations,  
vouée à produire des produits laitiers de qualité supérieure

**Disponible partout au  
Saguenay-Lac-Saint-Jean**



*Fromagerie*  
**St-Laurent**