LA PROMOTION DE L'AGRICULTURE EN MONTÉRÉGIE

GTA

GESTION ET TECHNOLOGIE AGRICOLES

Le bleuet, un délice cultivé en Montérégie

Pages 28 et 29

Mercredi
10 juillet 2002
Volume 27
5e numéro

En collaboration avec :
Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Agrotourisme : une réalité invitante!

Pages 17, 18, 19, 22 et 23

Les blés panifiables, une question de qualité

Page 20

AUSSI DANS CETTE ÉDITION

Le Programme d'analyse des troupeaux de boucherie du Québec (PATBQ)
Page 34

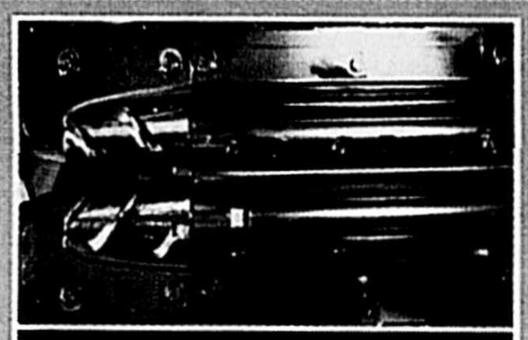
La sécurité alimentaire, l'affaire de tous
Page 44

Recherche en agroenvironnement : nouveau programme de l'IRDA
Page 32

Semis direct : la rotation, clé du succès
Page 38

Le Courrier DE SAINT-HYACINTHE
Le doyen des journaux français d'Amérique

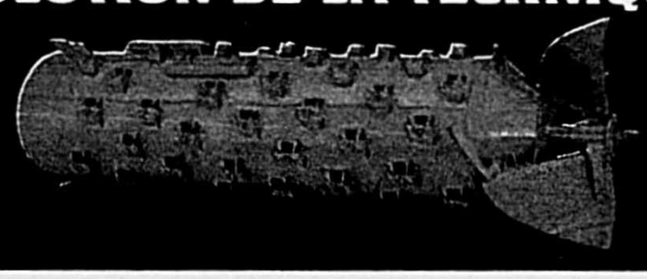
L'excellence CASE IH
dans tous les détails



« Grande nouveauté »
Le tablier à maïs série 2200, 6-8 ou 12 rangs

LE ROTOR : UNE RÉVOLUTION DE LA TECHNIQUE DE MOISSONNAGE

Conception réputée : fiabilité et grain de qualité supérieure.



PROTÉGEZ VOTRE INVESTISSEMENT

avec la nouvelle GARANTIE 10 ANS OU 10 000 HEURES

Seul CASE IH *vous offre cette garantie sur les* ***MOISSONNEUSES-BATTEUSES.***
(détails en magasin)

CASE CREDIT
Vantage

Pour plus d'informations, contactez votre concessionnaire le plus près de chez vous.

Claude Joyal Inc.

En progression constante depuis 1962.

Saint-Guillaume
Tél.: (819) 396-2161

Saint-Denis
Tél.: (450) 787-2105

Stanbridge Station
Tél.: (450) 296-8201

Napierville
682, Route 219
Tél.: (450) 245-3565

Les Équipements A. Phaneuf Inc.

Une maison établie au service de l'agriculture depuis 1946

UPTON 292 Principale
(450) 549-5811
Fax: (450)549-5377
Sortie 147, route 20

GRANBY 982 Denison Est
(450) 372-7217
Fax: (450)372-7944
Sortie 74, route 10

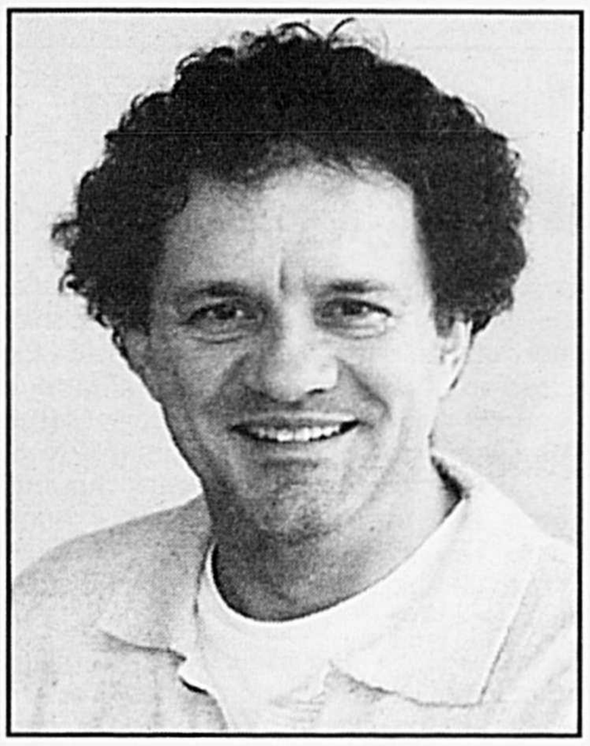
Courriel: phaneuf@ntic.qc.ca

0375083

1999 CASE CORPORATION
Notre adresse Internet http://www.caseih.com
Case IH marque enregistrée de la Corporation Case

CASE IH

Mot de la rédaction



Hugues
St-Pierre

Agronome, directeur régional adjoint
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Saint-Hyacinthe

La Montérégie : des vacances pour tous les goûts!

Avec ses nombreux artisans transformateurs, fermes d'élevage de spécialité, cidreries, vignobles et autres producteurs d'alcools fins, la Montérégie est en mesure d'offrir une aventure agrotouristique pour toute la famille.

Déjà favorisée par sa situation géographique, la région s'est dotée au fil des ans d'un imposant réseau de pistes cyclables qui assure un accès facile permettant un regard différent sur les activités en milieu rural. La Montérégie ouvre dorénavant ses portes tant aux connaisseurs qu'aux visiteurs gourmands, autant à vélo qu'en auto.

L'agriculture et l'agroalimentaire occupent déjà une place privilégiée dans l'économie de la région et le petit dernier de cette grande famille, l'agrotourisme, est en voie de se tailler une place de choix dans les intentions d'activités réalisées par nos visiteurs.

Un sondage effectué à l'automne 2001 en Montérégie-Est nous apprend que 2 % des entreprises agricoles de la région prévoyaient d'ici 5 ans se diversifier en empruntant le chemin de la transformation à la ferme et de l'agrotourisme. Négligeable, direz-vous! Pourtant, cela représente plus de cent nouvelles entreprises qui viendraient se greffer à un nombre déjà important d'entreprises agricoles impliquées dans ce secteur.

Vieille de plus de 160 ans, mais plus que jamais orientée vers la famille, l'Exposition agricole et agroalimentaire de Saint-Hyacinthe demeure non seulement une fenêtre importante sur l'agriculture et l'agroalimentaire, mais aussi une porte ouverte à la population sur les réalités quotidiennes de nos producteurs et productrices d'élite de la région. Et les bêtes présentes sur le site affichent leurs plus beaux atours afin de séduire les milliers de visiteurs.

Tournés vers le passé pour définir les saveurs de l'avenir

Nos artisans impliqués dans la transformation de produits à la ferme développent des trésors d'imagination pour plaire aux papilles les plus fines. Que ce soit à l'atelier, au marché ou au kiosque à la ferme, les efforts déployés sont un gage de fraîcheur et de qualité de leur produit. La découverte des saveurs oubliées permet à la fois de connaître des produits souvent uniques et une variété de fruits et légumes à faire pâlir la plus garnie des cornes d'abondance.

La personne qui visite notre région a la chance de rencontrer ces magiciens des saveurs à travers nos nombreux festivals d'été et autres activités qui se déroulent à longueur d'année au rythme des saisons. GTA

Index

CHRONIQUE

Développement du bioalimentaire ..... page 10

Conservation des sols et de l'eau ..... page 38

La production porcine ..... pages 34 et 36

Transformation alimentaire ..... pages 39, 40 et 41

Les engrais verts page31

Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe 2002

Mot du président

Combien d'activités au Québec peuvent-elles s'enorgueillir de fêter leur cent soixante-cinquième anniversaire d'existence? Combien d'activités, d'associations, d'organisations de tous genres ont-elles réussi à traverser toutes les tempêtes et su résister aux changements survenus au fil d'autant de décennies?

L'Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe est l'une de celles-là et c'est avec beaucoup de fierté que nous assumons cette réalisation et cet exploit.

Je veux, à titre de président de l'Exposition agricole et alimentaire 2002, remercier sincèrement toutes les exposantes et tous les exposants qui ont bien voulu s'inscrire aux différents concours qui y ont vu le jour durant ces années.

Je voudrais aussi faire connaître toute ma considération aux membres des différents conseils de la Ville de Saint-Hyacinthe qui ont cru à notre principale activité et qui ont agi à son égard en véritables partenaires.

Un mot aussi pour remercier nos commanditaires et nos visiteurs pour leur soutien répété et sans qui il n'aurait pas été possible de poursuivre notre mission.

Plusieurs changements ont été apportés à la présentation de l'Exposition 2002, tant sur le plan de la programmation que sur celui de la structure d'accueil.

L'Exposition de cette année se tiendra sous le thème suivant: « L'agriculture, moteur économique de notre région ».

Ce thème exprime non seulement une réalité, mais surtout une volonté de traduire par des résultats probants la participation du monde agricole à l'évolution et à la réalisation d'une véritable Technopole agroalimentaire.

L'implication financière de la Société d'agriculture et son orientation contribueront certainement à traduire d'une façon plus palpable la réalité du thème de cette 165e édition de notre Exposition. GTA

Gérald
Gemme

Président
Société d'agriculture de Saint-Hyacinthe

Plus de lecteurs pour le GTA

Avec cette édition, le Gestion et Technologie agricoles accueille des centaines de nouveaux lecteurs puisque la distribution du journal agrandit son territoire.

Désormais, le GTA sera expédié par la poste à Hemmingford, Sainte-Clothilde-de-Châteauguay, Saint-Edouard, Saint-Jacques-le-Mineur, Saint-Michel, Saint-Patrice-de-Sherrington, Saint-Rémi, Saint-Constant, Saint-Mathieu et Saint-Philipppe, toutes des municipalités de la Montérégie.

Bienvenue à ces nouveaux lecteurs.

La direction

COMITÉ DE RÉDACTION :
Jean Arseneault, Louise Babin, Gérard Boutin, Pierre Lachance, Ginette Laplante, Odette Ménard, Hugues St-Pierre, Marie-Noëlle Trottier

RÉDACTRICE EN CHEF : Louise Babin

RÉVISEURE : Sylvie Clavel

Vous avez des commentaires, des questions ou des suggestions concernant le contenu du journal ?

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS :
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Direction régionale de la Montérégie, secteur Est
1355, rue Gauvin, bureau 3300, Saint-Hyacinthe, Québec J2S 8W7
Tél. : (450) 778-6530, télec. : (450) 778-6540
Courriel : louise.babin@agr.gouv.qc.ca

POUR CONSULTER NOS PARUTIONS ANTÉRIEURES, CONSULTEZ NOTRE SITE WEB :
www.agr.gouv.qc.ca/dgpar/sites/r16e/accueil.htm

ÉDITEUR : Benoit Chartier
RÉVISEUR : Jean Vigneault
DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ : Guy Roy
PUBLICITAIRES : Louise Beauregard, Sylvie Beaurivage, Nadine Chicoine, Luc Desrosiers, Johanne Lafontaine, Gérard Leblanc, Paul Paradis v. a., Norbert St-Martin, Bernard St-Pierre, Gérard St-Pierre
SECRÉTAIRES : Johanne Beaulieu, Christine Joyal, Linda Douville
DIRECTRICE DE LA PRODUCTION : Josée Cusson
DIRECTEUR TECHNIQUE : Normand Gonneville
CONTRÔLEUR : Monique Laliberté
DIRECTEUR DU TIRAGE : Claude Gaudreau

PUBLIÉ PAR : DBC COMMUNICATIONS INC.
TÉL. : (450) 773-6028
TÉLÉCOPIEUR : (450) 773-3115
SITE WEB : www.dbccomm.qc.ca
COURRIEL : admin@dbccomm.qc.ca

Publié 11 fois par année en janvier, février, mars, mai, juillet, août, septembre, octobre, novembre et décembre et lors d'Agri-Vision par DBC Communications inc.
655, avenue Sainte-Anne, Saint-Hyacinthe, Québec J2S 5G4

Imprimé par Imprimerie Transcontinental D.E. Inc., division Transmag, 10807, rue Mirabeau, Ville d'Anjou (Québec) H1J 1T7.

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)..... 20,00$

À moins d'être indiquée, la source des photos est le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Exposition agricole : une invitation spéciale aux agricultrices!

Rita **Campbell**
et
Marguerite **Beauregard**
Administratrices Syndicat des agricultrices de la région de Saint-Hyacinthe

Agricultrices de tous les âges et de toutes les productions, le Syndicat des agricultrices de la région de Saint-Hyacinthe vous convie à la journée qui est spécialement organisée à votre intention à l'Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe, le mardi 23 juillet à compter de 9 h 30, au Pavillon des Pionniers, situé au deuxième étage.

Cette journée est devenue une tradition pour le syndicat, puisque chaque année, l'occasion vous est donnée d'échanger entre agricultrices, de tester vos habiletés et vos connaissances par des jeux et des mini-conférences. Un léger goûter vous sera servi le midi ainsi qu'un souper en fin de journée. Ce souper est d'ailleurs une gracieuseté de la Société d'agriculture de Saint-Hyacinthe.

Tirage de prix

Comme d'habitude, des prix seront offerts aux gagnantes et le trophée Pauline-Laliberté, commandité par William Houde, sera décerné à celle qui aura accumulé le plus de points. Il y aura aussi des prix de présence.

Pour bien marquer le 15e anniversaire du Syndicat des agricultrices de la région de Saint-Hyacinthe, il y aura, parmi les agricultrices présentes, le tirage d'une croisière pour deux personnes Québec-Tadoussac permettant l'observation de baleines, gracieuseté de la Promotuel de Bagot. Dans le courant de la journée, les agricultrices auront aussi la possibilité de gagner une génisse, Charlotte.

Pour obtenir un billet

Cette journée est gratuite pour les agricultrices. Nous profitons de l'occasion pour remercier nos principaux commanditaires que sont le Centre d'insémination artificielle du Québec (CIAQ), le Centre d'amélioration du bétail (CAB), Inotrac, Innotag, Comax, la Coopérative agricole de Saint-Damase et Promutuel Bagot.

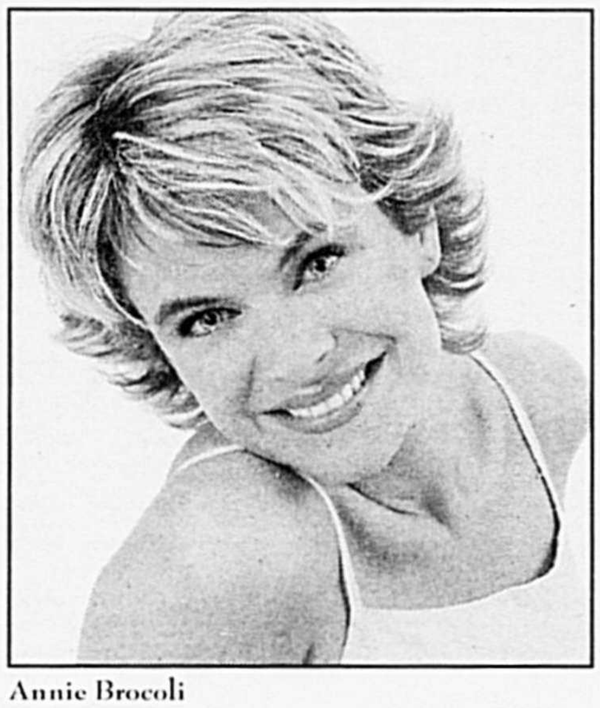
Demandez votre billet gratuit pour la journée (incluant le dîner et le souper) à Mme France Bourgeois à la Fédération de l'UPA de Saint-Hyacinthe au (450) 774-9154, poste 223, avant le 11 juillet ou auprès de Mme Marguerite Beauregard au (450) 797-3400 et Mme Rita Campbell au (450) 379-5053, le soir seulement.

Enfin, dans le cadre du 15e anniversaire du syndicat, nous invitons les productrices agricoles qui désirent faire connaître et partager leurs produits à offrir comme prix de présence des arrangements de ceux-ci ou des certificats-cadeaux. Bienvenue à toutes!

La journée du 23 juillet sera une journée de détente pleine d'agréables surprises : c'est un rendez-vous, on vous attend avec le sourire! GTA

Avec Annie, les Brocolis s'amuseront ferme!

Pétillante, souriante, attachante, la porte-parole de l'Exposition n'a vraiment pas besoin de présentation. Annie Brocoli, cette jeune et jolie Maskoutaine, nous revient tout juste de son voyage dans l'espace. Dès son retour sur la terre, disons... agricole, le Comité organisateur de l'Exposition s'est empressé de lui faire la grande demande : devenir porte-parole de l'Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe et surtout, offrir aux milliers de Brocolis son spectacle « Annie dans l'Espace » le dimanche 21 juillet prochain sur la grande scène de l'Exposition agricole.

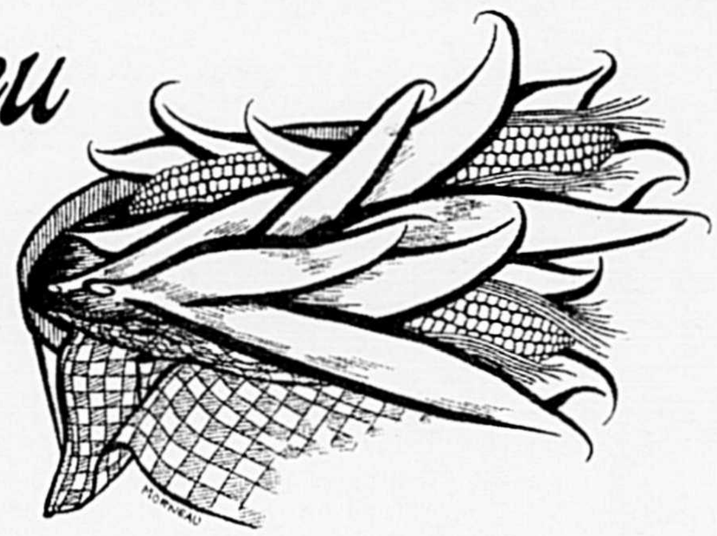

Annie Brocoli

Annie Brocoli a d'ailleurs déjà demeuré tout près de l'Exposition agricole et y a même travaillé. « Chaque année, l'exposition agricole est un événement familial très attendu », explique-t-elle en promettant de visiter l'exposition avec sa famille.

Deux ans et demie auront suffi à Annie Brocoli pour devenir la vedette des enfants. À preuve, sa première vidéocassette s'est écoulée à plus de 60 000 copies. Et ce n'est pas fini, Annie prépare actuellement de nouvelles chansons qui éventuellement se retrouveront sur son prochain album.

Nul doute qu'avec Annie, les Brocolis s'amuseront ferme! GTA

Bienvenue au 13e Festival du maïs de Saint-Damase



du 2 au 4 août 2002

Avec la participation de

Société Coopérative Agricole de St-Damase
Desjardins — La caisse populaire Desjardins de Saint-Damase — Centre financier aux entreprises Desjardins de la Yamaska
Municipalité de Saint-Damase
Produits Ronald Inc.
william houde
Assurances Blanchette et associés inc. Cabinet de services financiers
Équipements H. PALARDY 2000 INC.

Yvan Loubier Député de Saint-Hyacinthe—Bagot

Vendredi, le 2 août 2002

20 h	Gala de lutte
* 21 h	Groupe Rock « Back Door Band »

Samedi, le 3 août 2002

Maïs sucré et éclaté à volonté

10 h	Ouverture du terrain
10 h 30 à 11 h 30	Inscription pour tournoi de pétanque ($)
11 h 30	Ouverture officielle
12 h à 17 h	Maquillage et distribution de ballons
12 h à 17 h	Structures gonflables
13 h	Tournoi de pétanque
13 h	Inscription accélération 4 roues ($)
13 h à 17 h	Talents de chez-nous
13 h 30 à 15 h	Spectacle d'agilité de chiens dressés
15 h à 17 h	Accélération de 4 roues
* 18 h	Souper porc braisé et dinde ($) Jacques Laflamme Traiteur enr., cuisson du porc sur place
19 h	Suite des Accélérations de 4 roues
* 21 h	Danse avec le groupe Karma

Dimanche, le 4 août 2002

Maïs sucré et éclaté à volonté

10 h	Inscription tire de tracteurs ($)
* 10 h	Messe
* 10 h 30 à 13 h	Brunch ($)
12 h 30 à 16 h	Maquillage et distribution de ballons
12 h 30 à 16 h	Structures gonflables
12 h	Tire de tracteurs de ferme et super stock
13 h à 17 h	Talents de chez-nous
13 h	Encan de jouets miniatures (chalet des loisirs)
* 13 h	Danse en ligne avec Gaston Bienvenue
14 h à 15 h	Démonstration d'agilité de chiens dressés
18 h	Clôture des activités

**** Sous le chapiteau***

Autres activités

- Ballades de voitures tirées par chevaux
- Cuisine d'autrefois avec dégustation de galettes de sarrasin
- Exposition de machineries antiques
- Collection de tracteurs jouets responsables : M. Luc Boulay, 1-450-464-0072 et Normand Leblond, 1-514-234-5060
- 60e anniversaire de la Société Coopérative Agricole de Saint-Damase en collaboration avec M. Germain Beauregard.
- Exposition collection du comité du Patrimoine de Saint-Damase
- Dégustation tire d'érable samedi et dimanche de 13 h 30 à 16 h.
- Dégustation de maïs sucré et éclaté à volonté
- Cuisine à base de maïs ($)
- Exposition d'artisans et tracteurs-machineries jouets
- Mini ferme

Coût d'entrée

Vendredi :	**7 $** (12 ans et moins gratuit)
Samedi :	**7 $** (12 ans et moins gratuit)
Souper porc et dinde	**25 $** (incluant l'entrée sur le terrain)
Dimanche :	**7 $** (12 ans et moins gratuit)
Brunch sous la tente	**7 $**

Info festival

Gaétan Poirier (450) 797-3780
ou (450) 797-2271

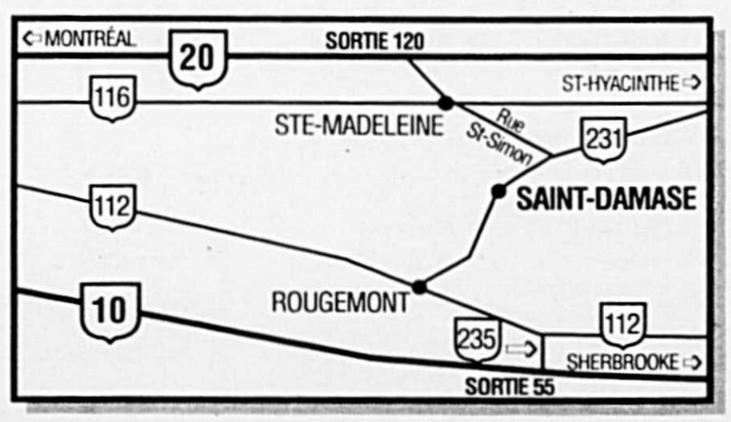


ILLUSTRATION ET GRAPHISME : VERSICOLORE DESIGN GRAPHIQUE 450-797-2531
0376901

L'Exposition agricole, lieu de rencontre entre la production porcine et les citoyens

Madeleine
Hayeur

Représentante du comité organisateur
de la journée porc

Le monde agricole a connu une mutation sans précédent depuis les vingt dernières années. Bien que l'immense majorité des Québécois soit de souche paysanne, plusieurs sont maintenant de troisième et quatrième générations de citadins. Cet éloignement du milieu rural pour une majorité croissante de personnes vivant en milieu urbain provoque souvent des chocs qui sont à la fois culturels, économiques et environnementaux.

Il y a une douzaine d'années, les expositions agricoles étaient surtout destinées au public d'origine rurale. En production porcine, par exemple, les expositions servaient de lieu de compétition et de jugement des animaux de race pure. La présentation de porcs était suivie d'une vente aux enchères des animaux exposés et jugés.

Les dirigeants de l'Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe, conscients de cette évolution sociologique, ont voulu faire de leur événement un lieu de rencontre entre la ruralité et le monde urbain.

Des modifications apportées à la commercialisation des porcs reproducteurs ont amené les organisateurs impliqués à vouloir modifier les activités de ce secteur de production. Des investissements importants furent réalisés par les responsables de l'exposition afin d'aménager des locaux qui puissent répondre aux nouvelles orientations.

Familiarisation

Les éleveurs de race pure de la région de Saint-Hyacinthe se sont regroupés afin d'organiser des actions de vulgarisation auprès des visiteurs de l'exposition agricole et alimentaire, en majorité issus du milieu urbain. Les différentes races de porcs ainsi que les produits de leur croisement, y sont exposés.

Madeleine Hayeur présente un porc âgé de quelques jours à des enfants.

Cependant, le clou de ce volet des activités de vulgarisation, au pavillon du porc, est la mise bas d'une truie au début de l'exposition. Les visiteurs peuvent toucher les porcelets à peine âgés de quelques jours. Cette activité connaît beaucoup de succès auprès des personnes de tout âge.

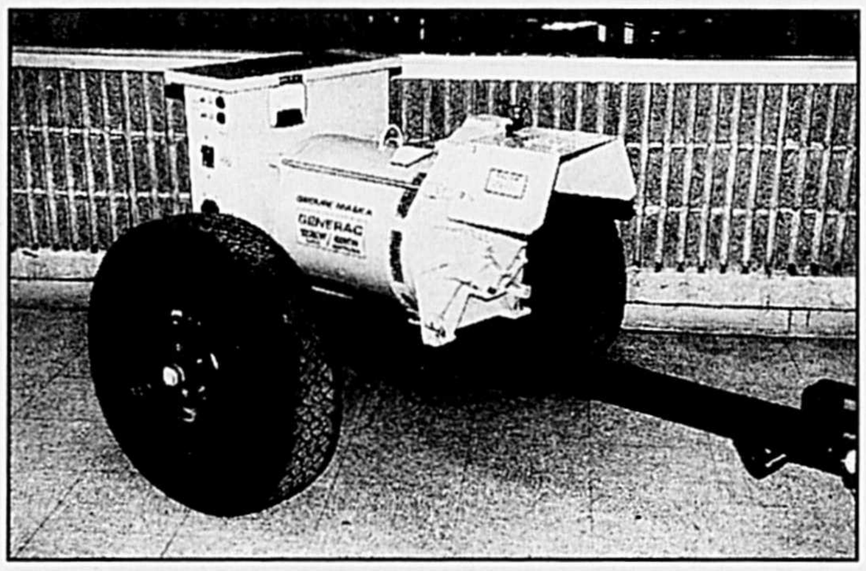
Des organismes liés de près à la production porcine sont aussi présents dans le pavillon. Mentionnons le ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, le Centre de développement du porc du Québec, le Centre d'insémination porcin du Québec et la Société de éleveurs de porcs du Québec. Ceux-ci présentent de façon vulgarisée leur travail de développement auprès des producteurs de porcs.

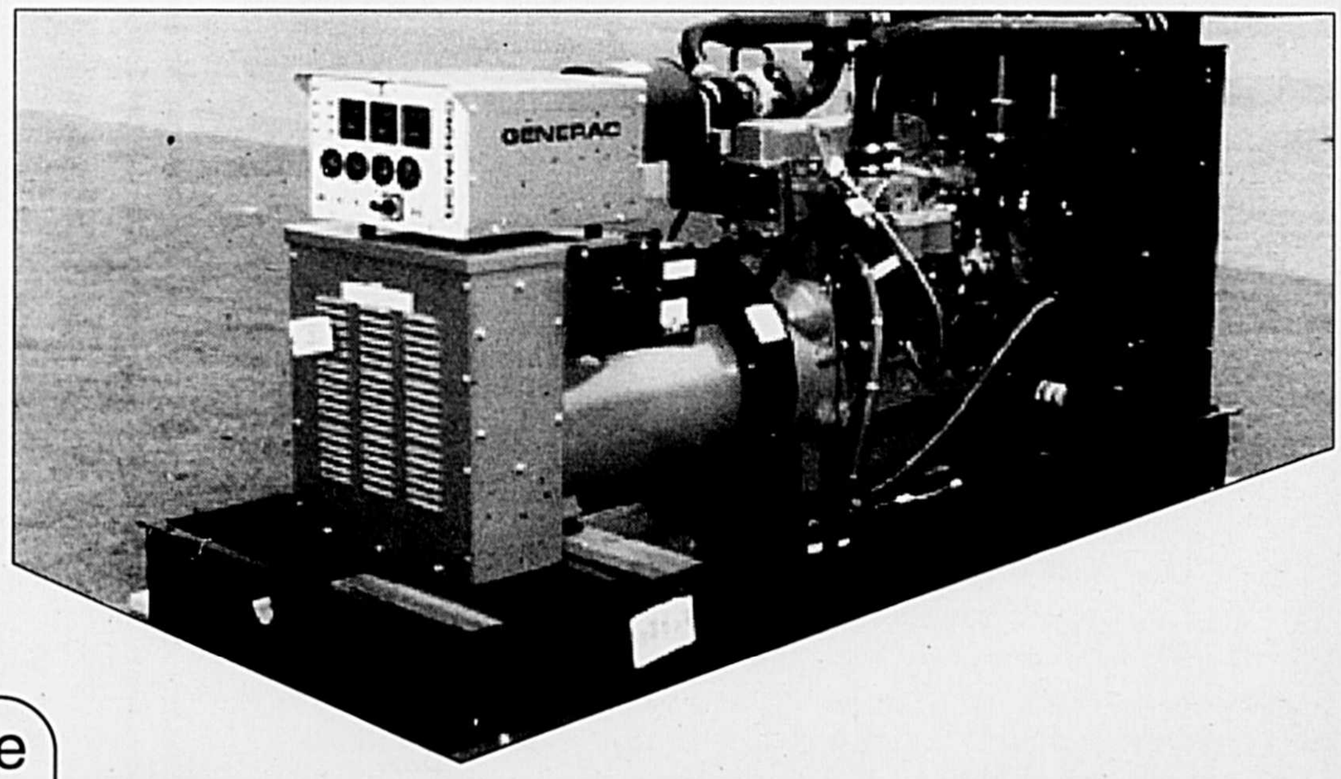
Depuis les trois dernières années, les éleveurs de porcs de race pure ont mis sur pied une activité dégustation de produits du porc qui connaît beaucoup de succès. Cette activité permet aux visiteurs de faire le lien entre la production porcine et ses produits de haute qualité. Un chapiteau aménagé permet aux amateurs de viande de porc de déguster à l'abri des intempéries les délicieux produits qui sont gracieusement offerts. L'ambiance country western en fait un endroit très achalandé lors de la journée consacrée au porc. Le tout a pour but de rapprocher le milieu agricole du milieu urbain afin d'encourager des relations harmonieuses entre les deux communautés. GTA

Gm INC.
DIÉSEL
ÉLECTRICITÉ
GÉNÉRATRICE
PEINTURE et
PIÈCES D'AUTOS

SOYEZ PRÉVENANT
PRENEZ SOIN DES VÔTRES
ET DE VOS BIENS

Génératrices de 1 000 à 1 000 000 watts





GROUPE MASKA INC.

550, av. de Vaudreuil
Saint-Hyacinthe
J2S 4H2
Tél.: (450) 773-7471
Fax.: (450) 773-9375

Service d'urgence
génératrices
1-800-80 MASKA
1-800-806-2752

GENERAC®
POWER SYSTEMS, INC.

039884

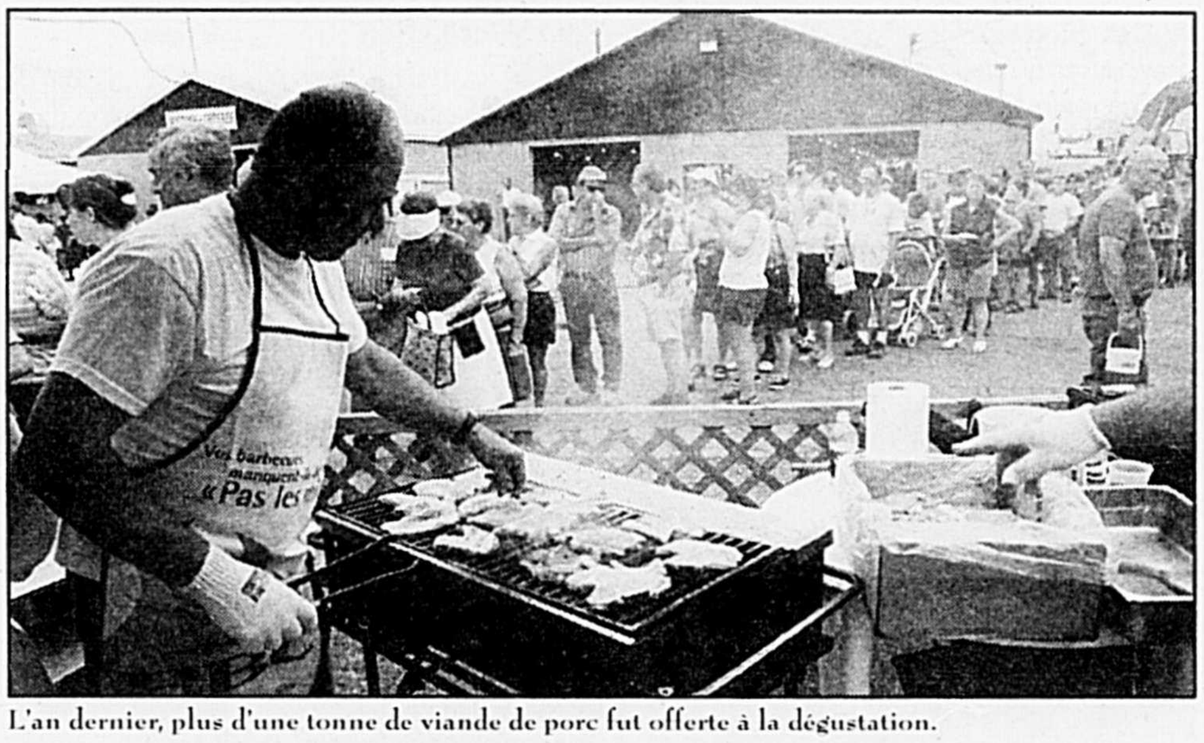
La dégustation de viande de porc : succès assuré!

Madeleine
Hayeur

Représentante du comité organisateur
de la journée porc

L'activité de dégustation de produits du porc a connu beaucoup de succès au cours de ses deux premières années d'existence. Cette activité a été mise sur pied grâce à l'initiative des éleveurs de porcs de race pure de la région de Saint-Hyacinthe. Ceux-ci voulaient diversifier leurs activités de vulgarisation de la production porcine en offrant la chance aux citadins de déguster le résultat des efforts des éleveurs. Le groupe d'éleveurs de race pure, qui organise cette activité de promotion auprès du grand public, croit qu'il est essentiel de maintenir la confiance de la population envers les agriculteurs qui la nourrissent. C'est pourquoi la tenue de l'Exposition agricole de Saint-Hyacinthe revêt une grande importance, car elle permet de maintenir le contact entre les populations urbaines et rurales.

Cette activité de dégustation, qui complète les activités de vulgarisation de la production porcine, n'aurait pu se matérialiser sans le généreux soutien financier des institutions financières de la Montérégie qui sont très impliquées dans le développement de la production porcine. Celles-ci ont accepté de commanditer l'activité à raison d'une contribution de 1000 dollars chacune. De plus, plusieurs de ces institutions délèguent de leurs employés qui fournissent bénévolement de leur temps, tout au long de la journée, à l'accueil des personnes et au service des repas. Toute la journée à partir de midi, c'est un flot continu de personnes qui viennent, dans la joie et la bonne humeur, déguster les différentes recettes apprêtées spécialement pour la journée. L'an dernier comme l'année précédente, plus d'une tonne de viande de porc fut offerte à la dégustation. L'activité s'est poursuivie sans répit jusqu'à épuisement des stocks vers 20 h le soir.


L'an dernier, plus d'une tonne de viande de porc fut offerte à la dégustation.

Activité conviviale

Les produits vedettes changent d'une année à l'autre, mais pour l'essentiel on retrouve : des porcs entiers en méchoui, des côtelettes, différents types de brochettes marinées, un large éventail de saucisses et des burgers à base de viande de porc. Ces produits du porc sont dans une large mesure commandités par Olymel. D'autres commanditaires nous ont approvisionnés en condiments, par exemple Lassonde et fils nous a fourni un assortiment des sauces Canton.

Un immense chapiteau a été érigé sur le site de la dégustation afin d'offrir une salle à manger protégée de la pluie et du soleil. Un décor et une ambiance musicale country western rendent l'activité très conviviale et en fait un des lieux les plus fréquentés de l'Exposition de Saint-Hyacinthe. La danse en ligne y est à l'honneur.

Nous invitons toute la population à venir participer à la journée porc, le mercredi 24 juillet prochain à l'Expo de Saint-Hyacinthe. Il nous fera plaisir de vous présenter en vrai la production porcine du Québec.

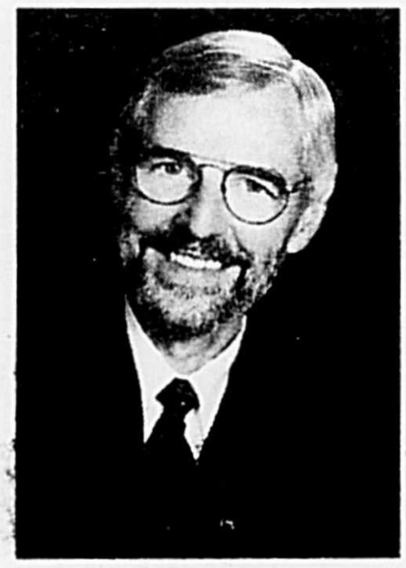
GTA

Le comité des éleveurs

Daniel Beauregard, Ferme Porcine Dajo, Saint-Simon
Bernard Dion, Ferme J.P. Dion & Fils, Saint-Liboire
Guy Lapierre, Ferme Lapierre, Saint-Simon
Madeleine Hayeur, Madeleine Hayeur enr, Sainte-Hélène
Daniel Grégoire, Les Porgregs, Sainte-Rosalie
Réjean Vermette, La Porchetek, Saint-Simon
Jean Lévesque, Ferme Géni-porc, Bedford

Ville de Saint-Hyacinthe

UN ÉVÉNEMENT INCONTOURNABLE



Sous des formes diverses, l'Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe est sans contredit l'événement qui possède la plus longue histoire dans la communauté maskoutaine alors que se déroulera en 2002 la 165e édition de cette activité.

Les organisateurs nous ont habitués au cours des ans à un renouveau continuel de sorte que tout en demeurant fidèle à sa mission d'origine, ce grand rassemblement de la ville et de la campagne, qui marque le coeur de l'été chez nous, s'assure une clientèle fidèle.

Cette année encore, des efforts importants ont été consentis pour rejoindre tous les segments de la population, d'où qu'elle vienne! De cette façon, il y a toujours quelque chose de nouveau à découvrir et du plaisir à y avoir, en plus de mieux réaliser à quel point la région maskoutaine est riche et diversifiée à tous les niveaux de production alimentaire.

C'est une invitation qui s'adresse à la population de la grande région maskoutaine, bien sûr, mais aussi à tous ceux et celles qui en font une destination privilégiée. À ceux-là, je souhaite la plus cordiale bienvenue chez nous et je suis convaincu que la merveilleuse expérience que ces visiteurs vivront les incitera à venir à nouveau au cours des prochaines années.

L'Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe vous attend!

Le maire de Saint-Hyacinthe
Claude Bernier

0375224

Avance.
Recule.
Pas besoin
d'embrayer.

Kubota
Solutions puissantes pour un monde compact

La toute nouvelle transmission à inverseur hydraulique de Kubota vous permet de passer de la marche avant à la marche arrière sans passer par la pédale d'embrayage. C'est plus productif, surtout quand on utilise le chargeur. Et vous obtenez toujours la même qualité légendaire. Kubota. Travailler dur sans se casser les pieds.

Inverseur hydraulique

Série M : M5700, M6800, M8200, M9000

- Nouvelle transmission à inverseur hydraulique.
- Proposé avec plate-forme opérateur ou cabine.
- Nouvel embrayage humide.

Venez nous rencontrer à la
Journées de champs provinciales
les 20-21-22 août au kiosque T-18
Vos concessionnaires Kubota du Québec

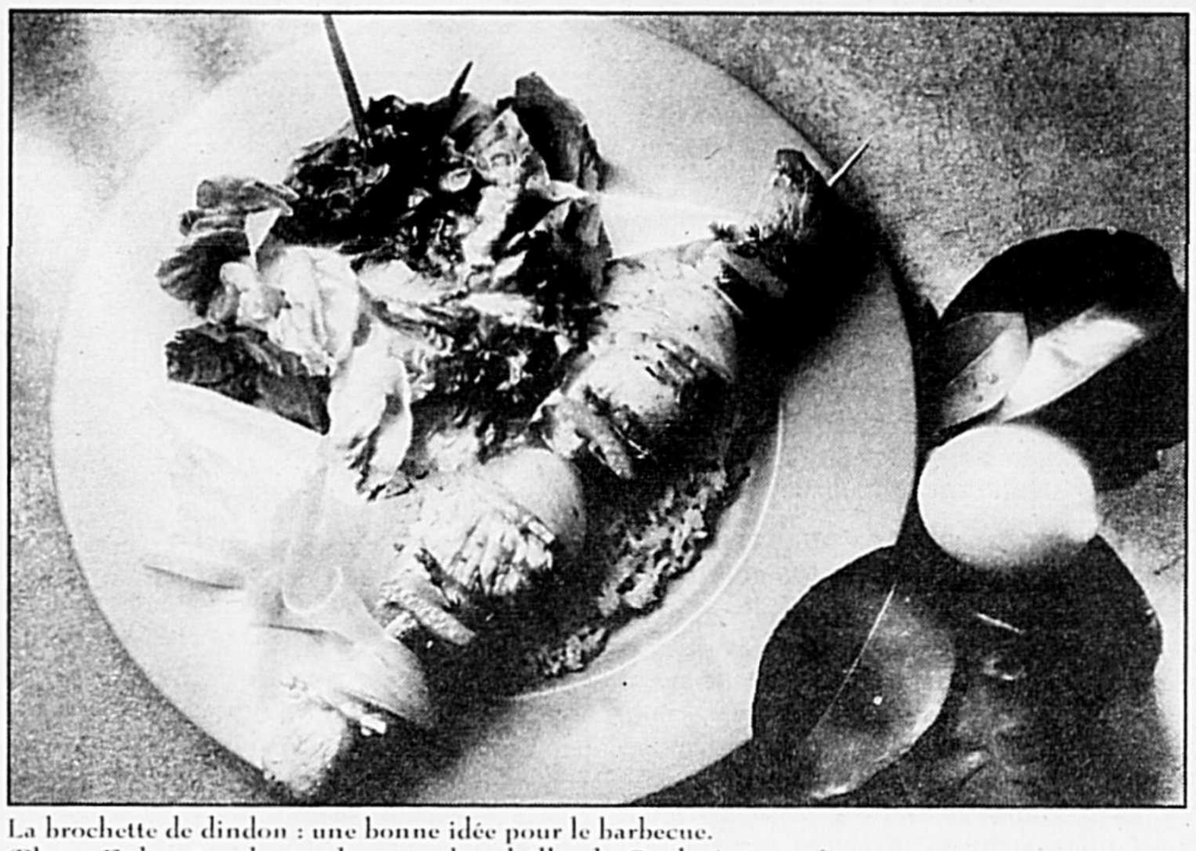
0376904

Le dindon : un mets d'été apprécié

Marie-Noëlle
Trottier

Stagiaire en communication
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Saint-Hyacinthe

Sur le patio, vêtu d'un tablier, vous vous adonnez à un plaisir typiquement estival : la cuisine au barbecue. Avez-vous pensé au dindon? Lors de l'Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe, vous découvrirez tout le potentiel de cette viande, autant sur le grill que sur votre table. En effet, Sœur Angèle, chefs cuisiniers et producteurs vous informeront sur les multiples facettes de cet aliment.



La brochette de dindon : une bonne idée pour le barbecue.
(Photo: Fédération des producteurs de volailles du Québec)

Sur le grill

Le dindon est de plus en plus connu comme une viande de choix pour ce type de cuisson, une nouvelle tendance encouragée par la Fédération des producteurs de volailles du Québec. Un nombre croissant d'amateurs s'initient à son goût de noisette unique et à sa chair tendre.

Les coupes de dindon au barbecue se divisent en deux catégories : désossées et avec os. Que ce soit en filet, brochette, tournedos ou burger, le dindon s'accommode bien de ce type de cuisson unique à la saison estivale. Les découpes de dindon permettent une grande variété de recettes : marinades, cuisson en papillotes, grillades, etc. Avec les différentes marinades, le dindon s'apprête à l'italienne, à l'orientale, à la mexicaine et de mille et une autres façons. De plus, la viande de dindon n'est jamais sèche même si on la cuit sans la peau. Un moyen efficace de conserver le plaisir de déguster tout cuisinant santé.

Quelques consignes de cuisson

- Mariner entre 2 et 6 heures.
- Ne jamais saisir à feu vif. De préférence, cuire avec la chaleur indirecte provenant du brûleur opposé à la pièce de viande.
- Cuire au barbecue au gaz, à puissance *moyenne* (300 °F)
- Débuter la cuisson directement sur la grille, pour dorer, et terminer en papillote selon le goût et les découpes. La papillote permettra de conserver le moelleux et la tendreté du dindon.
- Certains préfèrent cuire les découpes de dindon directement sur la grille, mais la chaleur doit être directe.
- Pour les pièces à cuisson plus longue, fermer le couvercle du barbecue.

Une industrie en pleine évolution

En plus d'être succulent, le dindon est objet de discussion. En effet, un forum de l'industrie québécoise du dindon a eu lieu en février dernier. Les intervenants, dont la Fédération des producteurs de volailles du Québec et plusieurs organisations, ont établi un bilan des enjeux et des perspectives d'avenir de l'industrie. Plusieurs constats et solutions ont été mis sur la table, répondant à des questions soulevées. Cet événement a permis de produire un plan de commercialisation afin de faire davantage connaître le produit aux consommateurs.

Pour de plus amples renseignements sur la cuisson du dindon sur le grill, demandez un exemplaire du guide «Soleil, dindon et barbecue» au 1 888 744-DINDON. GTA

DINDON DU QUÉBEC

MILPRO

Le seul fabricant québécois d'une gamme complète d'équipements de séchage, nettoyage et de manutention de grains, et de meunerie.

Le séchoir le plus vendu dans le monde

Notre défi :

√ Un produit de qualité
√ Un prix compétitif
√ Et la satisfaction du client

LAW-MARIOT-MILPRO

Les Industries Milpro inc. 1150, Brouillette St-Hyacinthe (Québec) Canada J2T 2G8
Tél.: (450) 771-2404 Fax: (450) 771-6264 Courriel: milpro@ntic.qc.ca

037564-2

L'Expo agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe 2002

Les manèges inclus dans le prix d'entrée

Une exposition magique... à prix unique

Simon
Cusson

Directeur des communications
Société d'agriculture de Saint-Hyacinthe

En marge de la 165e Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe, qui cette année se tiendra du 18 au 28 juillet inclusivement, le Comité organisateur s'est encore une fois mis à la tâche de cultiver pour ses visiteurs de belles nouveautés 2002.

Une formule de tarification unique

Tout d'abord, la principale nouveauté de l'Exposition agricole se situera à l'entrée elle-même du site. « Une profonde restructuration du prix d'entrée a été apportée. Un prix unique a été établi pour tous, sans exception, au coût de 10 $ », explique monsieur Richard Robert, directeur général de l'Exposition. « L'avantage du prix unique réside dans le fait que l'accès à tous les manèges sera inclus directement dans le prix. De cette façon, nous atteindrons un des objectifs fondamentaux de l'Exposition qui est d'offrir une activité familiale magique... à prix unique », continue-t-il.

La politique du prix unique apportera quant à elle les mêmes avantages pour le passeport 2002. En payant le prix de 25 $, un détenteur de passeport pourra jouir des mêmes avantages, mais pour les onze jours de l'expositon.

Annie Brocoli : une porte-parole qui s'amuse FERME!

Pétillante, souriante, attachante, Annie Brocoli, cette jeune Maskoutaine, n'a vraiment plus besoin de présentation. Malgré un horaire des plus chargés, la reine des tout-petits se prêtera volontiers à son nouveau rôle de porte-parole de l'Exposition, puisqu'elle connaît assez bien l'événement pour l'avoir visité elle-même à de nombreuses reprises avec ses enfants. Elle se produira d'ailleurs avec son spectacle « Annie dans l'espace » le dimanche 21 juillet à 14 h.

Avec Soeur Angèle, le Pavillon du savoir alimentaire sera plus vivant que jamais

À la demande générale, l'aire de démonstrations culinaires revient en force dans le Pavillon du Savoir alimentaire avec, en prime, nulle autre que Sœur Angèle et sa Cuisine des Chefs. Avec sa bonne humeur et son amour inconditionnel des gens et de la vie, il n'y a pas l'ombre d'un doute qu'elle saura partager sa passion culinaire concoctée, bien entendu, avec nos produits du Québec. De son côté, la SAQ vous propose son Bistro SAQ où les visiteurs pourront savourer et déguster de nombreux produits du terroir, accompagnés pour l'occasion soit d'un petit verre de vin ou encore de cidre liquoreux. Fiez-vous à leur « savoir-FLAIR ».

Dans le cadre du Concours vins & cidres du Québec, les visiteurs seront appelés à jouer le rôle de juge en choisissant un produit coup de cœur parmi les produits primés. Ajoutez à cela tous nos artisans de l'alimentation et vous vous retrouverez au coeur d'un gigantesque festin conçu spécifiquement pour vos papilles gustatives.

Annie Brocoli, porte-parole de l'Exposition

Salon Évasion chasse et pêche : tout nouveau!

Les amateurs de plein air, de chasse et de pêche auront de quoi se réjouir puisque l'Exposition agricole créera un Salon où plus d'une cinquantaine d'exposants du domaine viendront partager leurs petits trucs et faire état des nouveautés dans le domaine.

Du côté des 18-24 ans... avec Dubmatique et Marie-Chantal Toupin

Dans la foulée des engagements pris l'an dernier, le Comité organisateur a fait une place de choix dans sa grille de spectacle en transformant l'aréna L.P. Gaucher en véritable salle de spectacle. Au menu, ce sont les Raid, Groovy Aardvark, Dubmatique, Marie-Chantal Toupin et le X-Band qui se produiront tour à tour devant les milliers de spectateurs qui, depuis quelques années, revendiquaient ce genre de spectacles.

Les activités qui font la renommée de l'Exposition agricole

Pour terminer, les visiteurs seront ravis de redécouvrir les nombreuses activités qui, année après année, font la joie de tous, jeunes et moins jeunes : le Parc Famille Kraft, le Rodéo extrême DODGE, le Concours d'attelages Le Courrier, Le Grand National de tire de tracteurs, le concours Jeunes Talents 2002, le gala de boxe, le derby de démolition, la tire de chevaux lourds et de poneys, plus de 2000 animaux, les pavillons commerciaux, autant d'attractions qui vous plongent au coeur d'une des plus merveilleuses expositions agricoles au Québec.

GTA

DAVID, SAINT-PIERRE, GAGNÉ, CHABOT
NOTAIRES et CONSEILLERS JURIDIQUES

À toute notre clientèle actuelle et future

Nous sommes heureux de vous annoncer le regroupement des notaires **Me DANIEL SAINT-PIERRE, Me PASCALE GAGNÉ, Me MAXIME DAVID ET Me ISABELLE CHABOT**

La principale place d'affaires de la nouvelle étude notariale est située à l'adresse suivante :

750, avenue de l'Hôtel-Dieu
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 5J9
Téléphone (450) 774-1047
Télécopieur (450) 774-4460

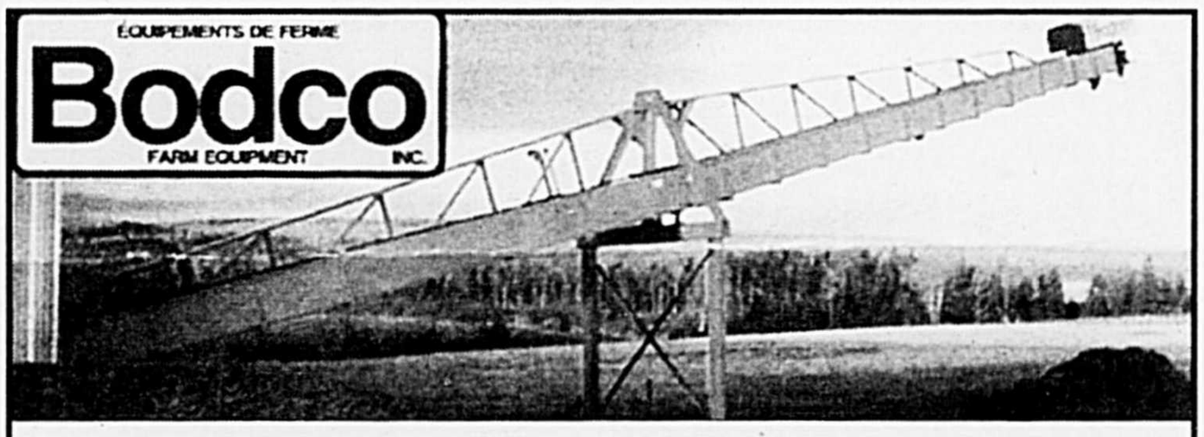
Pour continuer de bien vous servir, l'étude a conservé les locaux situés au 75, rue Saint-François, à Saint-Pie et au 644, 2e rue à Sainte-Hélène-de-Bagot. L'étude se spécialise plus particulièrement dans les domaines suivants :

- ♦ droit agricole
- ♦ droit familiale et successoral
- ♦ droit corporatif
- ♦ procédures non contentieuses
- ♦ droit immobilier
- ♦ vérification d'identité

La prévention par l'acte authentique : consultez votre notaire; là, vous êtes en affaires!

0375747

ÉQUIPEMENTS DE FERME
Bodco
FARM EQUIPMENT INC.



B-8800 : Chevron simple, par dessus
Montée légère et économique, compétitive pour des usages de longue portée

Dépositaire
*M*achinerie *A*gricole
BOIS-FRANCS
SYSTÈME - AIR

LE VRAI CHOIX DU CULTIVATEUR PROGRESSIF

LES ÉQUIPEMENTS DE FERME ANDRÉ CÔTÉ ENR.
Vente et Réparation
189, Charlotte, Rte 116, Saint-Liboire (direction Upton), Qc. J0H 1R0

Tél. : (450) 793-4604 • Cell. : (450) 778-4276

Vente et réparation de pièces
Service sur place ou à l'usine

0375644

Le Pavillon du savoir alimentaire, un rendez-vous avec de succulentes surprises!

Cette année, le Pavillon du savoir alimentaire de l'Exposition promet de délicieuses découvertes. Avec les diverses activités gastronomiques et gourmandes, les visiteurs se laisseront séduire par les produits à l'honneur et les richesses agroalimentaires de la région. La rencontre entre producteurs, artisans et visiteurs permettra une aventure gastronomique sans pareille.

Soeur Angèle vous convie à sa Cuisine des Chefs

Avec sa bonne humeur et son amour inconditionnel des gens et de la vie, Soeur Angèle est la personne toute indiquée pour animer l'aire de démonstration culinaire du Pavillon du savoir alimentaire. Du vendredi 19 au dimanche 28 juillet, Soeur Angèle, des chefs de la région et des producteurs locaux partageront leur passion et prépareront de magnifiques plats à partir des produits du terroir québécois. Trucs, information et recettes vous seront livrés afin de vous donner le goût de reprendre le tablier. Une animation épicée à voir!

Bistro SAQ

Quoi de mieux que de s'offrir un moment de repos en savourant de frais produits d'ici. C'est ce que vous proposent la SAQ et Première Moisson avec le tout nouveau Bistro SAQ. Que ce soit une assiette de fromages ou un sandwich à la terrine de lapin, vous y dégusterez de petits délices santé. Et pourquoi ne pas accompagner le tout d'un produit alcoolisé du terroir?

Les conseillers de la SAQ se déplacent

Sur la scène de la Cuisine des Chefs, les conseillers de la SAQ vous expliqueront les principes de base d'une dégustation de vins et fromages. Vos prochaines réceptions seront de véritables soirées champêtres. Fiez-vous à leur flair!

Coup de coeur du Concours vins et cidres du Québec 2002

Le Concours vins & cidres du Québec est de retour cette année. Avec la participation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le stand Coup de cœur de l'Expo vous invite à jouer le rôle de membre du jury afin de choisir votre produit du terroir favori parmi les produits qui auront été primés. Chaque jour, trois participants auront la chance de gagner trois produits. Voici l'occasion de découvrir le savoir-faire québécois en un seul petit HIC!

Artisans et producteurs au rendez-vous

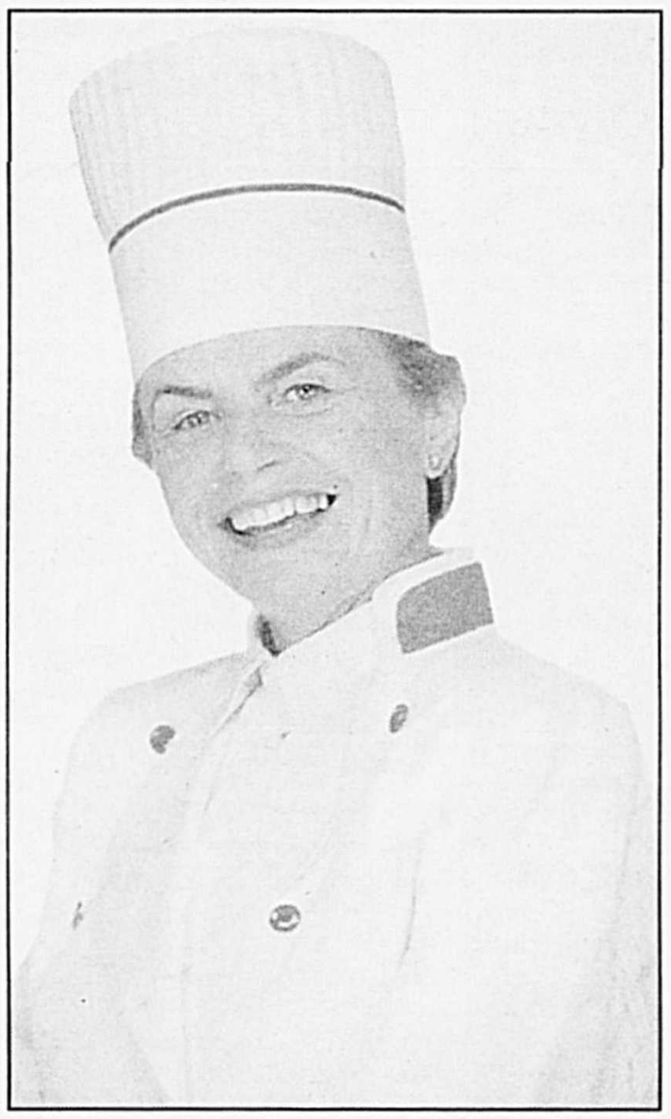
C'est dans ce pavillon que l'on découvre et rencontre des producteurs et artisans de l'alimentation. Gastronomie et contact direct avec les producteurs cohabitent dans ce pavillon incontournable de l'Exposition. Une délicieuse aventure instructive à ne pas manquer!

Tout simplement magnifique!

Nouveauté dans le Pavillon du savoir Alimentaire en 2002 : le génie créateur en matière de tricot, de tissage et de fantaisie y sera en vedette. Les plus belles créations, dont la réalisation nécessite souvent de longs mois de travail, seront présentées aux visiteurs. Une occasion unique d'admirer la dextérité et le talent des artisanes de la région, mais surtout de leur soutirer quelques secrets techniques!

Concocté avec passion

Mme Marie Simard, responsable du Pavillon du savoir alimentaire, s'implique depuis janvier dernier à faire de cet événement un franc succès : « Le monde de l'alimentation me passionne et je reste convaincue que la recette secrète réside dans le partage des passions et une saine collaboration. » En effet, Mme Simard met en relation producteurs, chefs restaurateurs et distributeurs afin de conjuguer les connaissances de tous. Sa persévérance et son travail acharné seront fort bien secondés : « Je n'ai pas de mérite, c'est Sœur Angèle qui travaillera à mettre du piquant dans ce grand pavillon! », conclut-elle. GTA



Sœur Angèle mettra du piquant dans le pavillon!

NOUVEAU

Conrad Laflamme Ltée
en collaboration avec Agri-Spec inc.
ouvre un
département agricole
à compter de juillet 2002

MAINTENANT

AGRI-SPEC INC.
UKAL S.A. Division
et ses fournitures agricoles
seront disponibles
chez Conrad Laflamme Ltée avec
tout le personnel compétent sur place

SABLE, TERRE
PIERRE,

Depuis 1952

Ray Adam

VENTE & TRANSPORT

"8 camions pour mieux vous servir"!

1251, Principale, St-Dominique-de-Bagot
Cté Saint-Hyacinthe
Fax.: 773-3429 Tél.: 773-3938
0371399

INVITATION

Nous vous invitons à l'Exposition Agricole et Alimentaire de Saint-Hyacinthe à notre kiosque 107 Bloc B, à l'extrémité du Pavillon Agroalimentaire, du 18 au 28 juillet 2002

Vous pourrez constater sur place
La qualité du granit
Le polissage du granit
La forme du monument
La couleur
Le dessin
La sculpture
La gravure des noms
Les modèles personnalisés sur demande
Nos prix compétitifs

Roger Fontaine
Président

Site de démonstration

MRF MONUMENTS ROGER FONTAINE INC.
(membre de l'association des détaillants de monuments du Québec)
1535 Girouard est, Saint-Hyacinthe, tél.: (450) 774-4137
Sortie 133, autoroute 20
0375828

Chronique GTA

DÉVELOPPEMENT DU BIOALIMENTAIRE

Aires protégées en domaine privé

Programme national pour le développement d'un réseau

Yvon **Pesant**
Géographe
Conseiller en aménagement et développement rural
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Saint-Hyacinthe

Pour prévenir la diminution et même la disparition d'espèces végétales ou animales, on se doit de préserver la diversité des habitats et des écosystèmes. (Photo : ministère des Ressources naturelles)

Quand il est question de conservation de la nature, les ministères et organismes gouvernementaux peuvent plus aisément intervenir lorsque le régime de propriété des espaces visés est public. C'est le cas pour la plus grande partie du territoire forestier québécois. Dans le sud du Québec, cependant, le régime de propriété des lots est très majoritairement privé.

Le Québec méridional est aussi cette portion de territoire où se concentre le gros des activités humaines. Qu'il s'agisse de développement urbain, de construction d'infrastructures de toutes sortes, d'exploitation forestière ou d'agriculture, le résultat reste sensiblement le même partout. On assiste à la diminution du nombre quand ce n'est pas à la disparition complète d'habitats et d'espèces végétales ou animales.

Les gestes à poser

La première chose à faire est certainement de se proposer un bon examen de la situation qui prévaut chez soi. On peut procéder aux inventaires de ce qui reste et de ce qui est disparu sur une base territoriale de municipalité locale, de MRC, de région administrative ou de bassin versant, peu importe, l'important étant que les gens se reconnaissent une appartenance et une responsabilité vis-à-vis la situation décrite et les suites à donner au rapport qui leur sera présenté.

Dans un deuxième temps, il sera de toute première importance de bien planifier les décisions à prendre et les travaux à conduire pour préserver ou protéger ce qui doit l'être, pour restaurer ou aménager ce qui doit l'être ou pour carrément reconstruire ce qui est disparu et qui n'aurait jamais dû disparaître. Dans cette étape comme dans la première, on se doit de travailler le dossier avec des spécialistes de référence, des personnes professionnelles et crédibles qui sauront à la fois informer et instruire, écouter et respecter les gens qui habitent le milieu.

En tout temps et toute occasion, on devra associer les propriétaires des lots susceptibles de faire l'objet d'une décision ou d'une réalisation à la démarche. Jusqu'ici, on avait relativement peu à offrir à ces personnes, si ce n'est notre éternelle reconnaissance collective pour avoir bien voulu consentir…etc. Désormais, le ministère de l'Environnement du Québec s'est doté d'un programme appelé Programme national pour le développement d'un réseau privé d'aires protégées.

Les objectifs visés

En plus de vouloir contribuer à la mise sur pied d'un tel réseau, le programme vise essentiellement les grands objectifs suivants :

- Assurer la sauvegarde de la biodiversité par la protection d'une plus grande diversité d'écosystèmes et d'espèces vivantes;
- Créer une solidarité à l'égard des aires protégées en associant la collectivité québécoise à des gestes de conservation;
- Créer des partenariats en conservation avec le secteur privé en supportant les efforts d'organismes et d'entreprises pour la création d'aires protégées.

En plus de vouloir :

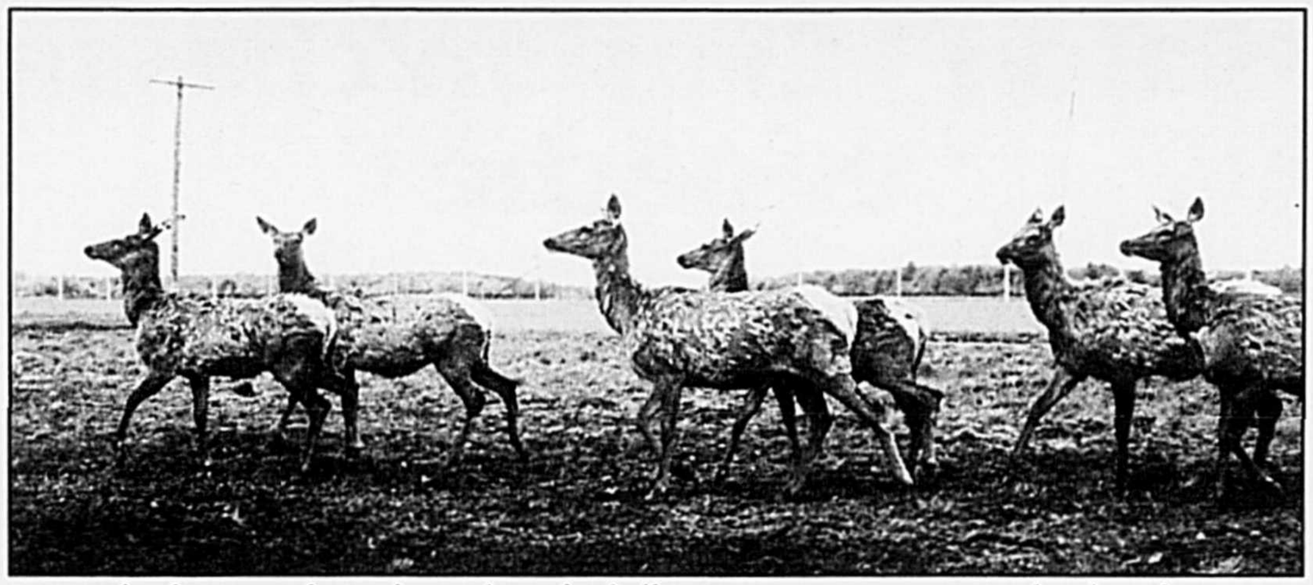
1- Accroître l'éducation, la sensibilisation et la formation à la conservation volontaire;
2- Appuyer les organismes engagés dans la conservation en milieu privé;
3- Appuyer l'utilisation de moyens de conservation efficaces;
4- Mettre en œuvre des mesures d'incitation à la conservation volontaire.

Ce programme s'adresse à tout propriétaire (individu ou personne morale) de milieu naturel ainsi qu'à tout organisme à but non lucratif local ou régional dont la mission principale et les activités sont directement liées à la protection de l'environnement, à l'éducation relative à la conservation des milieux naturels. Les renseignements détaillés sur la nature de l'aide financière pouvant être accordée aux propriétaires ou aux organismes, de même que ceux portant sur les conditions d'admissibilité, sont disponibles sur le site Internet du ministère de l'Environnement.

Avis aux intéressés et bonne chance dans vos projets. Voici les coordonnées du site : www.menv.gouv.qc.ca/biodiversite/aires_protegees/prive/index.htm

GTA

Les grands gibiers dans votre assiette!



Les grands gibiers sont élevés à leur rythme afin d'offrir aux consommateurs un produit de qualité.

Marie-Noëlle
Trottier

Stagiaire en communication
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et
de l'Alimentation,
Saint-Hyacinthe

Si vous recherchez de la nouveauté dans votre assiette, la viande de grands gibiers est pour vous! Pour la première fois, les grands gibiers seront à l'honneur le mardi 23 juillet lors d'une journée thématique au Pavillon du savoir alimentaire de l'Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe. C'est donc une occasion de parfaire vos connaissances culinaires et de découvrir de nouvelles viandes.

Cuisiner les nouvelles viandes

Ainsi, Mario Beaudin, chef cuisinier et président de l'Association des chefs cuisiniers de Saint-Hyacinthe, présentera en compagnie de Sœur Angèle différents mets à base de cerf et de wapiti. Diplômé de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, M. Beaudin travaille maintenant à son compte pour l'entreprise *Le chef maison*. « Il est très intéressant de faire découvrir la cuisine des grands gibiers aux gens », souligne M. Beaudin. Selon lui, la viande de gibier est d'une qualité supérieure par son goût juteux et son apport élevé en protéines : « Évidemment, les coupes de boucheries sont différentes, mais la viande demeure aussi simple à apprêter que du bœuf. Il faut seulement savoir quelle partie doit être grillée, sautée ou bouillie par exemple. »

Des bêtes hors du commun

« Le cerf est une viande facile à cuisiner », explique Johanne Saint-Pierre, présidente de la Coopérative des grands gibiers et vice-présidente des fermes cynégétiques. Elle fut une des premières à faire l'élevage du cerf rouge au Québec au début des années 90. Autrefois composée de seulement quelques bêtes, sa ferme a aujourd'hui une capacité de production de 900 bêtes. « On surnomme cette viande le bœuf d'autrefois », souligne madame Saint-Pierre. En effet, la viande de wapiti, de cervidé, de sanglier et de bison, entre autres, ne contient ni hormone ni antibiotique. Les animaux sont élevés à leur rythme, dans un pâturage libre afin d'offrir aux consommateurs un produit de qualité.

On retrouve près de 600 éleveurs de grands gibiers au Québec, dont la plus grande concentration se situe entre Montréal et Québec. Au pays, ce sont les Québécois qui consomment le plus ce type de viande. Il est possible d'acheter de la viande de grands gibiers chez certains épiciers ou de la déguster à la table de restaurateurs.

Une activité agrotouristique

En plus de l'innovation gastronomique des plats à base de grands gibiers, l'élevage de ces bêtes suscite également de la curiosité. Les visites guidées à la ferme et les tables champêtres intéressent les visiteurs à la recherche de spécialités régionales intégrées dans un décor typiquement rustique. GTA

MICHELIN
Parce que les pneus, c'est important.MC
GARANTIE LIMITÉE DE 100 000 km CONTRE L'USURE DE LA BANDE DE ROULEMENT
RAINFORCE MD MX4 MC
Un radial haut de gamme, à indice de vitesse S ou T, qui allie adhérence exceptionnelle sur sol mouillé à conduite confortable et à longévité inégalée, pour une performance supérieure en toutes saisons.

TIGER PAW MD
Sculpture innovatrice toutes saisons
• Pour une excellente traction dans la plupart des conditions climatiques, incluant les chaussées enneigées et mouillées.
Pains de gomme centraux solides et sculpture à blocs stables
• Améliorent la pression et la réponse directionnelle au centre et procurent une conduite précise et prévisible.
Blocs de sculpture sous forme de petits chevrons
• Procurent des arêtes mordantes pour améliorer la traction sur neige et pluie.
Garantie 110 000 km
UNIROYAL
PROTECTION 4 RISQUES ROUTIERS

AS6000 MC
Composé de gomme spécial de la bande de roulement
• Procure une conduite confortable et une usure uniforme.
Lettrage sur les flancs, sculpture, épaulement et lettrage intégrés
• Procurent une image contemporaine frappante qui donne une fière allure au véhicule.
• Côté M & S
• Pour une performance fiable en toutes saisons.
• Indice de vitesse S
• Permettant des vitesses pouvant atteindre 180 km/h.
CONSTRUCTION DURASHIELD®
• Procure une conduite en toutes saisons fiable et durable
• Ceinture d'acier pyramidale
• Gomme résistante sur les flancs
• Composé de gomme de la bande de roulement
• Propriétés isolantes des ceintures

Pneus Camionnette et Véhicule utilitaire sport (VUS)
La meilleure sensation que l'on puisse éprouver lorsqu'on conduit un camion ou un VUS est celle de sentir qu'on peut aller partout.
Radial Long Trail T/A MD
Pneu de première monte sur bon nombre de camionnettes et VUS les plus populaires au monde.
Pneu toutes saisons idéal pour les pick-up, jeeps et VUS.
Excellente adhérence sur sol sec, mouillé ou enneigé.
Conduite douce. Excellent kilométrage.
BFGoodrich
PRENEZ LE CONTRÔLE

Changement d'huile et filtre sans rendez-vous
Courtemanche & Frère Itée
875, DE BOUCHERVILLE SAINT-HYACINTHE
(voisin du poste de police)
(450) 773-4855
www.pneus-alliance.com
ALLIANCE
Revendeur de Qualité, Produits de Qualité
037827-7

Salon « Évasion chasse et pêche »

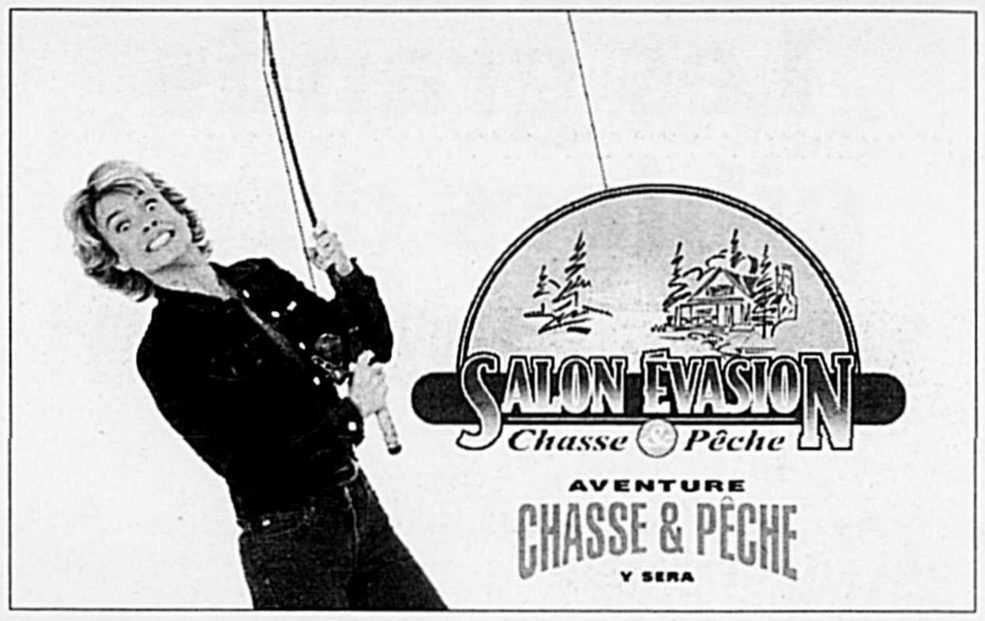
Les amateurs de grand air seront heureux d'apprendre que l'Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe accueillera le vaste monde du camping, du plein air, de la chasse et de la pêche à l'intérieur du Pavillon commercial. Pas moins de 50 exposants du domaine (manufacturiers, détaillants, pourvoyeurs, etc.) participeront à ce salon à l'intérieur duquel les visiteurs pourront découvrir des nouveautés dans chacun des secteurs d'activités.

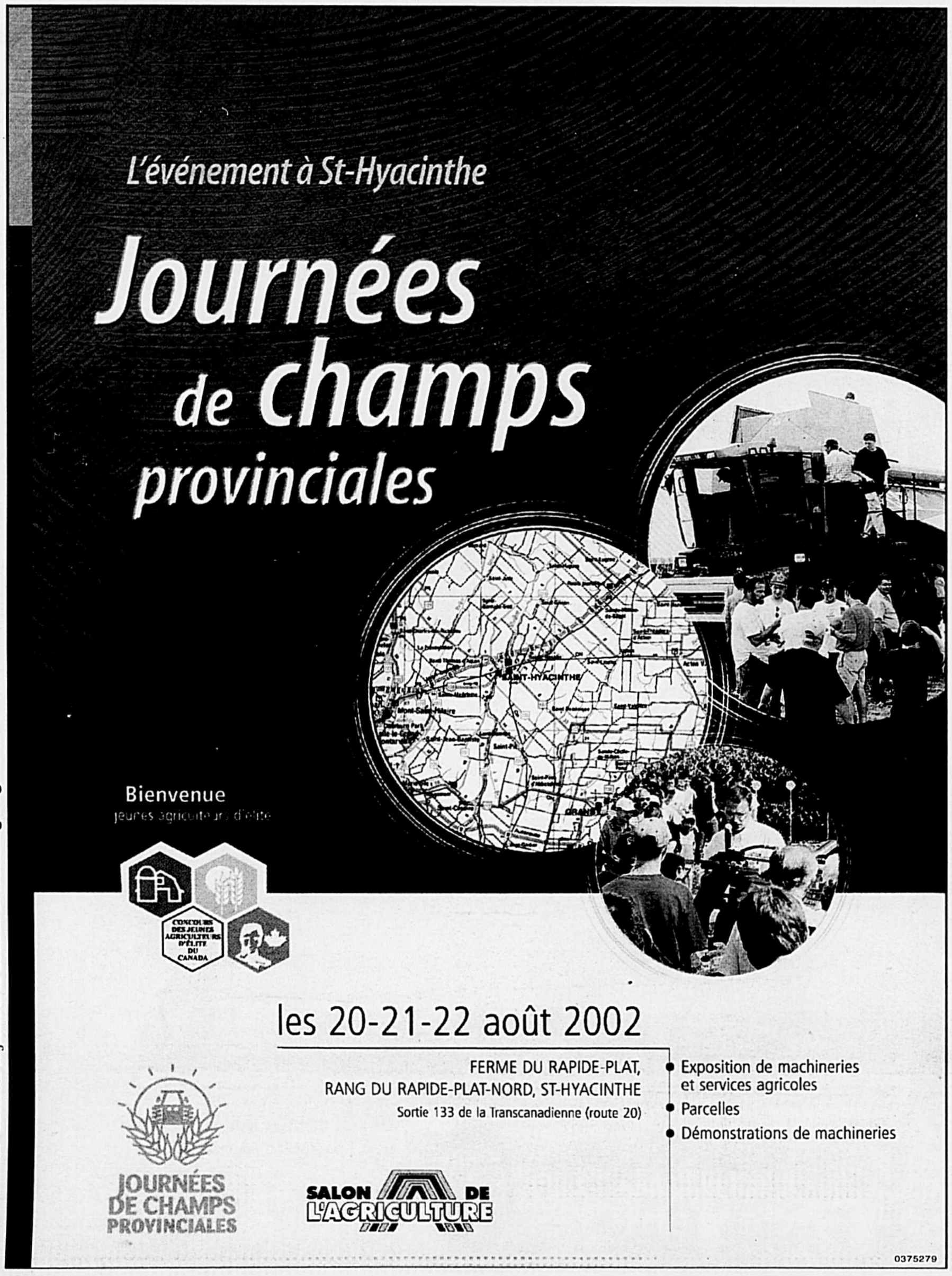
Animation et démonstration

Venez faire l'essai des différents cornets permettant de faire l'appel soit de l'orignal ou d'autres animaux.

Certains pourront pêcher une belle truite ou courir la chance de gagner un voyage de pêche à la Pourvoirie Mitage (Baie James) pour deux personnes (plan américain), d'une valeur de 2 700 $.

Pavillon commercial A, 12 h à minuit. GTA





Toute une basse-cour!

Saviez-vous que plus de 1200 animaux de ferme et 1000 petits animaux seront à l'Exposition cette année? Petits et grands pourront contempler bovins, chevaux, chèvres, lapins... alouette! Les plus audacieux pourront même caresser le pelage de certains des animaux exposés et, qui sait, assister à la naissance d'une portée de porcelets. Parmi les attractions les plus populaires des pavillons agricoles, on retrouvera encore cette année la tonte du mouton, l'incubateur à poussins et les taureaux - arborant le typique anneau nasal - dont le seul grognement suffit pour faire tressaillir bien des visiteurs.

Petits et grands sont toujours fascinés par les animaux de la ferme.

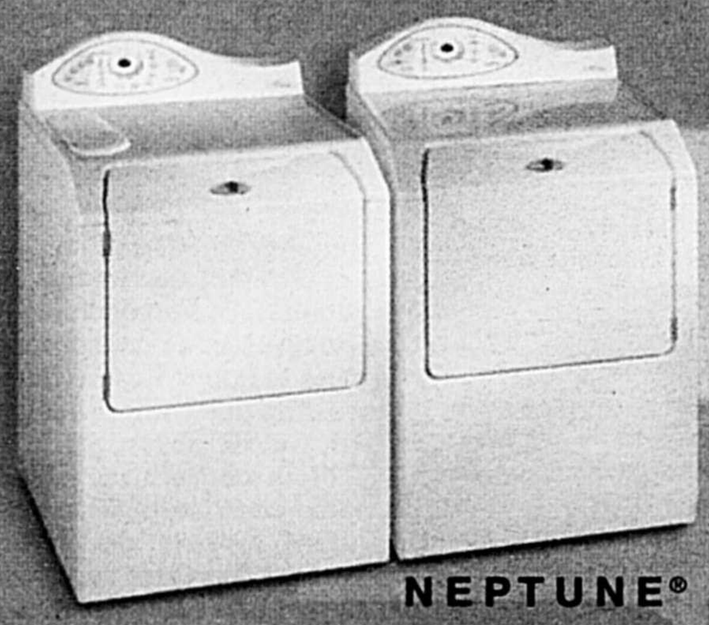
Des centaines de professionnels de l'agriculture seront également sur place pour partager leur savoir et raconter certaines anecdotes cocasses au sujet de la gent animale. Vous désirez connaître la période de gestation des chèvres? Le poids des vaches laitières? Réponses garanties!

Pavillons agricoles
de 8 h à 23 h

GTA

SAUVEZ GROS
SUR LES ÉLECTROS !

Option 1 an	Option 24 mois	Option comptant
Payez seulement dans 1 an, sans intérêt	Payez en 24 versements égaux, sans intérêt	Payez maintenant et économisez l'équivalent de la TPS



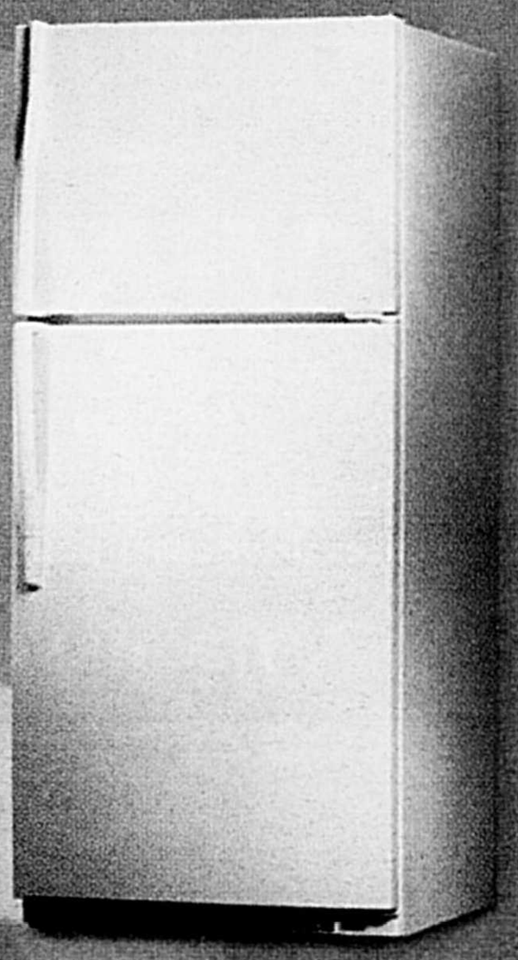
Ensemble **laveuse et sécheuse Maytag** à chargement frontal (900834)

89,16 $ par mois

MAYTAG®

Lave-vaisselle Maytag
Contrôle automatique de la température; régulateur sonore **EQ™ Plus Sound** (005188)

28,29 $ par mois



Réfrigérateur Maytag 19 pi³ (PTB1952)

29,95 $ par mois

Lave-vaisselle Maytag
Panier d'ustensiles amovible; régulateur sonore (019681)

19,50 $ par mois

JENN-AIR

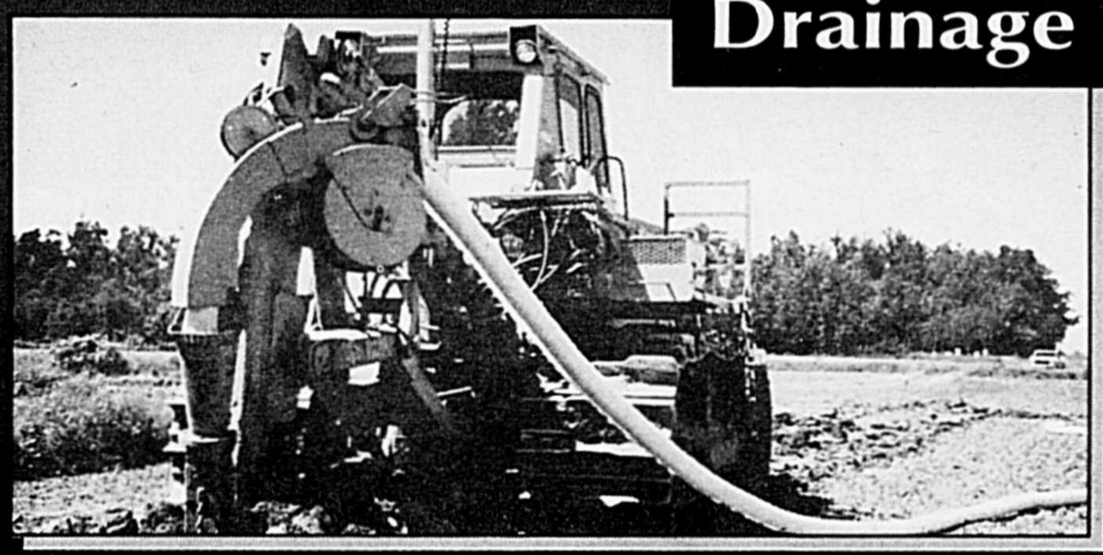
Cuisinière Jenn-Air
Ventilateur intégré; four auto-nettoyant (029530)

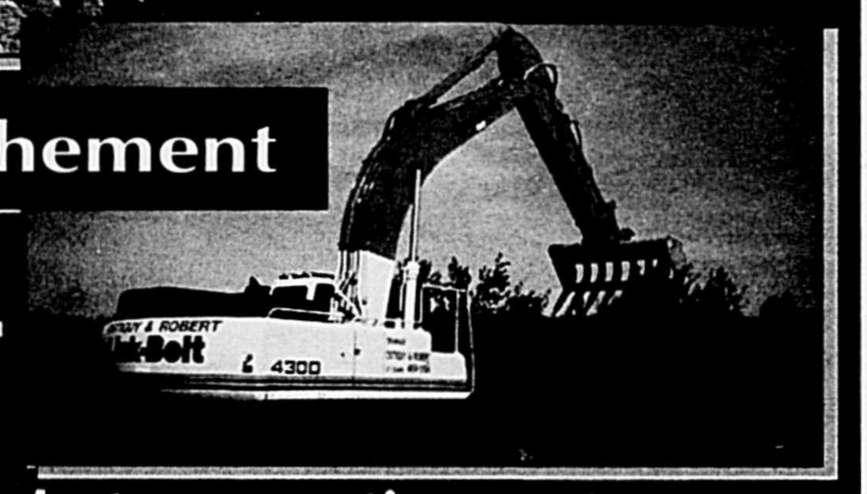
Prix spécial en magasin

GERMAIN LARIVIÈRE
Ça vaut le déplacement

4060, boul. Laurier, Sainte-Rosalie
Autoroute 20, sortie 138
www.germainlariviere.com

Drainage
Ostiguy & Robert Inc.
Nivellement au laser

NOUVEAU
Maintenant deux tracteurs à chenilles pour un meilleur service
Réduit la compaction et augmente la productivité
Tracteur STX 440 h.p. sur chenilles
Drainage

Deux récentes draineuses pour un meilleur service
Aplanissement

6 BÉLIERS MÉCANIQUES
de 240 HP à 400 HP équipés d'un râteau pour défrichement et lame arrière pour fossé
Défrichement

2 PELLES
2 V.C. avec râteau et godet en V pour fossé
Les producteurs avertis savent que notre qualité ne peut être égalée
NOUS VOUS LE GARANTISSONS
A votre service depuis plus de 30 ans, vous pouvez vous fier aux experts du drainage.
Estimation gratuite
255, route 112, St-Césaire, Québec, J0L 1T0
Tél.: (450) 469-3156 • 1-800-363-8973
0369849

Chronique GTA

LA FINANCIÈRE AGRICOLE DU QUÉBEC

Au Centre de services de Saint-Hyacinthe

L'adhésion à l'assurance récolte : toujours en augmentation

Sylvie **Chagnon**
Coordonnatrice
La Financière agricole Québec

Les producteurs agricoles de la région sont de plus en plus nombreux à protéger leurs investissements financiers en adhérant aux divers programmes d'assurance récolte mis à leur disposition.

Lors de la dernière campagne annuelle d'adhésion, qui s'est terminée le 30 avril, plus de 1 389 producteurs de la région de Saint-Hyacinthe ont choisi d'assurer leurs récoltes contre les risques climatiques sur une superficie totale de 155 255 hectares, soit **une augmentation des superficies assurées de 8,0 %** par rapport à l'année précédente. La participation de la clientèle s'est particulièrement accrue pour les cultures du maïs-grain et des céréales. **Plus de 85 % des superficies cultivées en maïs-grain en 2002 dans la région desservie par le Centre de services de Saint-Hyacinthe sont protégées par l'assurance récolte.**

On se souviendra que chaque année certaines cultures sont affectées par un événement climatique particulier; les pertes financières qui en résultent sont souvent importantes. Les programmes d'assurance récolte ont déjà fait leurs preuves en offrant une bonne protection à des coûts tout à fait abordables; c'est pourquoi la majorité des producteurs y adhèrent.

Avis de dommages

Le printemps a été difficile, avec du temps frais et pluvieux. Les travaux de semis ont été retardés, et les conditions de germination, de levée et de croissance des cultures n'ont pas toujours été favorables. De ce fait, plusieurs de nos clients nous ont déjà signifié des avis de dommages pour leurs cultures. Nous désirons rappeler à l'ensemble de notre clientèle la nécessité d'aviser La Financière agricole dès qu'un dommage affecte les cultures, et ce, pour les productions couvertes par l'assurance récolte individuelle et pour les causes incluses à l'assurance récolte collective. Il est important de signaler le dommage à votre centre de services le plus tôt possible et surtout, **avant le début des opérations de récolte**. Au préalable, il faut prendre soin de visiter ses champs afin d'être en mesure d'indiquer rapidement à son conseiller ou sa conseillère en assurances agricoles les endroits où les dommages sont les plus considérables.

Bilan des adhésions de 2002 à l'assurance récolte

pour le Centre de services de Saint-Hyacinthe(1)

CULTURES	NOMBRE DE CLIENTS	SUPERFICIES ASSURÉES (HA)	VALEURS ASSURÉES ($)
Foin	431	38 208	9 966 000
Maïs fourrager	193	1 769	2 589 000
Maïs-grain	1 117	75 468	71 193 000
Soya	656	18 705	14 378 000
Haricot sec	127	3 428	2 947 000
Céréales	575	9 945	6 581 000
Légumes de transformation	170	5 875	6 722 000
Cultures maraîchères	61	1 355	5 236 000
Autres	28	502	1 727 000
TOTAL		**155 255**	**121 339 000**

(1) Statistiques en date du 17 juin 2002

En 2002, plusieurs options de protection, dont le coût des cotisations varie selon l'importance de la garantie choisie, étaient offertes. Ainsi, le producteur pouvait choisir une protection sur mesure, adaptée aux besoins de son entreprise. D'ailleurs, ces nouvelles options ont grandement été appréciées.

Les conseillers et conseillères en assurances agricoles demeurent à votre disposition pour toute information complémentaire concernant nos programmes et vous souhaitent une excellente fin de saison.

GTA

L'agneau du Québec, une viande de plus en plus populaire

Marie-Noëlle
Trottier

Stagiaire en communication
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Saint-Hyacinthe

La cuisine des chefs du Pavillon du savoir alimentaire présentera le lundi 22 juillet prochain l'agneau comme aliment vedette. En compagnie de Sœur Angèle, M. Jean-François Méthot, chef cuisinier au restaurant Les Trois tilleuls, préparera avec soin des plats à partir de cette viande tendre et savoureuse.

Fier des produits d'ici

C'est avec plaisir que M. Méthot a accepté de participer à l'Exposition, puisqu'il collabore étroitement avec près d'une vingtaine de producteurs locaux. En effet, il travaille depuis 16 ans à faire connaître les produits du terroir de la Montérégie. « Je travaille beaucoup avec M. André Trépanier, producteur d'agneau. J'invite même les gens à visiter son entreprise, située près du restaurant », explique-t-il.

Sa cuisine simple et classique se compose à environ 80 % de produits québécois. En plus du classique carré d'agneau, M. Méthot cuisine d'autres parties de l'animal telles que l'épaule, les abats, les amourettes et la souris.

Une viande de plus en plus appréciée

Les produits de l'agneau correspondent de plus en plus aux attentes et aux besoins du marché. En effet, la Fédération des producteurs d'agneau du Québec incite ses partenaires à développer des découpes adaptées à la cuisson sur le barbecue. Elle encourage notamment les transformateurs à développer des produits prêts-à-manger.

Depuis six ans, la popularité des produits de l'agneau ne cesse de s'accroître. L'industrie compte près de 1 000 producteurs d'agneaux et de moutons, surtout dans les régions du Bas-Saint-Laurent, de la Mauricie, du Centre-du-Québec et de l'Estrie. Pour en savoir davantage, consultez le site Internet de la Fédération des producteurs d'agneaux et moutons du Québec à l'adresse suivante :www.agneauduquebec.com. GTA

Jean-François Méthot, chef cuisinier Hôtellerie Les 3 Tilleuls (Photo Le Courrier)

Les Équipements Daniel Labonté Inc

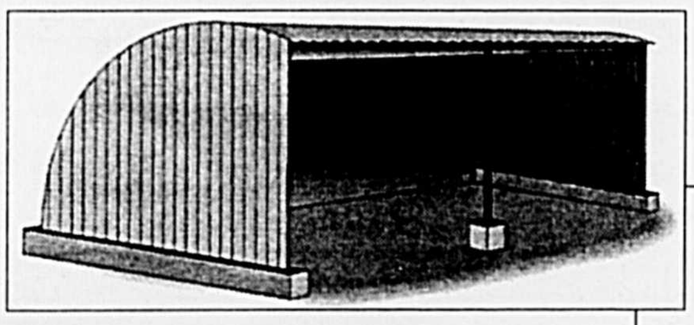
Avant d'acheter, vérifiez nos prix et la qualité de nos produits

BEHLEN INDUSTRIES

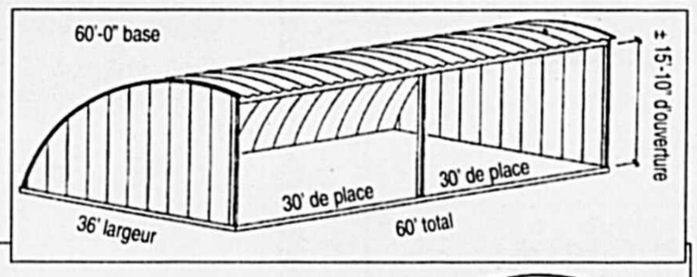
Commercial - Industriel
Récréatif - Agricole

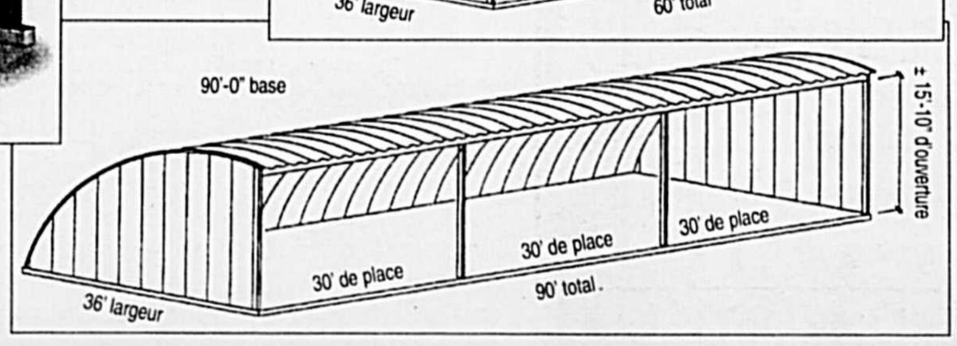
Nouveau

Des abris avec ouverture à l'avant

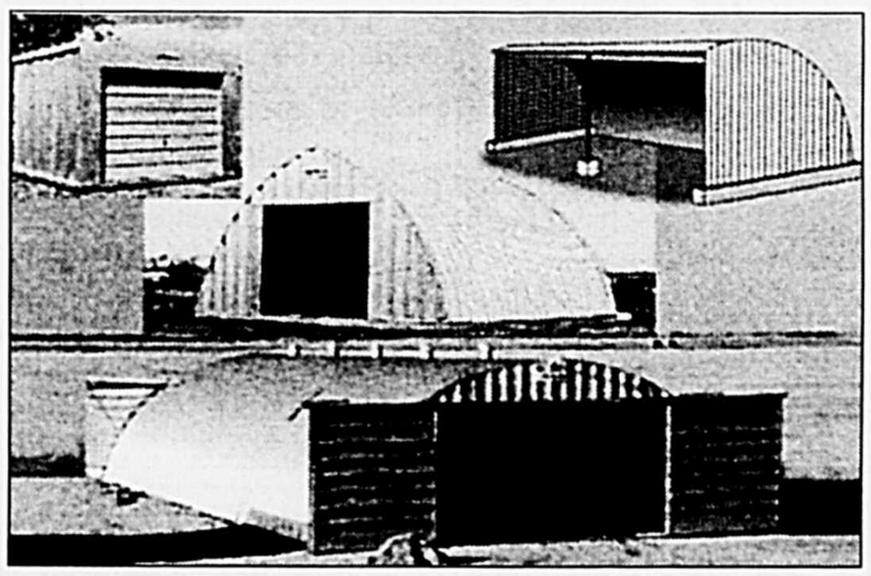


SÉRIE WRANGLER





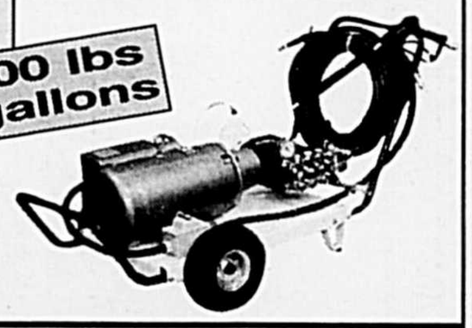
Idéal pour recouvrir les plates-formes à fumier.
Pour un entreposage économique de votre machinerie, foin sec, balles rondes ou carrées ou tout autre besoin!



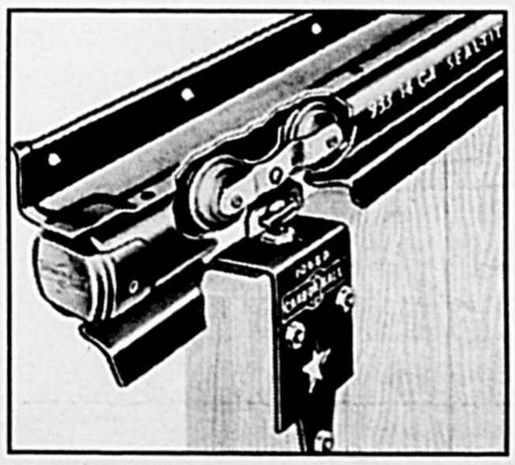
LAVEUSES À PRESSION

CAT PUMPS
GENERAL
Pompes -
Pièces et service

3000 lbs
5 gallons



1000 à
3000 lbs
Eau froide
Eau chaude



Supports de portes

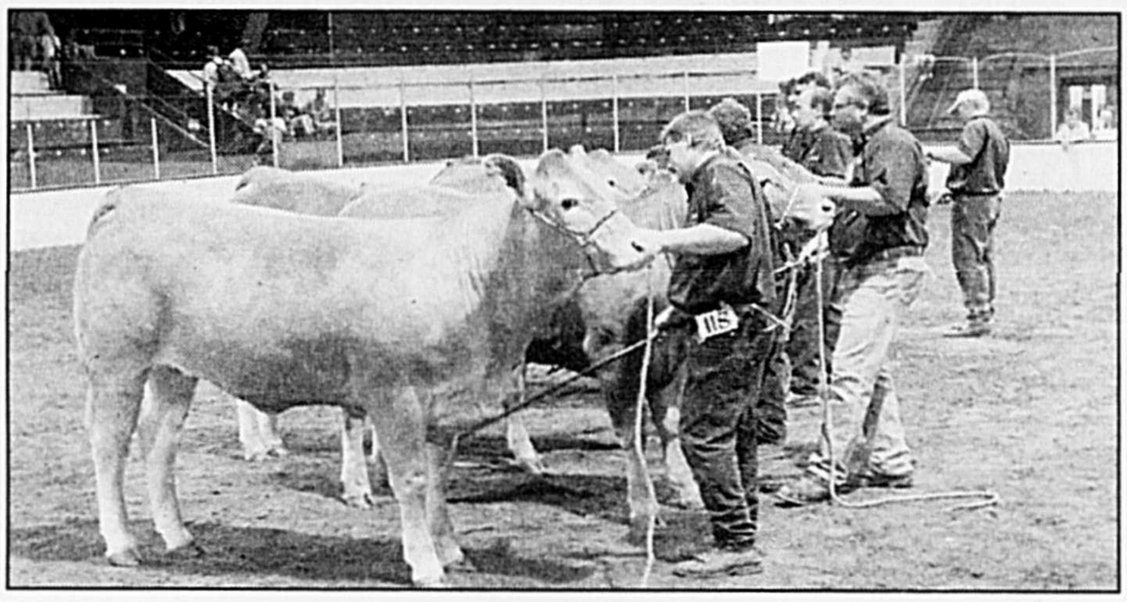
aussi rail "track" 90° en inventaire

ESTIMATION GRATUITE
1178 Lussier, Saint-Dominique J0H 1L0 Tél.: (450) 773-6589/Fax: (450) 773-2046

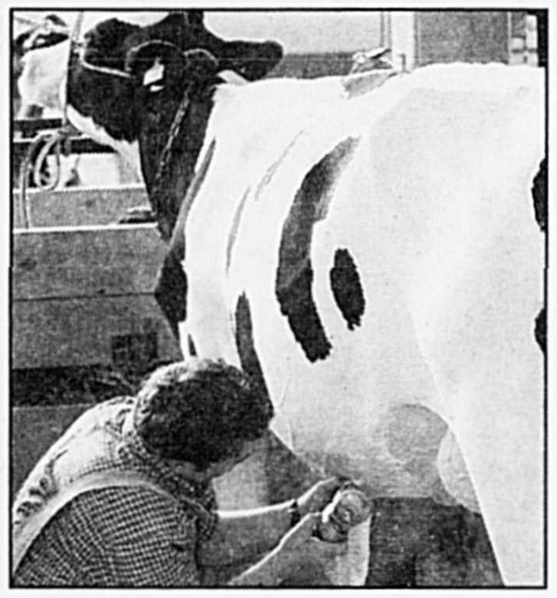
0825/03

Concours agricoles : l'art du bichonnage!

Les concours agricoles représentent une occasion unique de rendre hommage aux plus beaux représentants des différentes races et de se familiariser avec ces nombreux animaux qui peuplent l'espace rural québécois. Plus de 25 espèces défileront tour à tour dans l'aréna : quel plaisir pour les yeux que d'assister à cette parade animale!



Les plus beaux sujets parmi les bovins viendront rivaliser à l'Exposition agricole.



Les animaux en compétition font l'objet de soins attentifs de la part des éleveurs.

Horaire des jugements

Vendredi, 19 juillet 2002

8 h – Jeunes Ruraux Bovins *Canadien, Jersey, Ayrshire*
8 h 30 – Jeunes Ruraux Bovins *Aberdeen Angus, Galloway, Hereford, Limousin, Shorthorn*

Samedi, 20 juillet 2002

9 h – Bovins *Canadien*
10 h – Bovins *Ayrshire, Suisse Brune*
13 h 30 – Bovins *Jersey* (suite aux bovins *Canadien*)
9 h – Volailles
10 h – Lapins
13 h – Pigeons

Dimanche, 21 juillet 2002

10 h 30 – Messe
12 h – Moutons *Oxford, North Country Cheviot, Suffolk, Hampshire, Dorset, Leicester, Romanov, Border Cheviot, East Friessen, Jeunes Ruraux*
12 h – Bovins *Hereford - Aberdeen Angus, Bovins Limousin, Galloway, Shorthorn*

Lundi, 22 juillet 2002

10 h – Poneys
13 h 30 – Chevaux légers

Mardi, 23 juillet 2002

9 h – Chevaux *Belge, Canadien*
9 h 30 – Journée des Agricultrices
13 h 30 – Chevaux *Clydesdale, Percheron*

Mercredi, 24 juillet 2002

9 h 30 – Jeunes Ruraux Bovins *Holstein*
10 h – Chèvres laitières, Angora
13 h – Journée du porc

Jeudi, 25 juillet 2002

9 h – Jeunes Ruraux Bovins *Charolais, Simmental*
12 h – Bovins *Charolais, Simmental*

Vendredi, 26 juillet 2002

9 h – Bovins *Holstein*
12 h 45 – Suite Bovins *Holstein*

Samedi, 27 juillet 2002

12 h – Chèvres *Boer*

Dimanche, 28 juillet 2002

10 h 30 – Messe Country

Édouard Viens
Président

ST-CÉSAIRE QUÉ.

LES BÉTONS DU COTEAU LTÉE

TÉL. 469-4921

ABQ ASSOCIATION BETON QUÉBEC
BÉTON CERTIFIÉ BNQ

Fabrication de Béton

N° certificat: 478

Premier fabricant indépendant du Québec à obtenir la certification

QUALIBÉTON 9000

Prix Arcus 1995 Innovation dans le domaine agricole

Une flotte de quatorze bétonnières

Deux techniciens certifiés ACI

Un personnel qualifié et reconnu pour garantir notre production

125, RG ST-FRANÇOIS
ST-CÉSAIRE (QUÉBEC)
J0L 1T0

TÉL.: 450-469-4921
FAX: 450-469-4316
1-800-267-4921

0364168

SUIVRE DES COURS EN AGRICULTURE

VOILÀ UNE BONNE FAÇON DE DÉBUTER EN AFFAIRES

FORMATION AGRICOLE
ATTESTATIONS D'ÉTUDES COLLÉGIALES

APPLICATION DE TECHNIQUES DE PRODUCTION AGRICOLE :
- Animale
- Maraîchère
- Grande culture
- Horticulture ornementale

PLANIFICATION ET RÉGIE DE LA PRODUCTION AGRICOLE
GESTION DE L'ENTREPRISE AGRICOLE
Période de formation du 29 octobre 2002 au 26 avril 2003

CONDITIONS D'ADMISSION :

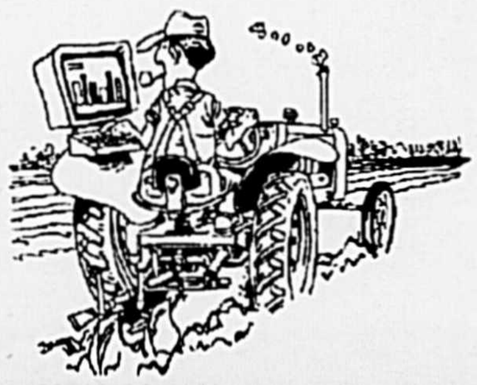
Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES) ou posséder une formation jugée suffisante.

Avoir interrompu ses études au moins deux sessions consécutives ou une année scolaire.

Réussir l'entrevue de sélection.

Vous avez complété un DEP en production agricole ? Vous pouvez continuer votre formation en agriculture au niveau collégial.

Lieux de formation : Saint-Jean-sur-Richelieu



INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT !
Pour inscription, téléphonez immédiatement au :
(450) 347-5301 poste 2300

CEGEP SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

LE MONDE à ma portée

Reconnues par la Société de financement agricole

0375436

Redécouvrir les saveurs d'antan

Marie-Noëlle
Trottier

Stagiaire en communication
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Saint-Hyacinthe

Vous avez la nostalgie des saveurs d'autrefois? Cet été, faites un détour à Saint-Paul-d'Abbosford pour visiter le kiosque Artisans du Terroir de la famille Guertin. Le vin et les produits artisanaux cuisinés sur place à partir de nombreux petits fruits vous rappelleront les délices d'antan.

Les Artisans du terroir ont développé une gamme de produits qui font leur réputation.

Un savoir-faire traditionnel

Située au pied du mont Yamaska, l'entreprise familiale fabrique du vin depuis 1999 : un rouge et un blanc, nommés « Artisans du Terroir », et un autre vin blanc connu sous le nom de « La Vrillée ». La famille cultive près de vingt cépages différents, dont une dizaine à titre expérimental.

La gamme de produits préparés selon des méthodes traditionnelles ne contient ni colorant, ni arôme artificiel, ni agent de conservation. Confitures, gelées, chutneys, tartes et autres produits sont concoctés avec des fruits cultivés sur place. Des emballages-cadeaux personnalisés sont également offerts : « Les visiteurs apprécient offrir nos produits soigneusement emballés dans de petits paniers ou des sacs-cadeaux », explique Annie Guertin, benjamine de la famille. Des petits fruits sont aussi vendus, dont un produit exclusif aux Artisans du Terroir : le raisin de table sans pépin.

SUITE EN PAGE 19

Annie Guertin, la benjamine de la famille, s'est jointe aux autres membres de la famille pour la préparation des produits.

Économisez plus que jamais!

Coupe-herbe et débroussailleuses

GT-2000R

Moins de 4,5 kg (10 lbs)

- La débroussailleuse Echo la plus légère
- Équipée d'une tête de fil double Rapid-Loader™

299,99$

SRM-2100

- Arbre droit
- Idéal pour les travaux légers et moyens

339,99$

SRM-2400

- Moteur 23.6 cc
- Peut opérer toute une journée, tous les jours

429,99$

SRM-260

- Moteur de type commercial
- S'attaque à toutes les applications

479,99$

SRM-260S

- Moteur 25,4 cc
- Léger pour plus de confort et de facilité à opérer

499,99$

SRM-3110

- Léger et puissant
- Pour vos travaux les plus difficiles

719,99$

Tous les équipements Echo® sont en vente maintenant.

ECHO®

CROSS FIRE.

- Le choix des professionnels
- 8 surfaces de coupe qui tranchent l'herbe - ne déchirent pas
- Différents diamètres pour différents besoins
- Rouleau de 12,2 mètres (40') ou une bobine de 2,3 kg (5 lbs) - choisissez votre fil de coupe Cross-Fire®
- Le fil de coupe double ou triple le plus facile à installer - le Rapid-Loader™ Echo.

Prenez celui qui convient à votre équipement. Vérifiez avec votre marchand Echo.

Pièce #215-60050
Tête SRM Echomatic™
31,99 $

Pièce #215111
Lame pour mauvaise herbe Maxi-Cut
24,99 $

Pièce #215-60057 ou 215-60058
Adapteur pour tête à double fil
9,99 $
Idéal pour tous les modèles de coupe-herbe avec moteur jusqu'à 22 cc.

GT-2000EZR Echo

Le coupe-herbe reconnu mondialement pour être le plus facile à démarrer

Nouveauté 2002

Le GT-2000EZR comprend la tête de coupe Rapid Loader™ de Echo

Le fil de tête de coupe le plus facile à changer

299,99$

ECHO Visitez votre marchand Echo Power Equipment (Canada) Le plus près de chez vous

Tous ces spéciaux sont valides jusqu'au 31 juillet 2002

Alain Laverdière
288, 6e rang, Saint-Théodore d'Acton
Tél. : (450) 546-3089

Laganière Mini Moteur
2646, rue St-Joseph, Saint-Hyacinthe, Qc. J2S 5M3
Tél. : (450) 774-9035

0375281

RH
RÉAL HÉBERT
VENTE & TRANSPORT INC.

VENTE GROS ET DÉTAIL

Ripe de bois (pressée en sac)

LIVRAISON OU À L'ENTREPÔT

INDUSTRIE
- AVICOLE
- CHEVALINE
- LAITIÈRE
- PORCINE

TRANSPORT
- COURTE ET LONGUE DISTANCE
- REMORQUE EXTENSIBLE

Léo Hébert, p.d.g.

535, ROUTE 139, WICKHAM, QUÉ. J0C 1S0

Tél.: (819) **398-6905** Fax: (819) **398-7772**

www.realhebert.qc.ca

0369872

Agrotourisme : une réalité invitante

Saint-Hyacinthe et la région

Des activités et des attraits à voir et à faire absolument !

Isabelle **Cordeau**

Agente au tourisme
Bureau de tourisme et des congrès de Saint-Hyacinthe inc.

Le Jardin Daniel A. Séguin (778-6504 poste 215) est un véritable havre de paix au cœur de la ville. Ce parc floral de 4,5 hectares est reconnu par le milieu horticole pour posséder la plus grande collection d'annuelles au Québec avec ses 35 000 plantes.

Ouvert depuis le 15 juin dernier, le Jardin invite les visiteurs à venir admirer ses jardins thématiques. Des visites guidées sont disponibles tous les jours et sont effectuées par des étudiants en horticulture qui peuvent répondre aux questions des visiteurs.

Toujours à Saint-Hyacinthe, tout près du Jardin Daniel A. Séguin, **la Faculté de médecine vétérinaire** (773-8521 poste 8425) accueille les visiteurs à l'intérieur de ses murs pour des visites guidées durant la période estivale. Salle d'opération, spécimens aux caractéristiques particulières, le tout accompagné d'explications sur le domaine de la santé animale, voilà ce que le visiteur pourra voir et entendre lors de cette fascinante visite.

Sur un magnifique site naturel aménagé à Saint-Jude, des présentations d'oiseaux de proie vivants spécialement entraînés pour l'occasion sont offertes deux fois par jour à

SUITE EN PAGE 19

Des oiseaux de proie spécialement entrainés sont présentés aux visiteurs.

La Fleurifête : un plaisir pour les yeux.

ACHAT - VENTE & LOCATION

Spécialité : remorques en ALUMINIUM pour animaux de ferme

"GARANTIE DE 7 ANS"

REMORQUES La Chevauchée

Service Clés en main

FABRICATION SELON VOS BESOINS

Corn Pro, Car-Mate, Cargo-Mate et La Chevauchée

Le plus GRAND choix au Canada

SPÉCIAL

Tapis de caoutchouc 4′ x 6′

FINANCEMENT DISPONIBLE

1546 Principale
Route 112, Granby, Qc

Tél.: (450) **375-2203**
ou **1-877-375-2203**

0369869

Agrotourisme : une réalité invitante

SUITE DE LA PAGE 18

Chouette à voir! (773-8521 poste 8545). Le visiteur aura la chance de pénétrer dans l'immense volière de réhabilitation unique en Amérique du Nord pour y admirer les oiseaux qui seront relâchés dans la nature dès leur guérison achevée. Un encan d'oiseaux de proie aura lieu le 3 août prochain.

Les amateurs d'horticulture pourront également se rendre aux **Serres Rosaire Pion** (796-3193). Ce vaste complexe reçoit chaque année des gens d'un peu partout venant s'y procurer plantes et arbustes. Des visites guidées des lieux sont disponibles et démystifient les différentes étapes de production.

SUITE DE LA PAGE 17

Les amateurs d'agrotourisme seront enchantés par la visite guidée du vignoble, du verger et des champs de petits fruits. Le père, M. Réjean Guertin, se fait un plaisir d'expliquer aux visiteurs les rudiments de son métier : « J'offre un service personnalisé. Je m'adapte aux connaissances de chacun, passant d'une explication simple à des propos plus techniques. » Chaque visite comporte de nombreuses découvertes, puisque les fruits cultivés sont à pleine maturité à différents moments de l'année. Cassis, prunes, groseilles à maquereau, framboises, cerises, mûres, poires, il y en a pour tous les goûts! À la visite s'ajoute une dégustation de quelques produits offerts, une occasion de renouer avec les saveurs fruitées d'antan. Une salle à l'intérieur du kiosque est également à la disposition des groupes.

Un rêve grandeur nature

Non seulement M. et M^me^ Guertin peuvent se réjouir du développement de leur entreprise, mais ils peuvent également compter sur la relève. En effet, Annie Guertin, la benjamine de la famille, s'est jointe en 2000 aux trois autres membres de la famille impliqués dans l'entreprise. Sa formation en transformation des aliments à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe apporte une expertise hors du commun dans la conception des produits offerts. Grâce à elle, les fruits de la terre sont transformés en petits délices : « Je prépare les produits à même la cuisine du kiosque, ce qui embaume l'endroit d'un doux parfum sucré. Tous nos produits sont le fruit de secrets familiaux, mais surtout de longues heures de travail. » Annie complète présentement sa formation par une attestation d'études collégiales en gestion.

La réussite de l'entreprise est due au talent et aux efforts de toute la famille. En 1977, Céline et Réjean Guertin deviennent propriétaire d'un verger. De 1979 à 1992, ils ont entièrement redessiné les dix hectares de terres cultivables. La ferme familiale cultive aujourd'hui du raisin, des pommes et toute une gamme de petits fruits. En 2001, les Guertin officialisaient l'inauguration de leur vignoble, le premier au mont Yamaska.

Sur l'envolée de son succès, la famille rêve à de nombreux projets. Des aménagements extérieurs et intérieurs, tels une terrasse, un lac à proximité et de nouveaux équipements à la cuisine, sont prévus à long terme. « Nous améliorons pas à pas l'entreprise, avec confiance et détermination », précisent-ils. La famille misera sur une plus grande distribution parmi quelques détaillants québécois et désire avant tout demeurer une entreprise chaleureuse afin de conserver l'ambiance familiale de l'endroit.

GTA

Des fermes à visiter

En nouveauté, **Les Plaisirs du Cabri** (797-2531), situés à Saint-Damase, invite à venir caresser les quelques centaines de chèvres que comporte leur élevage. Une boutique offre des produits à base de chèvre tels que le fromage et les saucisses. À l'automne, cueillez vous-même vos pommes dans le verger.

La ferme Jean Duchesne (772-6512), située à Saint-Pie, est spécialement conçue pour accueillir les enfants et dispense même un diplôme « fermier d'un jour » à chacun de ces derniers qui y ont fait une visite. Au programme : nourrir les animaux, tour de cheval, présentation des différents animaux, etc.

À quelques kilomètres de là, à Saint-Valérien, **La Rabouillère** (793-4998) convie les visiteurs à venir admirer sa collection animale sans pareille : plus d'une cinquantaine d'espèces d'animaux domestiques dans un décor paysager exceptionnel.

Des événements à ne pas manquer

Outre **l'Exposition agricole et alimentaire** (773-9307), cet événement incontournable qui aura lieu cette année du 18 au 28 juillet, il faut aussi mettre à son agenda le **Festival du maïs de Saint-Damase** (797-3780) du 2 au 4 août prochain. Au programme : exposition de tracteurs antiques, tires de tracteurs de ferme, souper porc et dinde braisés sans oublier la dégustation de maïs sucré et soufflé à volonté!

Pour clore la saison estivale, du 31 août au 2 septembre, place à la **Fleurifête** (778-6504 poste 215) au Jardin Daniel A. Séguin. Cette grande fête horticole accueille chaque année plus de 5000 visiteurs. On retrouvera sur place des conférenciers de renom, des ateliers, des exposants et des encans.

Pour connaître les horaires et les tarifs de chacun des établissements mentionnés, vous pouvez joindre directement l'établissement ou vous procurer une copie du Guide touristique de Saint-Hyacinthe disponible gratuitement au bureau d'information touristique de Saint-Hyacinthe situé au 2090, rue Cherrier. Ouvert 7 jours, de 8 h 30 à 18 h 30 ou consultez le site Web du BTC au www.tourismesainthyacinthe.qc.c

GTA

SOYEZ LE PREMIER

Nouvelle génération de Dodge Ram 2003
Disponible pour commande immédiate

Dodge Ram 2500 et 3500

- Complètement redessiné
- Deux nouveaux moteurs
  V8 5.7 L hémi, 345 HP, 365 Lb-Pi.
  Nouveau Cummins turbo diesel
  5.9 L 305 HP, 555 Lb-Pi.

Un service complet

Brouillette Automobile Inc.

Lafontaine
Dessaulles
Choquette

CHRYSLER Dodge Jeep

Richard Chagnon, prop.

Claude Chaput, directeur des ventes véhicules d'occasion

Manon St-Hilaire, responsable véhicules parc

Jean-Rene Mongeau, representant

Francis Baillargeon Representant des véhicules d'occasion

Benoit Martin representant

Yves Cordeau representant

Pierre Mac Donald representant

Ginette Menard, directrice commerciale

Centre de camions Dodge

2750, LAFONTAINE, SAINT-HYACINTHE TÉL.: 773-8551 FAX: 773-3404

037658B

Blé panifiable : l'analyse de qualité, un outil important

Serge
Fortin

Directeur général,
et

Ginette
Frigon

Technicienne Centre de recherche sur les grains inc. (CÉROM)

CÉROM
Centre de recherche sur les grains inc.

Les acheteurs et les utilisateurs de blé panifiable ont besoin de connaître les caractéristiques des lots de blé transigés pour savoir ce qu'ils pourront en tirer.

Un laboratoire d'analyse de la qualité

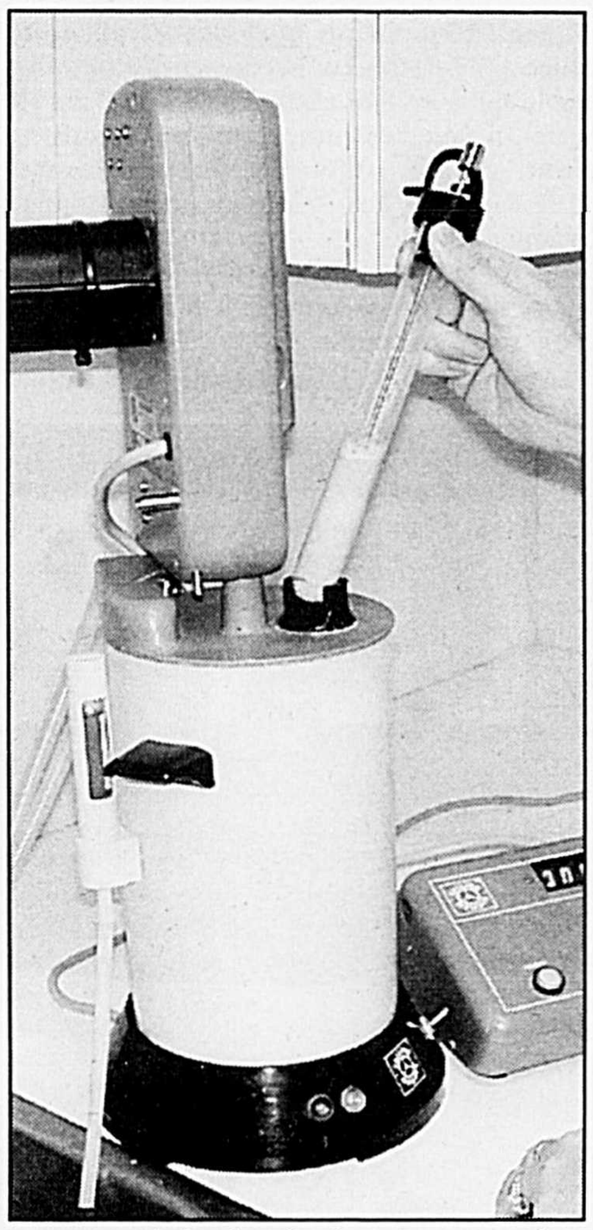
Le laboratoire d'analyse de la qualité des grains du CÉROM est localisé à Saint-Hyacinthe et il dispose de l'expertise technique et des appareils pour réaliser les analyses de qualité énumérées au tableau 1 sur des grains ou des farines. Toutes les analyses y sont effectuées conformément aux méthodes de la Commission canadienne des grains.

Le lot de blé se classe-t-il?

Avant de demander des analyses au laboratoire, il est fortement recommandé de s'assurer que le lot de blé se classe pour l'alimentation humaine. À cette fin, faire parvenir un sous-échantillon de grains (600 g) à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (RMAAQ) pour obtenir un classement reconnu qui donnera également l'humidité, le poids spécifique, le pourcentage de grains fusariés, etc.

Quelles analyses faire?

Les analyses des grains les plus souvent demandées par les acheteurs sont le contenu en protéines, important pour la valeur nutritive et les qualités boulangères, et l'indice de chute qui mesure le degré de germination



La mesure de l'indice de chute est une analyse couramment faite par le laboratoire du CÉROM.

des grains et le contenu en gluten de la farine. Certains acheteurs souhaitent également connaître le farinogramme qui mesure le pouvoir d'absorption d'eau de la farine et la stabilité de la pâte au pétrissage. Il est recommandé de vérifier auprès de son acheteur les analyses requises.

Comment recourir aux services ?

Une fois que le lot de grains s'est qualifié, on s'adresse au laboratoire. Dépendant de la nature des analyses demandées, on procède selon l'une des façons suivantes :

- pour les analyses sur des grains entiers : expédier 500 grammes de grains secs et propres;
- pour les analyses sur farines extraites par le laboratoire : expédier 2 kilogrammes de grains secs et propres;
- pour les analyses sur les farines fournies par le client : expédier 500 grammes de farine.

Les échantillons seront expédiés en les accompagnant du formulaire de demande d'analyse offert sur le site Internet du CÉROM (www.cerom.qc.ca). Si le formulaire n'est pas utilisé, il faut indiquer nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi que la nature des analyses demandées pour chaque échantillon soumis pour y associer les résultats d'analyse pertinents. Les échantillons sont expédiés à :

Laboratoire d'analyse
de la qualité des grains
3300, rue Sicotte
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2

Pour renseignements :

Joignez Ginette Frigon, au (450) 778-6522, poste 235 ou Serge Fortin, au (450) 653-4413, poste 221. Vous pouvez aussi visiter le site Internet du CÉROM à www.cerom.qc.ca

GTA

Tableau 1

Services offerts

par le laboratoire et coûts*

Grains entiers

Protéines, indice de chute, dureté, cendres	80 $
Protéines	24 $
Indice de chute	24 $
Dureté	15 $
Cendres	19 $
Farine (si le laboratoire doit faire l'extraction de la farine, ajouter 125 $)	
Rendement, farinogramme, protéines, cendres (extraction incluse)	250 $
Farinogramme	70 $
Protéines	24 $
Cendres	19 $

* (Ajouter TPS et TVQ)

Chronique GTA
CENTRE DE RECHERCHE SUR LES GRAINS

Les mélanges de blés panifiables : attention!

Yves
Dion

Agronome et chercheur

et

Ginette
Frigon

Technicienne
Centre de recherche sur les grains inc.

Judith
Frégeau-Reid

Chercheure, CRECO, AAC-Ottawa

Afin de préserver la pleine valeur des blés panifiables, il est très important de tenir compte des catégories d'utilisation lorsqu'on les entrepose. Le contenu en protéines, la dureté du grain et l'absorption en eau de la farine déterminent l'utilisation qu'en fera la minoterie. Le mélange de lots de blé aux caractéristiques différentes peut les dévaloriser si les caractéristiques du mélange ne correspondent à aucun usage spécifique. Seul le minotier peut faire les mélanges appropriés.

Cultivars
par catégorie d'utilisation

Catégorie	*Cultivars*
Blés à pain	AC Barrie AC Brio AC Voyageur
Blés pour mélange - type extra fort	Aquino
Blés pour mélange - type fort	AC Drummond AC Pollet Algot
Blés pour mélange - type moyen	SS Blomidon Torka

des blés utilisables en mélange pour la fabrication du pain. Les types de blé « fort » et « moyen » présentent des propriétés et des qualités boulangères décroissantes par rapport à celles des « blés à pain ».

La qualité des cultivars de type « fort » devrait permettre au minotier de les mélanger en proportion importante avec des blés panifiables de qualité élevée. Le type « moyen » ne peut être utilisé en proportion élevée dans les mélanges de farine, mais il peut être utilisé en petite quantité dans les mélanges pour la mouture. L'avantage de ces blés pour le minotier, c'est qu'ils sont moins chers que les meilleurs blés à pain. Pour le producteur, le rendement de ces cultivars doit compenser leur prix moindre.

Finalement, le blé « extra fort » répond à des besoins particuliers. Par son contenu en gluten très élevé, il est utile en mélange pour renforcer les farines faibles.

Pour l'entreposage des blés panifiables, il est très important de tenir compte des catégories d'utilisation.

Les types de qualité des blés panifiables

Les blés panifiables sont dits « blés de force » et se divisent en plusieurs catégories selon leurs caractéristiques. Les regroupements sont en fonction de la force du gluten et des caractéristiques habituelles (contenu en protéines, absorption, etc.). Les protéines sont le facteur déterminant des propriétés physiques de la pâte, d'où leur importance. La dureté du grain est associée au rendement en farine, une caractéristique également importante. Une forte absorption d'eau est recherchée par l'industrie boulangère.

La première catégorie, celle des « blés à pain », est directement utilisable pour la fabrication du pain. Sa qualité de panification est très élevée. Les « blés à pain » se distinguent par un contenu en protéines et une dureté élevés et par une forte capacité d'absorption d'eau.

Les autres catégories sont constituées

L'entreposage des blés

Afin de préserver la valeur commerciale du blé et d'être en mesure de répondre aux besoins des acheteurs, il ne faut pas mélanger des blés de catégories d'utilisation différentes dans un même silo. Il vaut d'ailleurs toujours mieux vérifier avec les acheteurs si le mélange des cultivars ne cause pas d'inconvénients.

S'il faut mélanger des lots différents, on se reportera au tableau suivant afin de ne stocker ensemble que des blés de même catégorie.

GTA

NOUVEAU dans la région

Les tracteurs McCORMICK

un nom qui en dit long de 20 à 176 HP

les reconnaissez-vous?

McCormick vous offre la chance de garder la couleur, ainsi que la technologie réputée depuis plusieurs années et à un MEILLEUR PRIX

Contactez-nous avant d'acheter, vous ferez de grosses économies

Les Entreprises Michel Petit inc.

1018, route 116 Ouest
Acton Vale
Tél. : (450) 549-4808

0376554

LES ENTREPRISES MICHEL PETIT INC.

FINANCEMENT

FINANCEMENT SANS PAIEMENT NI INTÉRÊT AVANT LE 1ER JUILLET 2003

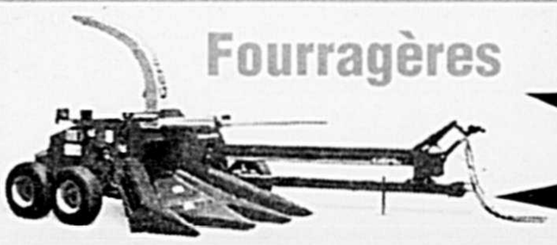
ou

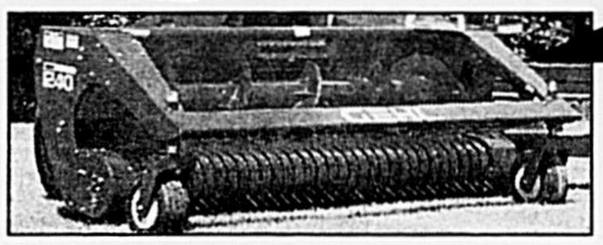
0% d'intérêt 36 mois **1,9%** d'intérêt 48 mois **2,9%** d'intérêt 60 mois

ou

Rabais comptant

Fourragères





Ramasseur d'andain le plus large sur le marché 9'

Chargeuse compacte

de 28 à 110 forces
Capacité jusqu'à 3 600 lbs

Souffleuse à fourragère

La plus performante jusqu'à 216 tonnes à l'heure dans le maïs à ensilage

Dynalift DI

Télescopique jusqu'à 55 pieds

Presse à balles-ronde

GEHL®

Site web : http://www.gehl.com

depuis 1859

Votre ligne d'accessoires agricoles

GEHL
un nom synonyme de qualité

Profitez des excellents taux de financement de Gehl

1018, route 116 Ouest, Acton Vale Tél. : (450) 549-4808

0376553

Le Centre de recherche

Semico INC.

tiendra une journée

portes ouvertes

pour les producteurs agricoles

le 19 juillet 2002

au Centre de recherche Semico
3e Rang, Sainte-Rosalie

Pour information :
Semico inc.
4905, boul. Laurier
Sainte-Rosalie (Québec)
J0H 1X0
Tél. : (450) 799-3225
Téléc. : (450) 799-3229
semico@semico.ca

HL Hyland Seeds

Dîner sur place
Visite de parcelles :
- Céréales
- Plantes fourragères
- Soya
- Maïs
- Régie

Exposants
Kiosques d'information

EN COLLABORATION AVEC :

Bayer · DuPont · Dow AgroSciences · syngenta · Nufarm

0376552

L'agroalimentaire :

un champ d'expertise que nous cultivons

Michel Brouillard CA, Alain Nadeau CA, Guy Laroche CGA, Caroline Touchette CGA, Michel Desrosiers CGA

Chez Samson Bélair/Deloitte & Touche nos spécialistes du domaine agroalimentaitre s'occupent personnellement de vous. Ils vous rencontrent et communiquent souvent avec vous. Ensemble, vous établissez ainsi des liens serrés afin qu'ils puissent vous offrir des conseils de planification qui dépassent vos attentes.

Comptables agréés et conseillers en management
2200, avenue Léon-Pratte, Saint-Hyacinthe
450-774-4000

Samson Bélair Deloitte & Touche

0370001

Agrotourisme : une réalité invitante

Saint-Hyacinthe et la région

Des produits à découvrir ou à redécouvrir!

Isabelle **Cordeau**

Agente au tourisme
Bureau de tourisme et des congrès
de Saint-Hyacinthe inc.

Dans le 5e rang de La Présentation se trouve l'hydromiellerie-miellerie Le Clos des Brumes (796-3504). Cet établissement se spécialise dans la production agroalimentaire biologique et offre la gamme complète des produits de la ruche tels que miels non pasteurisés, gelée royale, etc. Le visiteur pourra s'y procurer de magnifiques paniers-cadeaux contenant les hydromels aux noms aussi évocateurs qu'Élie-Anne, Cuvée Blé Noir, Duchée Vieux-Chêne, etc. Une visite guidée est possible en saison ainsi que des dégustations.

La production apicole compte également les **Ruchers Richard Paradis** (799-4285) situés à Sainte-Rosalie. Sur place, une ruche vitrée, tout ce qu'il y a de plus sécuritaire, permettra à tous de voir et surtout de mieux comprendre la vie des abeilles dans une ruche. Des produits tels que bonbons, miels, et autres sont en vente sur place.

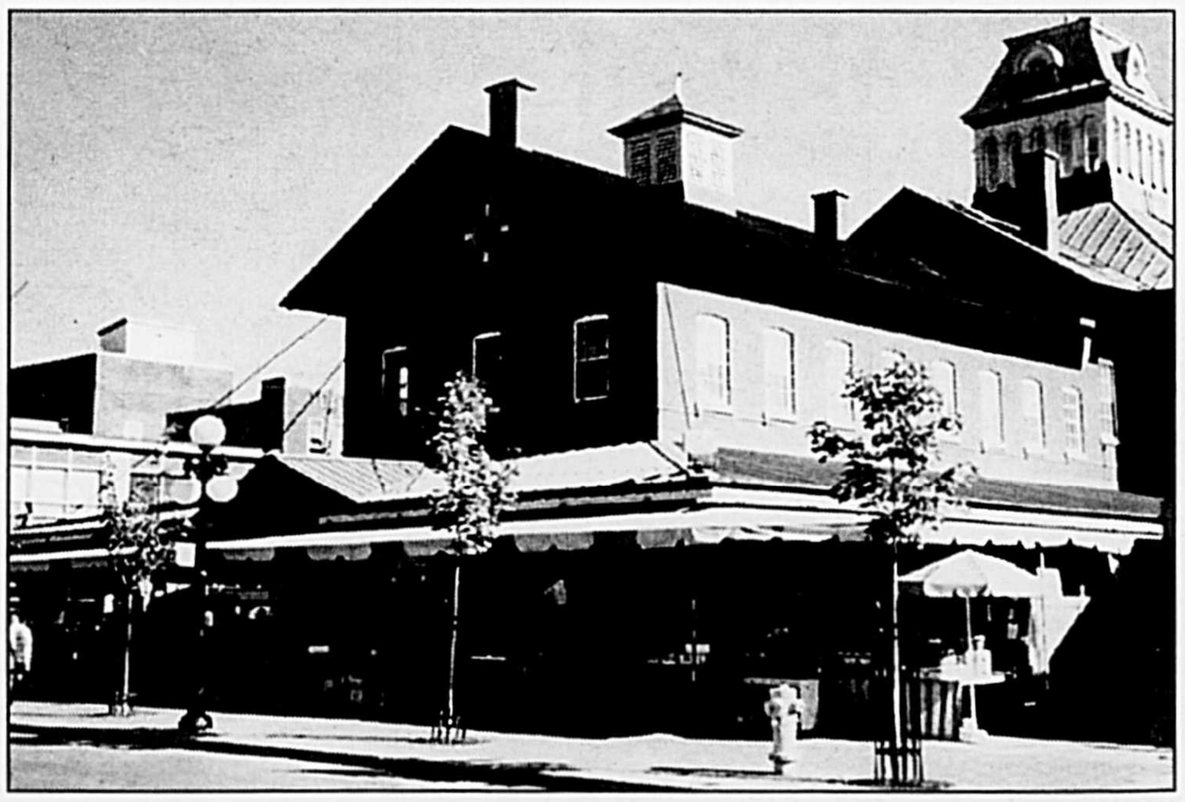
Pour vous procurer des produits frais, rien de tel que de les cueillir vous-même! Plusieurs maraîchers en région vous offrent de venir cueillir vos fruits et légumes. Bleuets, tomates, courges, poireaux ne sont que quelques-uns des produits que vous pourrez vous procurer.

Le **Vieux Marché de Saint-Hyacinthe** (771-4331) est une véritable institution au cœur même d'un centre-ville riche en histoire. L'un des plus vieux marchés publics toujours en opération au Québec propose un arrêt fraîcheur et est tout indiqué pour vous procurer fleurs, fruits et légumes durant la période estivale.

Pour savourer certaines des spécialités de la région maskoutaine, les établissements servant des repas champêtres sont tout indiqués. Accueillant des groupes de 2 à 200 personnes, chacun vous propose des mets recherchés, préparés avec le plus grand art et faits de produits disponibles et cultivés en majorité sur les lieux même de l'établissement. Parmi ces établissements, on compte **La Champenoise** (797-3516) à Saint-Damase, **la Maison d'Évelyne** (792-3107) à Saint-Jude et **La Rabouillère** (9793-4998) du côté de Saint-Valérien.

La découverte des saveurs est un plaisir qui n'a pas d'âge.

Pour connaître les horaires et les tarifs de chacun des établissements mentionnés, vous pouvez joindre directement l'établissement ou vous procurer une copie du Guide touristique de Saint-Hyacinthe disponible gratuitement au bureau d'information touristique de Saint-Hyacinthe situé au 2090, rue Cherrier. Ouvert 7 jours, de 8 h 30 à 18 h 30 ou consultez le site Web du BTC au www.tourismesainthyacinthe.qc.ca GTA



Le Vieux Marché de Saint-Hyacinthe est l'un des plus anciens marchés toujours en opération au Québec.

Agrotourisme : une réalité invitante

Rougemont : une région attrayante

Gérard
Lavoie

Agronome
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et
de l'Alimentation
Marieville

« J'ai voyagé en Ontario, en Colombie-Britannique et aux États-Unis, et c'est ici que c'est le plus beau. » « C'est chez nous et on ne sait même pas que ça existe. » Voici le genre de commentaires recueillis auprès des personnes ayant participé à une tournée d'entreprises de Rougemont et de sa région.

C'est pourquoi le Centre local de développement « au Cœur de la Montérégie » a publié un guide agrotouristique pour en faire connaître les attraits. Abondamment illustré de photos de la région, il saura vous plaire et vous donner le goût d'une escapade à la campagne.

Une région riche

Avec les monts Rougemont et Saint-Paul d'Abbotsford, cette région est riche par son climat, ses sols, son relief et la beauté de son paysage.

Cette richesse et le savoir-faire des artisans permettent un menu des plus variés tout au long de l'année. Venez les découvrir!

Au printemps

Dès le mois de mai, les pommiers en fleurs sont un ravissement pour l'oeil. Au fait, combien y a-t-il de fleurs dans un pommier standard? De pommes à la récolte? Réponses à l'automne!

En plus d'admirer un paysage fleuri, arrêtez-vous dans une des nombreuses cidreries afin de goûter aux produits uniques des cidriculteurs.

À l'été

Venez les cueillir vous-même à plein panier... Fruits et légumes frais à volonté! Les fraises, framboises et bleuets font l'unanimité, mais que diriez-vous de quelques laitues croquantes, de poivrons dodus, de maïs sucré, de tomates bien mûres, de concombres juteux ou d'oignons dorés? Servez-vous à même nos champs, et allègrement !

À l'automne
Des mannes et des tonnes de pommes!

Le pommier que vous avez admiré au printemps orné d'environ 16 600 fleurs vous offrira 830 pommes à savourer.

Elles sont rouges, elles sont juteuses, elles sont bien croquantes et poussent chez nous en abondance. Cueillez, goûtez et vous verrez, vous ne pourrez plus vous arrêter. Une fois rassasié, allongez-vous sur l'herbe à l'ombre d'un pommier. Au temps des pommes à Saint-Paul-d'Abbotsford et à Rougemont, ce rituel est devenu une tradition.

Au temps des fêtes
Venez chez nous pour trouver :

1. Une douceur festive : foie gras, magret de canard, dindes fraîches, confit d'autruche, bons vins, chocolat fins et glaces artisanales.
2. Des cadeaux : pièces artisanales en fer forgé, fleurs séchées, savon au lait de chèvre et de brebis, arrangements floraux et bien d'autres.

Le temps des sucres

De la sève à la bouche, il y a mille chemins, tous plus délicieux les uns que les autres. Le sirop, la tire, le sucre dur, les bonbons, la gelée, le beurre, les tartes au sirop d'érable... Gourmets, gourmands et becs sucrés, nos érablières vous sont grandes ouvertes du déjeuner au souper!

Environnement

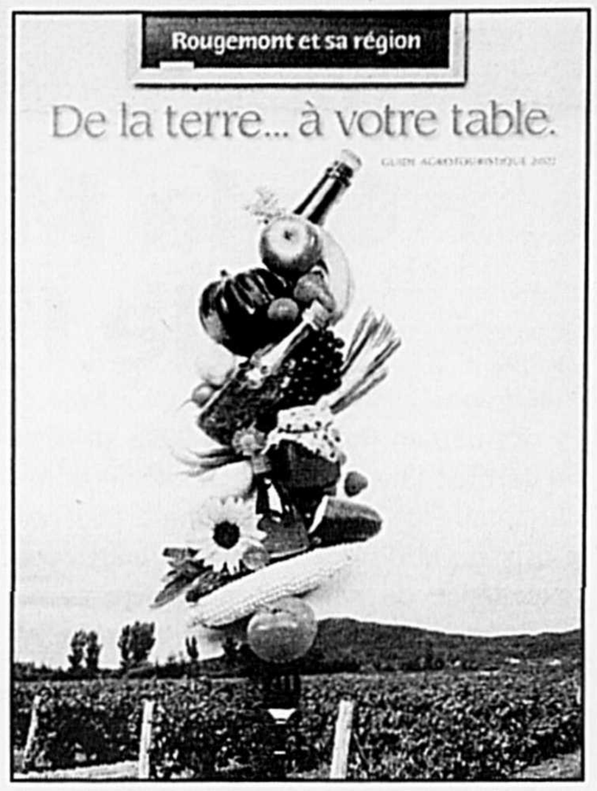
Notre région est reconnue pour ses bonnes pratiques agroenvironnementales. Nos producteurs veillent à la gestion des fertilisants, à la réduction de l'utilisation des pesticides, à l'aménagement et à la protection des cours d'eau et s'adonnent à des pratiques culturales de conservation. Tout cela dans le *but de protéger notre environnement* et de produire des aliments sains et bons pour la santé.

Guide agrotouristique

Ce magnifique guide agrotouristique produit par Sophie Latour du CLD « au Cœur de la Montérégie » couvre les villes et villages suivants : Rougemont, Marieville, Saint-Mathias, Richelieu, Sainte-Angèle-de-Monnoir, Saint-Césaire, Ange-Gardien et Saint-Paul d'Abbotsford.

Demandez votre exemplaire par téléphone au (450) 460-0202 ou au 1 866 335-5731, *ou par courriel* : cldcoeurmonteregie@videotron.ca. Vous pouvez aussi consulter le site Internet à l'adresse suivante : www.regionrougemont.info

Référence : Guide agrotouristique 2002, Rougemont et sa région. GTA

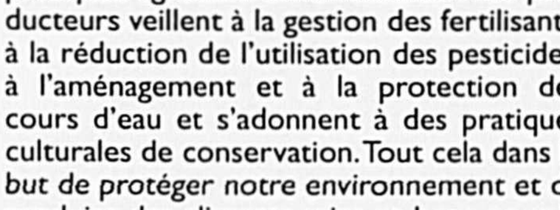


LE SPÉCIALISTE DU CAMION

DAKOTA SPORT
Q.C., 4 portes

DODGE CARAVAN

DODGE
À SAINT-HYACINTHE


DODGE RAM 1500
SPORT Q.C., 4 portes

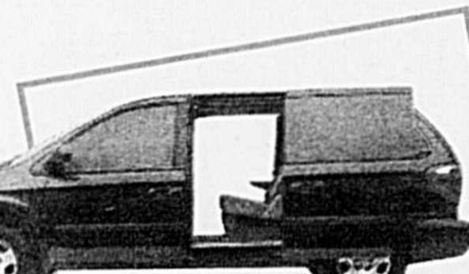
DAKOTA SPORT CC,
4x4

Simard
Les automobiles Simard inc.

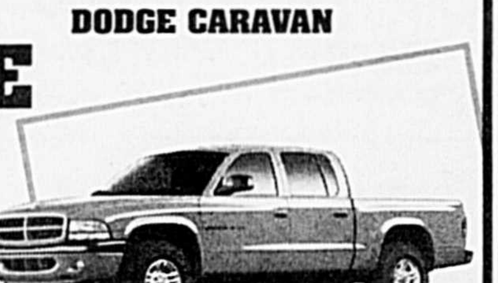
DODGE RAM 2500 SLT

DODGE RAM 1500 Q.C.,
4 portes

CHRYSLER TOWN
AND COUNTRY


DURANGO SLT

DURANGO SXT


DODGE RAM 3500

Jacques Simard, président
Réal Simard, vice-président
Claude Déragon, directeur général des ventes
Alain Dumais, directeur voitures d'occasion
Denis Cordeau, ass. directeur des ventes
Raymond Allard, représentant
Éric Marcil, représentant
Mario Chapados, représentant
Denis Proulx, directeur du service
Daniel St-Onge, directeur aux pièces

Jeep

2e chance au crédit disponible

5655, rue Trudeau, Saint-Hyacinthe (dans le secteur industriel)
(450) 773-6657 - Mtl (514) 336-2727

0375085

Gala Méritas de l'ITA

Lors de son Gala Méritas 2002 en avril dernier, l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe a décerné le prix du MAPAQ à Nancy Godbout pour l'excellence de son apprentissage et de son intégration en entreprise agricole en stage 1, dans le cadre de son programme d'études en vue de l'obtention d'un DEC en technologie agroalimentaire.

Dans l'ordre habituel, on reconnaît Marcel Sauvé, agronome, de la Direction régionale de la Montérégie, secteur Est, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Nancy Godbout, la récipiendaire du Méritas et Martin Gosselin, professeur à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe.

groupe SYMAC machinerie agricole
DIVISION DE COMAX

Venez nous rencontrer
lors des journées de champs
les 20-21-22 août 2002
Terrains M53 et T12

White OUTDOOR

TRACTEURS DE PELOUSE DE LUXE
Le capot « Turbo Cooling » : des années de performance sans moteur surchauffé
Plus de performances, de confort et de commodité.

L-170 AD
Moteur Briggs & Stratton Intek de 17 HP à soupapes en tête et filtre à l'huile à visser
Plateau de coupe TurboCut^MD de 42 po à raccords graisseurs
Transmission AutoCruise® à régulateur de vitesse

L-170 H
Moteur Briggs & Stratton Intek de 17 HP à soupapes en tête et filtre à l'huile à visser
Plateau de coupe TurboCut^MD de 42 po à raccords graisseurs
Transmission hydrostatique à régulateur de vitesse

L-190 AD
Moteur Briggs & Stratton Intek de 19 HP à cylindres jumelés en V et soupapes en tête, filtre à l'huile à visser et lubrification sous pression
Plateau de coupe TurboCut^MD de 46 po à raccords graisseurs
Transmission AutoCruise® à régulateur de vitesse

L-190 H
Moteur Briggs & Stratton Intek de 19 HP à cylindres jumelés en V et soupapes en tête, filtre à l'huile à visser et lubrification sous pression
Plateau de coupe TurboCut^MD de 46 po à raccords graisseurs
Transmission hydrostatique à régulateur de vitesse

MS
moteur à essence
Que ce soit un modèle commercial ou professionnel, leur mobilité et leur autonomie vous donneront une grande flexibilité lors de leur utilisation

LP2032GC
débit 3.2 gal/min
pression 2 000 lbs/po2
révolution/pompe 3600 tr/min
usage commercial
moteur 5.5 HP Honda

LP3041GC
débit 4.1 gal/min
pression 3 000 lbs/po2
révolution/pompe 3600 tr/min
usage commercial
moteur 11 HP Honda

LP3050GC
débit 5.0 gal/min
pression 3 000 lbs/po2
révolution/pompe 1550 tr/min
usage professionnel
moteur 13 HP Honda

LP4040GR
débit 4.0 gal/min
pression 4 000 lbs/po2
révolution/pompe 1750 tr/min
usage professionnel
moteur 15 HP Kohler

division petits moteurs

Ouvert le samedi 8 h à midi
Lundi au vendredi 7 h 30 à 17 h 30

3520, boul. Laurier, Sainte-Rosalie
Téléphone : (450) 799-5571 • Télécopieur : (450) 799-2685
Courriel : groupesymac.ste-rosalie@comax.qc.ca

Venez rencontrer nos spécialistes pour vos besoins en petits équipements
Sylvain Dussault
François Leblanc
799-5571

0375223

Colloque de l'AQPC

Mention d'honneur pour un professeur de l'ITA de Saint-Hyacinthe

À l'occasion du dernier colloque de l'Association québécoise de pédagogie collégiale (AQPC), qui se tenait les 5, 6 et 7 juin derniers au Centre des congrès de Québec, Roger Paquette, professeur d'éducation physique et chef de l'équipe des enseignants de cours de formation générale à l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) de Saint-Hyacinthe, a reçu une mention d'honneur pour l'excellence et le professionnalisme de son travail dans l'enseignement.

Chaque année lors de son colloque annuel, l'AQPC souligne le travail remarquable accompli par un professeur de chaque établissement collégial du Québec. L'Institut a donc procédé à une mise en candidatures basée sur les critères suivants : travail d'équipe, impact sur l'équipe d'enseignants, impact sur l'école, les retombées au niveau des élèves et l'impact sur les autres équipes d'enseignants. La candidature de Roger Paquette a été retenue sur un total de cinq propositions.

Détermination : la clé qui ouvre toutes les portes

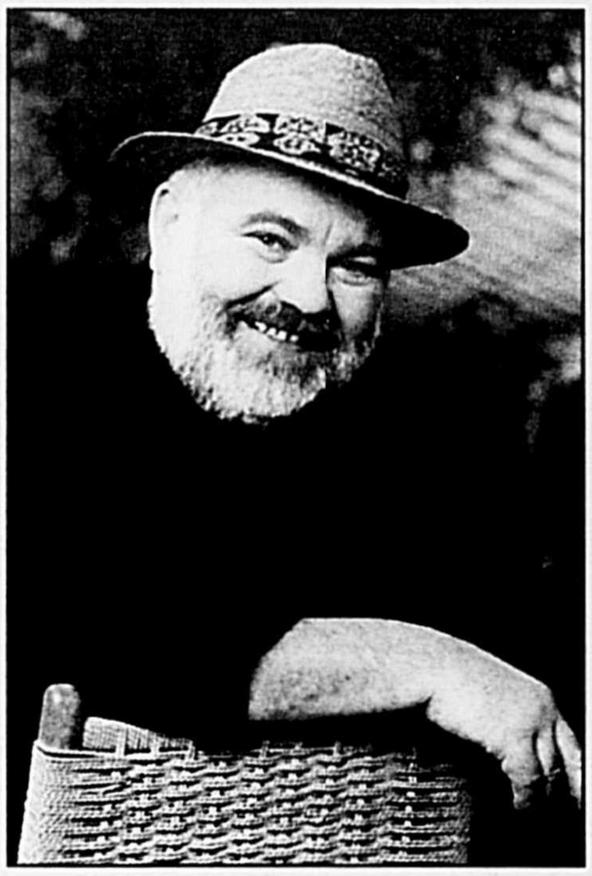
Nancy
Desautels

Stagiaire en communications
Institut de technologie
agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Que vous ayez le pouce vert ou non, le temps où l'horticulture s'apprenait « sur le tas » est définitivement révolu. La forte concurrence du marché oblige maintenant la relève à posséder une formation solide dans ce domaine. Ces jeunes doivent également être passionnés et avoir le goût de relever des défis. En effet, l'horticulture ne se résume pas à faire pousser des plantes ou des légumes; il s'agit d'une grande industrie où des projets grandioses peuvent être réalisés. Il suffit seulement d'y mettre de l'effort pour que toutes les portes s'ouvrent à nous.

Saisir la bonne clé

Ces portes, Jean-Claude Vigor, animateur à la télévision et à la radio, conférencier et professeur à l'ITA de Saint-Hyacinthe, les a franchies, non sans obstacles, mais avec détermination. Ce mentor en horticulture possède d'ailleurs un impressionnant cheminement. Originaire de la France, M. Vigor s'inscrit, à l'âge de 16 ans, au concours de jeunes jardiniers du Jardin Botanique de Rouen, en Normandie. Il étudiera alors pendant cinq ans dans une école spécialisée en horticulture où il côtoiera les meilleurs professeurs. Après ses études, il quitte temporairement la France pour le Danemark où il passera trois années à faire de l'aménagement paysager intérieur dans des écoles.



Jean-Claude Vigor prouve, par sa grande expérience, qu'il est possible d'accomplir de grandes choses dans le domaine de l'horticulture.

C'est en 1969 qu'il s'installe au Québec, où il ne laissera pas passer les occasions de faire carrière. Allant de jardinier du premier ministre Bourrassa, à animateur à la télévision et à la radio et professeur à l'ITA de Saint-Hyacinthe, en passant par entrepreneur d'une production de fleurs coupées (pour ne mentionner que ces accomplissements-là, M. Vigor représente un bel exemple de réussite. « C'est incroyable le nombre de portes qui peuvent s'ouvrir si on est vigilant, si on a un peu de flair. Ce n'est pas un métier fermé! Mais si au contraire, on reste dans son petit environnement et si on ne prend pas toutes les opportunités, les entreprises ne sont pas grosses, les salaires ne sont pas très bons, ça peut être décevant. Mais quelles carrières on peut faire quand on s'y donne la peine! Et surtout, il ne faut pas perdre de vue nos rêves! », souligne M. Vigor.

Cet homme de renommée mondiale apporte énormément aux étudiantes et aux étudiants en horticulture à l'ITA. Sa formation européenne fait de lui un professeur émérite possédant une méthode d'enseignement particulière. En fait, il enseigne comme on lui a enseigné, c'est-à-dire « apprendre en faisant ». Aujourd'hui, il enseigne à ses élèves le savoir-faire et le pourquoi de l'application pratique. Les étudiants possèdent ainsi un regard critique et scientifique sur les actions qu'ils posent.

Nouveaux défis, nouveau programme

L'horticulture s'est tellement diversifiée depuis quelques années qu'on en est venu à se poser comme question : « Comment faire pour soutenir le rêve de l'étudiant qui s'inscrit à l'ITA? » C'est à partir du mot « rêve » qu'un tout nouveau programme a été conçu dans l'espoir de combler les attentes des élèves. Les méthodes pédagogiques demeurent le plus grand changement de ce programme. Ainsi, les trois années de la formation ont été découpées de la dernière, dans laquelle l'étudiant développe un projet qui lui est propre. De cette façon, si celui-ci s'inscrit à l'ITA dans l'espoir de partir sa propre compagnie de production de fleurs tropicales par exemple, il pourra réaliser son projet sur ce sujet et ainsi se spécialiser sur ce qui le passionne réellement. GTA

Y aura-t-il une infestation de légionnaires cette année?

Pierre
Lachance

Agronome, conseiller
en phytoprotection
Ministère de l'Agriculture, des
Pêcheries et de l'Alimentation
Saint-Hyacinthe

Au moment d'écrire ces lignes, la légionnaire avait été détectée dans la région mais n'avait pas atteint une population justifiant un traitement. Pour savoir si votre récolte est menacée, allez vérifier sur le site : http://www.agr.gouv.qc.ca/dgpar/rap/index.html. Vous pouvez aussi communiquer avec votre conseiller agricole.

Réseau de pièges

Un réseau de pièges nous permet de détecter rapidement la légionnaire et de connaître l'importance de la population. Les pièges ont été installés de façon à bien couvrir la Montérégie, secteur Est : ils sont localisés à Saint-Ours, Upton, La Présentation, Marieville et Saint-Armand. Les conseillers qui les opèrent sont Daniel-Francis Vignola, agronome, Caroline Morin, DTA, Joanne D'Aragon, DTA, André Rondeau, DTA, Élisabeth Vachon, agronome et Pierre Lachance, agronome. L'information est centralisée à Michèle Roy, agronome et entomologiste, qui a la responsabilité provinciale de donner l'alerte en cas d'infestation. Soixante sites à travers le Québec sont ainsi utilisés pour le dépistage.

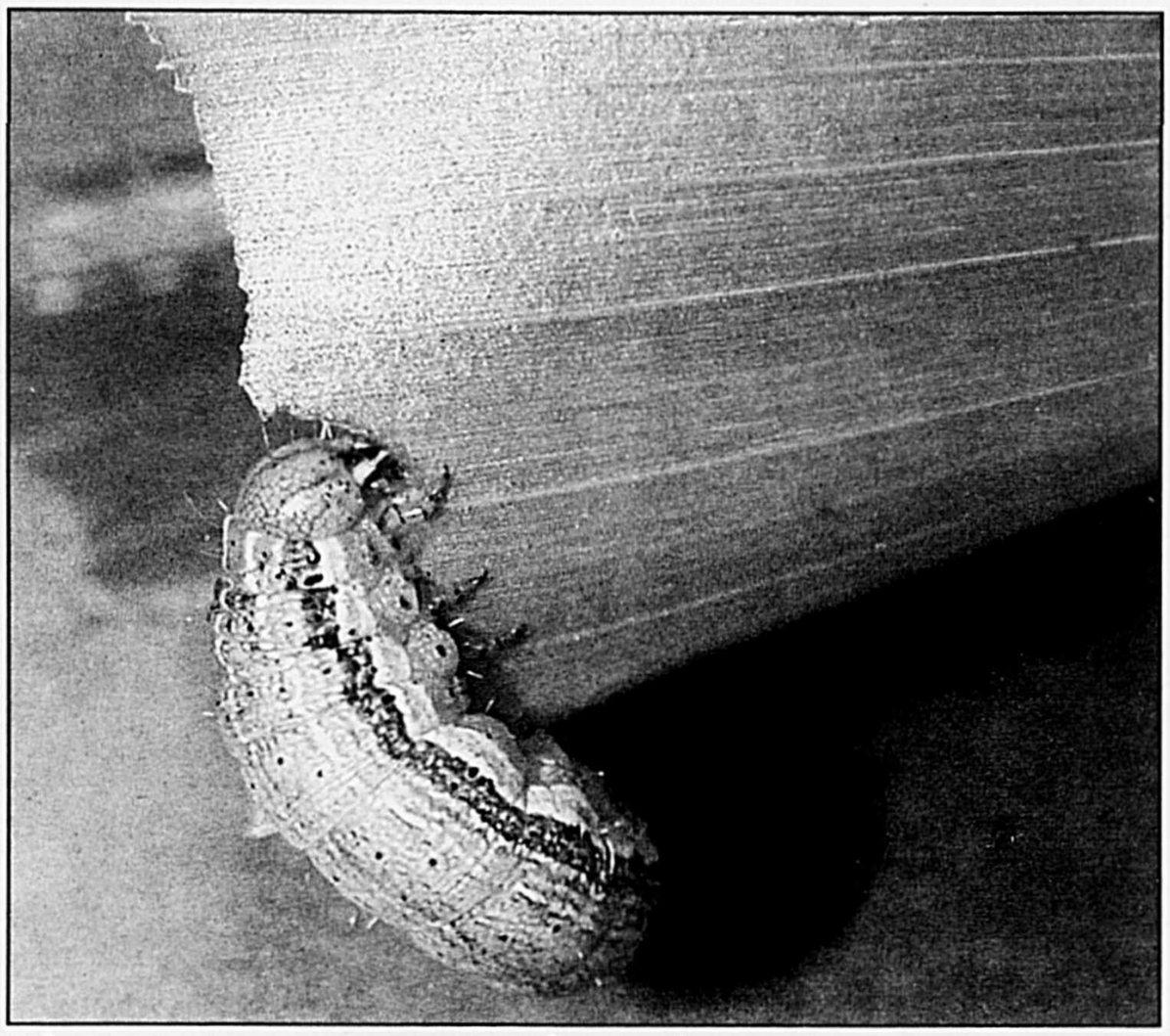
La légionnaire s'attaque surtout au blé, à l'orge, au maïs et à d'autres graminées (à la sétaire géante, entre autres!). Occasionnellement, la luzerne et le soya peuvent être attaqués, mais les dommages y sont rarement d'importance économique.

Détection précoce

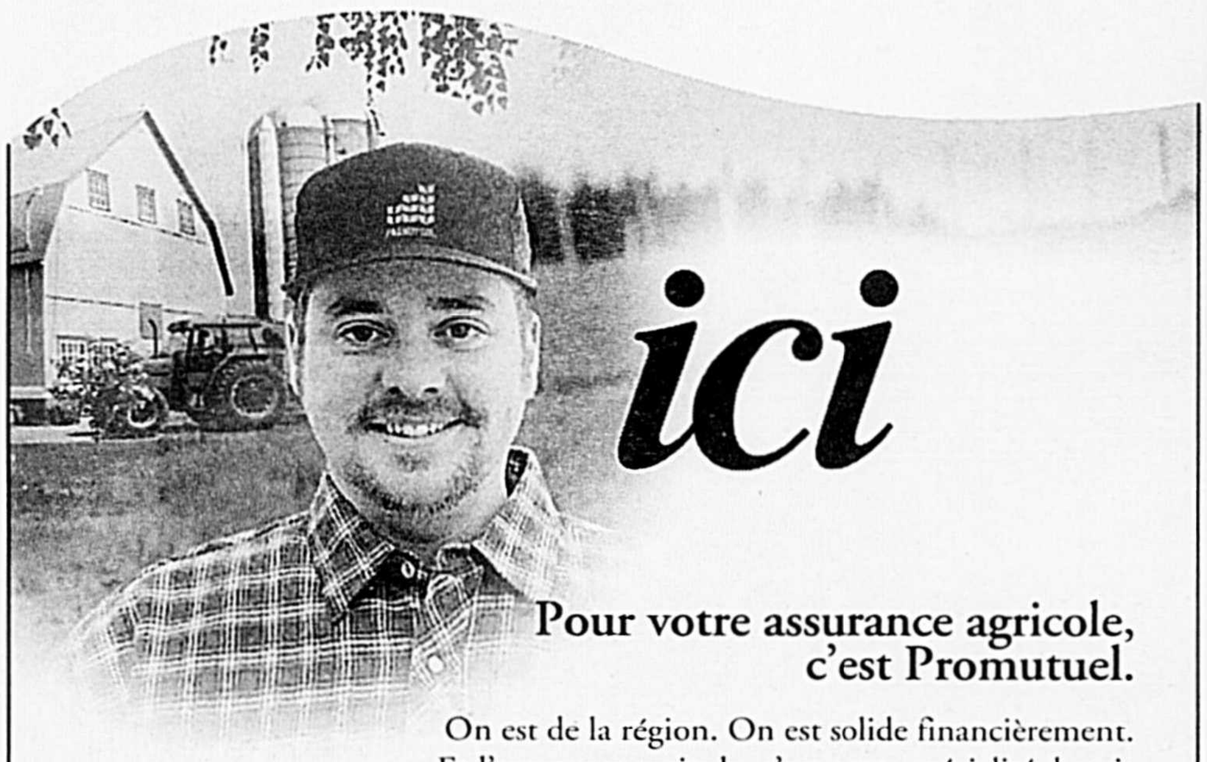
En principe, cet insecte n'hiverne pas dans nos régions, mais au sud des États-Unis. La forme adulte est un papillon qui nous est apporté par les vents du sud à partir du début de juin. Le papillon pond des œufs qui se transforment rapidement en chenilles à partir de la mi-juin. En Montérégie, on s'attend à une infestation seulement un an sur douze. Le papillon a cependant été détecté si tôt en 2001 et en 2002 qu'on se demande si nos hivers doux ne lui auraient pas permis d'hiverner ici.

En 2001, la légionnaire a coûté plus de 200 000 $ à La Financière pour des traitements dans les céréales en Montérégie, secteur Est. Pour l'ensemble de la province, La

SUITE EN PAGE 27



La légionnaire est un insecte qui s'attaque à plusieurs cultures.



ici

Pour votre assurance agricole, c'est Promutuel.

On est de la région. On est solide financièrement. Et l'assurance agricole, c'est notre spécialité depuis des générations. C'est pour ça que Promutuel demeure le plus important assureur agricole au Québec. C'est aussi pour ça que nos produits et nos conseils sont si reconnus auprès des producteurs agricoles.

Assurance
HABITATION
AUTOMOBILE
DES ENTREPRISES
AGRICOLE

Saint-Liboire · 793-4471
1 800 361-0087

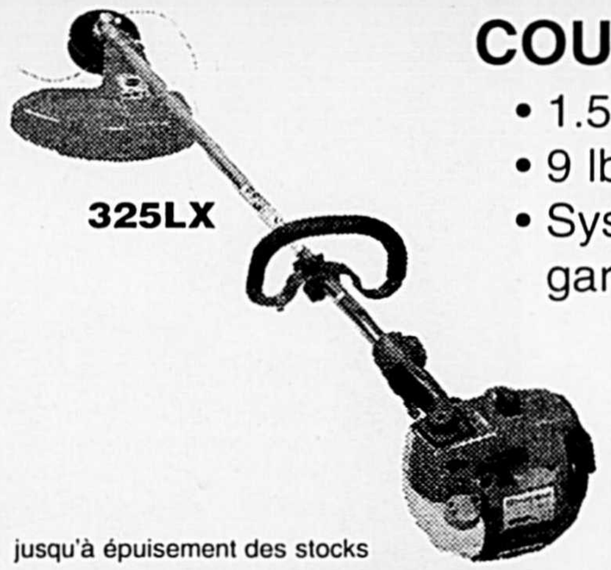
PROMUTUEL
Bagot

Une vision humaine de l'assurance

0370708

Husqvarna
UN NOM RENOMMÉ
UN PRODUIT ROBUSTE

EN PRIMEUR DEUX NOUVEAUX COUPE-HERBES



325LX

COUPE-HERBE
• 1.5 po. cu. - 1.2 hp
• 9 lbs
• Système d'allumage garanti à vie

Rég. : 489,95$

Spécial :
449,95$

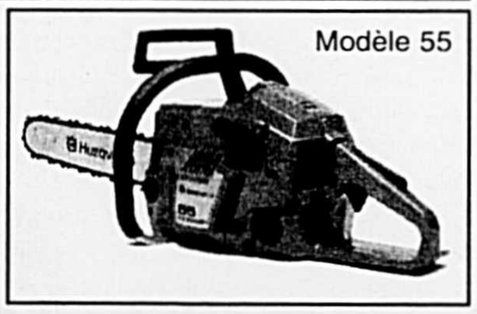
jusqu'à épuisement des stocks

TRACTEUR LTH130

à hydrostatique, largeur de coupe 42", moteur 13 HP

Rég. : 2 479,95$

Spécial : 2 299,95$
jusqu'à épuisement des stocks



Modèle 55

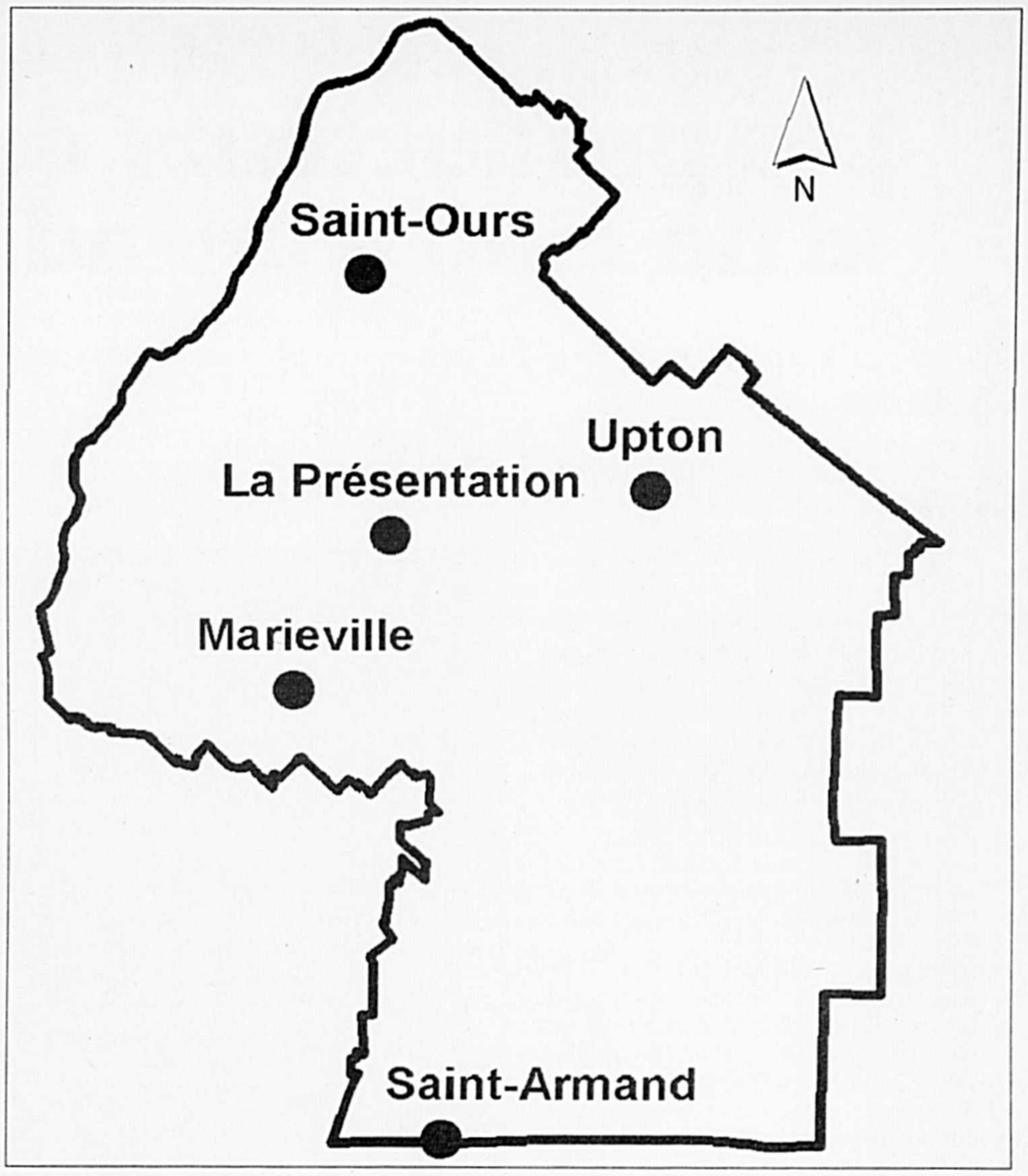
VENTE • SERVICE
RÉPARATION DE SCIES À CHAÎNE
TONDEUSES - SOUFFLEUSES
PETITS MOTEURS - TRACTEURS

ATELIERS TANGUAY
17360, rue Saint-Louis
Secteur Saint-Joseph, Saint-Hyacinthe
YVON DEMERS, PROP.
TÉL. : 773-3708

SUITE DE LA PAGE 26

Financière a payé environ quatre fois ce montant. Il n'est pas possible d'évaluer les pertes de rendement subies en 2001, car les effets de la sécheresse et les pertes dues à la légionnaire se confondent. GTA

André Rondeau, technicien agricole en Montérégie-Est, installe un piège pour détecter la présence de la légionnaire.



La localisation des pièges de légionnaires en Montérégie, secteur Est.

BBQ JOURNÉE PORC
Sous le chapiteau
Beau temps, mauvais temps, une tonne de plaisir
Venez déguster gratuitement une tonne de porc
Gratuit
Mercredi le 24 juillet de 13 h à 17 h 30
à l'Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe
Activité pour le grand public
Gratuit
Au Menu :
• Porc méchoui
• Brochettes
• Jambon
• Porcburgers
• Saucisses
Bienvenue à tous
La dégustation se poursuivra jusqu'à épuisement des stocks
Venez exciter vos papilles gustatives et découvrir les mille et un délices de la viande de porc sur BBQ!
Les activités de la journée porc se dérouleront sous un gigantesque chapiteau, décoré et aménagé de façon rustique. La Place du Porc, avec ses airs champêtres et ses mille saveurs, fera certainement bien des heureux!
Merci à nos commanditaires pour leur soutien à la production porcine (comité organisateur)
Financement agricole Canada
L'agriculture... notre raison d'être.
Desjardins
Banque de Montréal
Olymel
RBC Groupe Financier
SEPQ
BANQUE CIBC
SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE PORCS DE LA RÉGION DE SAINT-HYACINTHE
BANQUE NATIONALE
0362157

En Montérégie, secteur Est

Les producteurs de bleuets se dotent d'un club d'encadrement technique

Roger **Chicoine**
Agronome conseiller
Normand **Delisle**
Président Club Conseil du Corymbe

Gros, savoureux, mûris sur le plant, les bleuets de la Montérégie ont de quoi séduire les amateurs! Bien que la culture de ce fruit exquis soit relativement nouvelle en Montérégie, secteur Est, elle ne date pas d'hier, puisque l'aventure du bleuet en corymbe a débuté il y a plus de 20 ans.

Un peu d'histoire

À la suite de recherches effectuées à la ferme expérimentale de Frelighsburg, une poignée de producteurs tentent l'essai et plantent du bleuet. Il faudra attendre la fin des années 80 pour voir poindre un début de production. C'est aussi à ce moment que plus de gens s'y intéressent et que les plantations se multiplient. Il s'agit toutefois de petites superficies; les plus gros producteurs en Montérégie, secteur Est, comptent à peine 4 hectares en superficie et quelque 8000 plants en production.

L'année 1995 s'avère une bonne année de production et une douzaine de producteurs se regroupent sous l'égide d'un programme de promotion du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) pour se faire connaître et promouvoir la cueillette à la ferme. Sous le nom des « Producteurs de Bleuets Géants des Cantons de l'Est », *région touristique* oblige, on invite donc la population à prendre la Route Bleue. Le regroupement est encore actif aujourd'hui et on peut trouver leurs coordonnées dans les bureaux touristiques de la région de Granby, de Bromont et *jusqu'à Dunham.*

On compte une quarantaine de producteurs de bleuets en corymbe en Montérégie, secteur Est.

Formation d'un club

Pour offrir un produit de qualité, il faut aussi un suivi technique; c'est en 2001 que ce noyau de producteurs s'oriente vers le club d'encadrement technique. Grâce au soutien de madame Ginette Laplante, conseillère en horticulture au MAPAQ pour la Montérégie, secteur Est, et de Roger Chicoine, agronome-conseil, des producteurs sont rencontrés et ceux-ci décident de mettre sur pied un club-conseil, le « Club conseil du Corymbe ».

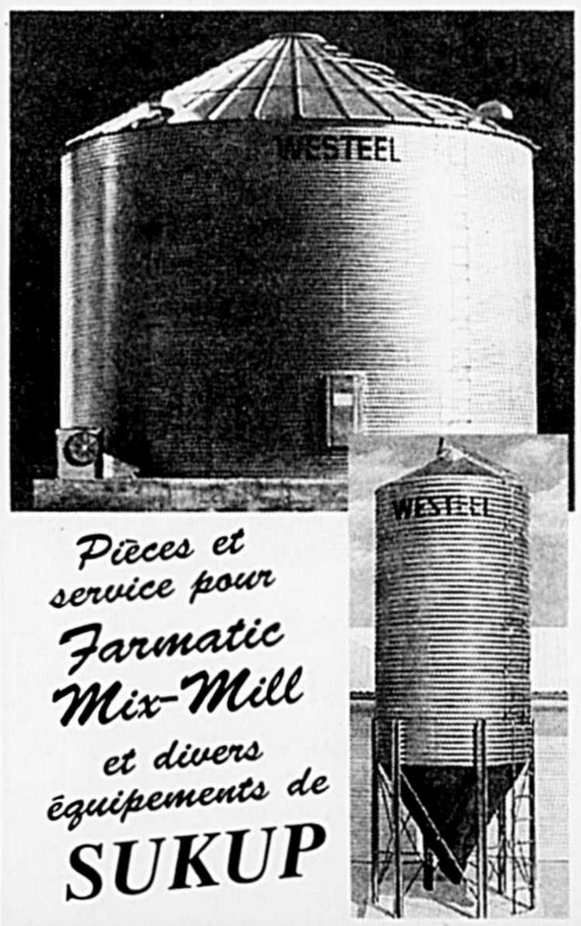
Dès son année de lancement en 2001, le club regroupe 17 membres. En 2002, ce nombre atteint vingt-cinq (25), soit plus de la moitié des producteurs de bleuets de la Montérégie, secteur Est. Le club s'est donné comme mission de « contribuer à l'amélioration de la rentabilité des bleuetières de bleuets en corymbe, dans une perspective de développement durable ».

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec soutient cette initiative par le programme d'appui au développement des services-conseils de groupe.

SUITE EN PAGE 29

WESTEEL GRAIN HANDLER

Faites confiance à l'Équipe L & L



Pièces et service pour Farmatic Mix-Mill et divers équipements de SUKUP

- ❑ Réservoirs à moulée **L & L**
- ❑ Silos à grain **Westeel**
- ❑ Séchoirs à grain continu **Grain Handler**
- ❑ Panneaux électriques **Multico**
- ❑ Élévateurs à godets
- ❑ Moulange volumétrique **Farmatic/Mix-mill**
- ❑ Système de fabrication de moulée par pesée
- ❑ Système de souffleur
- ❑ Vis rigides / vis en auge
- ❑ Vis flexibles et soigneurs
- ❑ Système alimentation liquide
- ❑ Silencieux de ventilation **Agri-Cibel**
- ❑ Humidimètre à grains **Tri-met**
- ❑ Souffleur-aspirateur **Walinga**

LES ÉQUIPEMENTS LAPLANTE & LÉVESQUE LTÉE
7375, Duplessis
St-Hyacinthe, Qc J2S 8B1
450 796-2327 FAX: 450 796-2323
877-493-7456
23 ans 23 ans
Internet : www.rocler.qc.ca/equiplapCourriel St-Hyac. : equiplap.sth@sympatico
0376551

SURVIE 2000 - T100
Police d'assurance temporaire à 100 ans, des plus compétitives, entièrement garantie qui comporte des valeurs de rachat et d'assurance libérée réduite à compter de la 15e année.

PROSANTÉ
Gamme de trois produits offrant une panoplie de protections en cas d'accident. Les cartes Or, Argent et Bronze combinent différents bénéfices qui sont jumelés à des services d'assistance. ProSanté est vraiment la carte santé qu'il vous faut!

P.A.G.E.
Produit d'accident-maladie complet offrant des protections en cas de décès, mutilation, invalidité, hospitalisation, frais médicaux et fracture. Pour une protection sur mesure ... à votre mesure!

LA SURVIVANCE
partout au Québec

PLANIVIE
assurance maladies graves
Assurance qui prévoit une prestation exempte d'impôts pouvant atteindre 50 000 $ en cas de diagnostic de l'une des 12 maladies couvertes. D'autres protections et avenants sont également offerts : remboursement des primes, service d'assistance, assurance-vie, etc. PlaniVIE assurance maladies graves ... pour avoir la tranquillité d'esprit!

SÉLECT PLUS
Programme complet d'assurance invalidité dont les prestations peuvent être versées jusqu'à 65 ans sans oublier la garantie de remboursement de frais généraux : une protection essentielle pour les travailleurs autonomes.

La Survivance, compagnie mutuelle d'assurance-vie,
1555 Girouard Ouest, St-Hyacinthe (Québec) J2S 2Z6
Contactez-nous au (450) 773-7170
Visitez notre site Internet: www.lasurvivance.com
0375441

Le bleuet, un plaisir à cueillir en Montérégie

Roger
Chicoine
Agronome conseiller
Normand
Delisle
Président Club Conseil du Corymbe

Cueillir des bleuets à quelques pas de chez soi, en Montérégie, c'est possible! Promouvoir l'autocueillette ici même dans la région, c'est d'ailleurs le défi qu'ont décidé de relever les producteurs de bleuets de la Montérégie, secteur Est.

Une variété savoureuse

Il n'y a pas qu'au Saguenay–Lac-Saint-Jean qu'il y a du bleuet : il s'en produit de bonnes quantités en Montérégie, secteur Est. Toutefois, il ne s'agit pas du même bleuet, car ici, la production se fait sur des plants de bleuets en corymbe (géants) au lieu des plants nains que l'on retrouve au Lac-Saint-Jean. Le bleuet en corymbe a l'avantage de pousser sur des plants de 4 à 6 pieds de hauteur et d'avoir un calibre étonnant, pouvant parfois atteindre la taille d'une pièce d'un dollar. On le pense moins savoureux que le bleuet nain, mais c'est qu'on se réfère souvent au bleuet américain que l'on achète en épicerie et qui est cueilli presque vert. Cela ne se compare pas avec le bleuet que vous pouvez cueillir dans les bleuetières de la région et qui est bien mûr sur le plant et donc beaucoup plus savoureux.

Propriétés préventives

Nous vous avons parlé d'un groupe qui fait la promotion de la cueillette à la ferme et invite les gens à prendre la Route Bleue. Depuis 3 ans, ces mêmes producteurs s'associent à la Société canadienne du cancer pour vanter les mérites du bleuet comme fruit pouvant prévenir cette terrible maladie à cause de son haut niveau d'anti-oxydants. Dans une étude récente, le bleuet se classait en effet premier en ce sens. Le bleuet a aussi d'autres bienfaits reconnus entre autres pour l'acuité visuelle et pour la prévention des maladies du cœur.

Autocueillette

En plus de la promotion de groupe, à partir de la mi-juillet, il faut surveiller les journaux locaux, car la majorité des producteurs utilisent cette voix pour annoncer l'ouverture de leurs bleuetières.

De la mi-juillet ,jusqu'à la fin août, vous pouvez non seulement cueillir de gros bleuets, savoureux parce qu'ils ont été mûris sur le plant, mais aussi vous offrir une journée de plein air dans des sites exceptionnels faciles d'accès car près de chez vous.

Informez-vous dans les journaux locaux ou les bureaux d'information touristique et surveillez l'affichage de la cueillette de ces petits fruits près de chez vous.

GTA

Les bleuets en corymbe, un délice à découvrir en Montérégie, secteur Est.

SUITE DE LA PAGE 28

Les besoins de suivi

La formation d'un club tente de répondre aux besoins particuliers des producteurs membres. Ils sont de deux natures :

1)D'abord les besoins de régie de la culture. Ces besoins concernent une fertilisation appropriée, appuyée par des analyses de sol et de feuillage qui informent le producteur sur les besoins de la culture et évitent tout excès d'engrais minéral ou organique. À cela se greffent les conseils sur l'implantation, la survie et surtout la taille des plants.

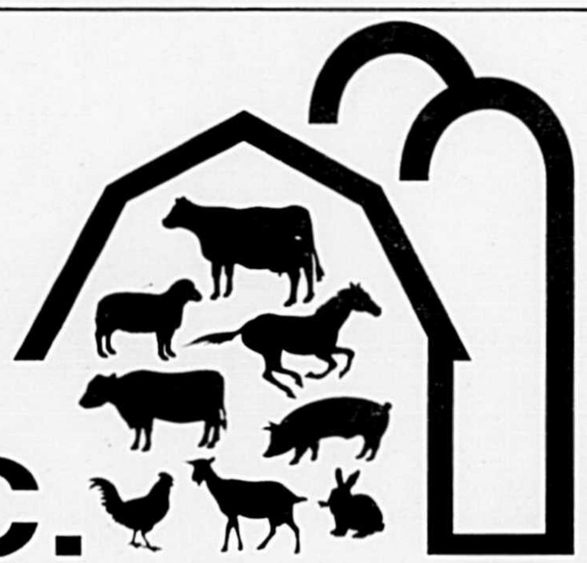
2) Le deuxième volet touche la phytoprotection. Présentement, dans les bleuetières, peu de produits antiparasitaires sont employés. Il y a souvent des herbicides au sol, tôt au printemps, mais la presque totalité des membres n'utilisent aucun fongicide ou insecticide. On doit toutefois demeurer vigilant et le gros du travail du conseiller se retrouve du côté prévention et dépistage des ravageurs. Il n'y aura intervention que si la culture est menacée de façon significative.

Les vingt-cinq (25) producteurs de la région qui se sont dotés d'un club d'encadrement technique pourront donc suivre de plus près leur production et offrir au public un produit de qualité et le plus sain possible.

GTA

Depuis 40 ans

ROSAIRE BLAIN INC.



Une partie de l'équipe de la meunerie Rosaire Blain inc, à votre service depuis plus de 40 ans.

359 Bonsecours
Saint-Aimé (Québec)
J0G 1K0
Tél.: (450) 788-2209
Sans frais: (877) 788-2209

Secteurs
- LAITIER
- AVICOLE
- PORCIN
- BOEUF
- CENTRE DE GRAINS
- CHEVALIN
- PETITS ANIMAUX
- PRODUCTION EN DÉVELOPPEMENT

Spécialistes
- Fabrication personnalisée en alimentation
- Conseils techniques d'élevage et de régie

Nouveaux services
- Pétrole et propane
- Commerce de grains
- Produits ensilage et foin
- Quincaillerie
- Productions végétales

Pour un service de première qualité!

037509 7 p

La pomiculture, toujours à la recherche de nouveaux cultivars

Jollin **Charest**

Agronome,
conseiller en pomiculture
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Marieville

Serge **Mantha**

Agronome, coordonnateur technique RECUPOM

Bruno **Gosselin**

Agronome, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Québec

Le Réseau d'essai de cultivars et porte-greffes de pommiers (RECUPOM) s'est agrandi avec un nouveau site d'évaluation situé à la ferme de François Jodoin de Rougemont. Ce site s'ajoute à ceux déjà existants de Michel Lauzon, de Saint-Joseph-du-Lac, et de François Blouin, de Sainte-Famille. Depuis sept ans, de nouveaux cultivars et porte-greffes de pommiers ont été introduits et évalués à la station de recherche d'Agriculture et Agroalimentaire Canada à Frelighsburg et les plus prometteurs ont été plantés à la fin d'avril dernier dans les sites d'évaluation chez des producteurs commerciaux.

Évaluation du potentiel

Ainsi, plus d'une quinzaine de nouveaux cultivars et huit nouveaux porte-greffes seront évalués sur ces sites jusqu'en 2008. On retrouvera dans ces parcelles des types de pommes ressemblant à la Jaune Délicieuse telles la Ginger Gold et la Pinova qui s'apparentent plus à la Gala. De nouvelles lignées de Cortland, telles Redcort et Royal Court, et des variétés inédites nommées Sweet Sixteen, Honeycrisp et Fortune, seront également évaluées. La tolérance au froid est un critère prioritaire dans la sélection, mais on recherche également des cultivars de goût différent et de longue conservation.

À chaque année, des mesures de rendement, de qualité, de vigueur, de rusticité, etc. sont prises et analysées pour évaluer le potentiel commercial des nouvelles variétés. Quant aux porte-greffes, la plupart sont de type nain et on les sélectionne surtout pour leur tolérance au froid et leur performance agronomique au champ. Rappelons que le RECUPOM existe depuis 1995 et fait partie des réseaux d'essais du CRAAQ. On retrouve d'ailleurs des comptes rendus de ces essais sur le site http://www.agrireseau.qc.ca/re/, à l'onglet RECUPOM.

Ces parcelles permettront d'identifier et de recommander de nouvelles variétés de pommes pour les producteurs québécois afin de répondre davantage aux besoins des consommateurs qui sont en quête de fruits différents. Le secteur pomicole québécois doit nécessairement se renouveler afin de faire face à la concurrence des autres pays producteurs de pommes et ainsi être en mesure d'assurer son développement au cours des prochaines années.

GTA

Le nouveau site RECUPOM à Rougemont.

Des cultivars à l'essai ont été plantés fin avril à Rougemont.

Une approche personnalisée pleine de clarté

NORMAND CHADWICK
A.V.A., Pl. fin.

JACQUES CHABOT
A.V.A., Pl. fin.

LE TEMPS DES RÉCOLTES ARRIVE!

La première chose que vous avez apprise en agriculture, c'est de bien mener à terme vos semences vers une récolte fructueuse!

Pourquoi ce serait différent en matière de votre sécurité financière, de votre planification de retraite et du transfert de votre patrimoine?

Chez Les Services Financiers Chabot, nous cultivons nos relations dans le respect de vos valeurs fondamentales et de votre vision de l'avenir.

Une alliance mutuelle de confiance!

480, chemin des Patriotes
Saint-Denis-sur-Richelieu (Québec) J0H 1K0
Téléphone (450) 787-3976, télécopieur (450) 787-3804

595, av. Notre-Dame
Saint-Lambert (Québec) J4P 2K8
Téléphone (450) 466-2177 / 1-888-879-6949, télécopieur (450) 466-2199
Courriel : info@sfchabot.com

SERVICES FINANCIERS CHABOT INC.

0375278

Poulan PRO®

Nous serons fermés du samedi 13 au dimanche 28 juillet

Spécial 0 %

Aucun paiement
Aucun acompte
Aucun intérêt

JUILLET ET AOÛT

avant le 4 novembre 2002

TONDEUSE
PR55R21MC
21" 14 Gauge High Tunnel Combi Cut

TRACTEUR
Modèle PR25PH48ST

- Moteur 5.5 hp Honda
- Roues de luxe 14"
- Sac arrière
- Déchiqueteuse
- Éjection latérale
- Carter de 21"
- Traction avant

HONDA

499$

modèle peut différer

- Moteur 25 HP
- Briggs & Straton
- Tondeuse 48"
- Hydrostatique

3999$

Réparation et vente de petits moteurs de toutes marques et diesel

- Pièces neuves et usagées
Heures d'ouverture

Lundi au vendredi : 8 h à 18 h
Samedi : 8 h à 16 h
E-mail : ste-helene.minimoteur@sympatico.ca

MRS SERVICE
ST-HYACINTHE
DIV. STE-HELENE MINI-MOTEURS
778-3100

1080, rue des Cascades Est, Saint-Hyacinthe J2T 1K1

0375643

Surtout ne laissez pas le sol nu...

Roger
Rivest

Agronome
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et
de l'Alimentation
Saint-Hyacinthe

Les conditions ont été défavorables et vous n'avez pas pu semer... Ne laissez surtout pas le sol nu, car il devient soumis à deux formes de dégradation, soit le lessivage de l'azote et la dégradation de la structure en surface. L'utilisation d'engrais vert va atténuer ces dégradations.

L'engrais vert a pour avantage d'offrir une protection pour d'empêcher le sol de durcir sous l'effet des précipitations répétées. De plus, il capte l'azote minéralisé au cours de l'été qui serait perdu au drain au cours de l'automne. Il permet même d'accumuler l'azote d'un épandage de fumier et de contrôler dans une certaine mesure l'invasion du champ par de mauvaises herbes.

On choisira son engrais vert dans la famille des légumineuses, si on veut ajouter de l'azote dans nos sols, sinon on choisira une crucifère. Les crucifères ont des racines qui améliorent le sol en profondeur : elles peuvent emmagasiner de grandes quantités d'azote et elles ont une croissance très tardive. Les céréales ont aussi des avantages; elles s'établissent rapidement, mais elles ont des racines moins profondes. Ce sont des cultures intéressantes, car elles sont peu dispendieuses et peuvent être utilisées lorsque le sol contient moins d'azote.

Au tableau 1, on peut voir les engrais verts qu'il est possible d'utiliser selon la période de semis. Cette liste n'est pas complète ; toutes les cultures enfouies avant la maturité peuvent servir d'engrais vert. Par contre, il y a des cultures comme les trèfles qui sont difficiles à établir seules ou bien la semence est *trop dispendieuse*.

L'utilisation d'engrais vert peut sembler une dépense, mais c'est plutôt un placement. Les suivis dans les années 93 à 96 ont montré que dans la culture du maïs, non seulement on pouvait réduire les dépenses d'azote suite à l'utilisation d'un engrais vert, mais également que le potentiel de rendement était accru.

GTA

La moutarde blanche est l'un des engrais verts qui permet de protéger le sol.

Tableau 1

Famille	Espèce	Taux de semis kg/ha	Date limite de semis
Légumineuse	Vesce velue	25	10 août
Légumineuse	Soya	100 à 130	Mi-juillet
Graminée	Sorgho	25	Fin juillet
Graminée	Avoine, orge	100 à 120	30 août
Crucifère	Moutarde blanche	8 à 10	20 août
Crucifère	Radis	10	20 août
Crucifère	Canola	10	20 août
Polygonacée	Sarrasin	70	10 août

De multiples besoins en produits et équipements pétroliers,
faites confiance aux experts !
Sonic
Votre pétrolière
Une seule adresse :
5100 RAPIDE-PLAT SUD
SAINT-HYACINTHE
Sortie 134 autoroute 20
Sonic Poêles et foyers
Deltson
CHAUFFAGE CLIMATISATION VENTILATION
VERMONT
Plan de financement
Licence CMMTQ
Corporation des maîtres mécaniciens en tuyauterie du Québec
LICENCE RBQ : 1114-3948-36
Pour informations :
1 800 363-5468 • (450) 799-2131 • www.petrolesonic.qc.ca
Sonic PROPANE
Sonic COOPERATIVE FEDEREE DE QUEBEC
0C69848

Des producteurs attentifs aux cours d'eau

Patrice
Lefebvre

Agent de projet
Fédération de l'UPA de Saint-Hyacinthe

La Fédération de l'UPA de Saint-Hyacinthe poursuit ses efforts afin d'aider les producteurs à cheminer vers une agriculture durable. En effet, à la suite de la caractérisation de la rivière Jaune au cours de l'été 2001, la fédération coordonne actuellement un projet de restauration de la rivière Jaune. La réalisation de ce projet est rendue possible grâce à la collaboration de plusieurs partenaires, dont le programme Éco-Action, le Carrefour Jeunesse-Emploi d'Acton Vale et les producteurs participants.

Au cours de l'été, plusieurs producteurs du bassin versant procéderont à l'installation de clôtures le long des différentes branches de la rivière Jaune. Cette opération a pour but de préserver environ quatre kilomètres de berges, susceptibles d'être soumises à du piétinement et de l'érosion. L'installation de bassins d'abreuvement pour offrir de l'eau de qualité aux animaux est également prévue.

De plus, afin de contrôler l'érosion des berges occasionnée par des troncs d'arbres tombés dans le cours d'eau, l'aménagement forestier des quatre premiers kilomètres de la rivière est actuellement en cours. Ce volet du projet est réalisé de concert avec les producteurs et une dizaine de jeunes et vaillants travailleurs du Carrefour Jeunesse-Emploi.

Outre le projet de restauration de la rivière Jaune, la Fédération de l'UPA de Saint-Hyacinthe met également en place un projet similaire impliquant deux autres cours d'eau situés sur son territoire. Il s'agit des cours d'eau Brandy Brook, dans la région de Granby, et Gear Brook, près de Dunham. Grâce aux comités locaux d'agriculture durable de l'UPA Haute-Yamaska et de l'UPA des Rivières, les producteurs riverains de ces cours d'eau ont été rencontrés et déjà une trentaine d'entre eux ont manifesté leur intérêt à participer au projet. Au cours de l'été, ces derniers seront rencontrés afin de planifier avec eux les aménagements qu'ils prévoient faire et de les accompagner dans leur démarche.

Après plusieurs années passées à sensibiliser les producteurs par le biais de rencontres d'information, de colloques et de journées de démonstration aux champs, la fédération est maintenant prête à les soutenir dans la réalisation d'actions concrètes. GTA

Visite de parcelles expérimentales à l'IRDA

Nadia
Boucher

Adjointe en communication
à la direction générale
Institut de recherche et
de développement en
agroenvironnement inc.
(IRDA)

Les producteurs et les conseillers agricoles de grandes cultures et de maïs sucré sont invités à participer à la Journée portes ouvertes organisée par l'IRDA. L'événement se tiendra le 31 juillet prochain, au 3300, rue Sicotte, Saint-Hyacinthe.

À l'horaire...
9 h 30 - Grandes cultures

Les projets présentés porteront sur :

- la cartographie des mauvaises herbes dans le maïs-grain;
- l'effet de différents types de fertilisation (lisier, fumier, engrais minéral) combiné au passage de la houe rotative (picoteuse) ou de la herse étrille (peigne) sur les populations de mauvaises herbes dans le blé panifiable;
- la sensibilité des stades de développement du blé panifiable aux passages de la houe rotative et de la herse étrille;
- la sensibilité des stades de développement du soya aux passages de la herse étrille.

La visite inclura une démonstration de passages de divers sarcleurs dans le soya.

13 h - Maïs sucré

L'après-midi sera consacré à la visite de parcelles expérimentales combinant la répression des mauvaises herbes et des insectes dans le maïs sucré et l'observation des dégâts causés par la pyrale du maïs. Des méthodes de lutte alternatives aux méthodes conventionnelles, telles qu'une régie phytosanitaire biologique, basée sur le piégeage et l'utilisation de Bt et de lâchers de trichogrammes, ainsi que le sarclage mécanique seront présentées lors de la visite.

Une démonstration de l'utilisation de différents sarcleurs dans le maïs sucré (herse étrille, houe rotative, « buddhing », entre-rang) clôturera la journée.

Consacrée à la phytoprotection, cette journée sera l'occasion de discuter et de prendre connaissance de la recherche en malherbologie et en entomologie à l'IRDA.

Soyez-y!

Veuillez confirmer votre présence en avant-midi et/ou en après-midi auprès de Karine St-Georges au (450) 778-6522, poste 230. Prenez note qu'en cas de pluie, la Journée portes ouvertes sera remise au lendemain. GTA

Un nouveau programme au service de la recherche en agroenvironnement

Nadia
Boucher

Adjointe en communication
à la direction générale
Institut de recherche et
de développement en
agroenvironnement inc.
(IRDA)

M. Gilles Desaulniers, directeur général de l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement inc. (IRDA), était fier de dévoiler ce printemps le Programme en partenariat d'investissement pour la recherche et le développement en agroenvironnement (PPIRDA). « Nous sommes convaincus que le PPIRDA encouragera de nouvelles associations et que les résultats de la recherche profiteront tout autant aux producteurs agricoles qu'à l'ensemble de l'industrie agroalimentaire », a affirmé M. Desaulniers.

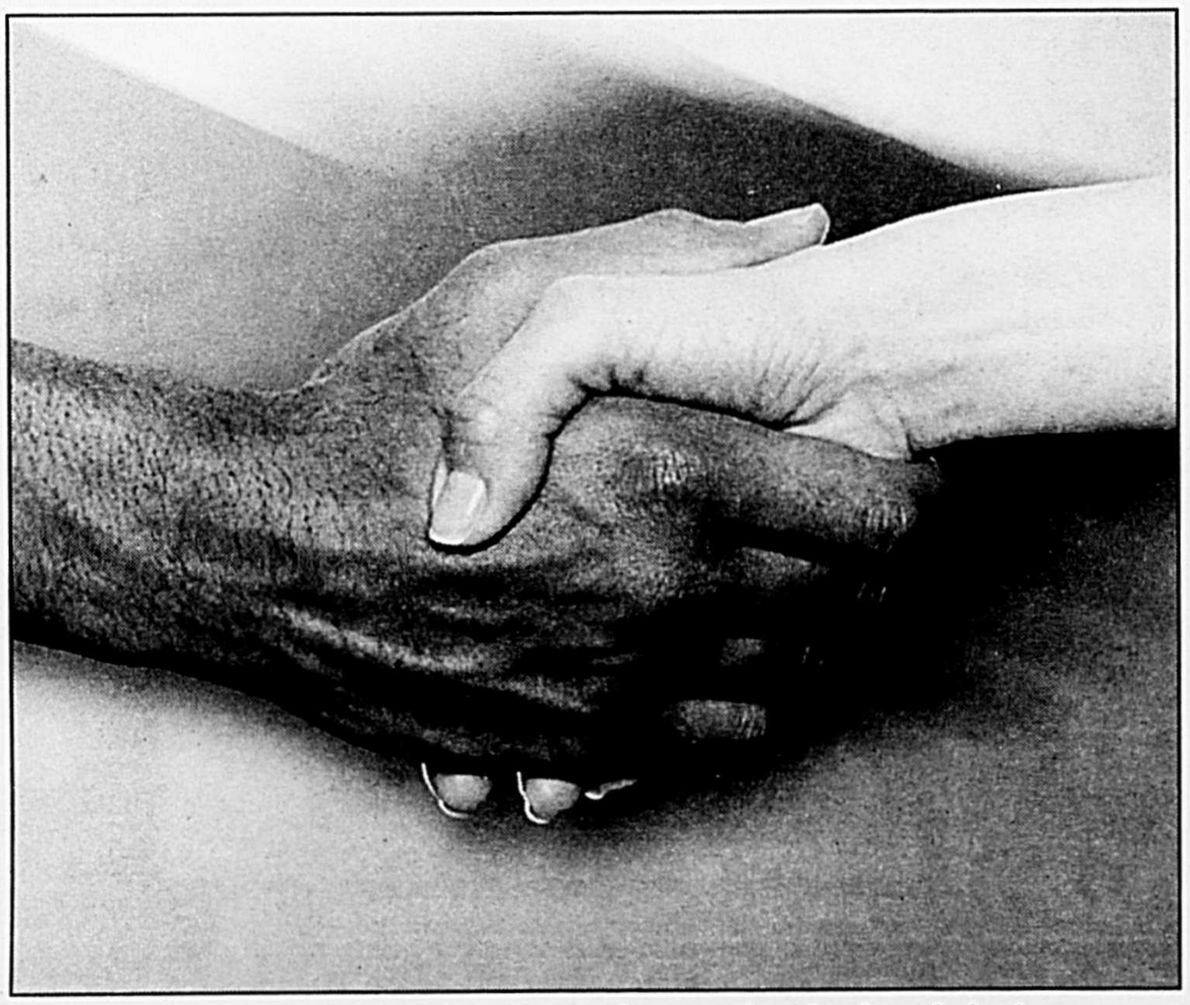
Tout porte à croire que son discours a été bien entendu. Déjà, plusieurs chercheurs de l'IRDA s'entretiennent avec divers intervenants sur des possibilités de partenariat. Ce qui fait du PPIRDA un programme intéressant, c'est que l'Institut s'engage à investir une somme pouvant atteindre 50 000 $ par projet. « Nous avons pris la décision de fixer cette limite afin de permettre à plus d'une entreprise d'accéder au programme » souligne M. Desaulniers. Autre aspect particulier du PPIRDA : les ressources humaines, financières et matérielles des deux parties peuvent être comptabilisées comme apport au projet.

L'enveloppe budgétaire annuelle de démarrage du PPIRDA s'élève à 150 000 $. « Une somme modeste qui pourra augmenter d'année en année selon la popularité du programme et les actions définies dans le Plan stratégique 2001-2004 de l'Institut », précise le directeur général.

Les projets soumis dans le cadre du PPIRDA devront être compatibles avec la mission de l'Institut, ses orientations, ses objectifs et ses priorités. Ils seront par ailleurs évalués en fonction de différents critères, tels que la pertinence et la valeur scientifique, les retombées escomptées pour l'entreprise et l'industrie agroalimentaire et le potentiel commercial du produit de la recherche.

Pour plus d'information : (418) 643-2334 ou www.irda.qc.ca

GTA



Le partenariat, un élément-clé pour la réalisation de projets de recherche et de développement en agroenvironnement.

Objectifs du PPIRDA

- Inciter les entreprises du secteur privé à investir dans la recherche et le développement en agroenvironnement;
- Privilégier le développement d'une synergie entre les intervenants du milieu et l'Institut;
- Mettre l'expertise de l'IRDA à la disposition de ses membres;
- Favoriser le transfert technologique;
- Accroître l'expertise et les ressources pour la recherche et le développement en agroenvironnement.

Horaire des jugements

VENDREDI, 19 juillet 2002
- 8 h – Jeunes Ruraux Bovins Canadien, Jersey, Ayrshire
- 8 h – Jeunes Ruraux Bovins Aberdeen Angus, Galloway, Hereford, Limousin, Shorthorn

SAMEDI, 20 juillet 2002
- 9 h – Bovins Canadien
- 10 h – Bovins Ayrshire, Suisse Brune
- 13 h 30 – Bovins Jersey (suite aux bovins Canadien)
- 9 h – Volailles
- 10 h – Lapins
- 13 h – Pigeons

DIMANCHE, 21 juillet 2002
- 12 h – Moutons Oxford, North Country Cheviot, Suffolk, Hampshire,Dorset, Leicester, Romanov, Border Cheviot, East Friessen, Jeunes Ruraux
- 12 h – Bovins Hereford - Aberdeen Angus, Bovins Limousin, Galloway, Shorthorn

LUNDI, 22 juillet 2002
- 10 h – Poneys
- 13 h 30 – Chevaux légers

MARDI, 23 juillet 2002
- 9 h – Chevaux Belge, Canadien
- 9 h 30 – Journée des Agricultrices
- 13 h 30 – Chevaux Clydesdale, Percheron

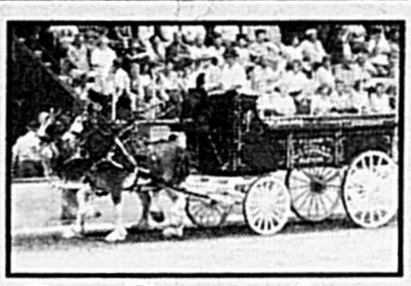
MERCREDI, 24 juillet 2002
- 9 h 30 – Jeunes ruraux Bovins Holstein
- 10 h – Chèvres laitières, Angora
- 13 h – Journée du porc

JEUDI, 25 juillet 2002
- 9 h – Jeunes Ruraux Bovins Charolais, Simmental
- 12 h – Bovins Charolais, Simmental

VENDREDI, 26 juillet 2002
- 9 h – Bovins Holstein
- 12 h 45 – Suite Bovins Holstein

SAMEDI, 27 juillet 2002
- 12 h – Chèvres Boer

Concours provincial d'attelages



Le Courrier DE SAINT-HYACINTHE
Le doyen des journaux français d'Amérique
150 ans

NOUVELLES DATES

Vendredi	19 juillet	19 h 30
Samedi	20 juillet	19 h 30
Dimanche	21 juillet	19 h 30
Lundi *	22 juillet	19 h 30

*** 4 paires de chevaux lourds attelés à une voiture**

Journée du porc

Mercredi 24 juillet dès 13 h
Activités pour le grand public. Venez découvrir mille et une façons d'apprêter la viande de porc.

Compétition de tire

TIRE DE PONEYS
Mardi 23 juillet à 19 h 30

TIRE DE CHEVAUX LOURDS
samedi 27 juillet à 13 h 30

Rodéo Extrême Dodge

***Vendredi** 26 juillet à 19 h 30*
***Samedi** 27 juillet à 19 h 30*
***Dimanche (finale)** 28 juillet à 13 h*

Dodge

Dodge · KRAFT Kool-Aid · POGO · EXPORT · PEPSI · SAO · Le Courrier · vacances air Transat · Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec · les serres Rosaire Plon

Le PATBQ, un outil par excellence

Michel
Lapointe

Agent agricole
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Granby

Plusieurs se demandent à quoi peut bien servir le Programme d'analyse des troupeaux de boucherie du Québec (PATBQ). Quel producteur n'a jamais entendu parler des fameux « papier bleu ou « or »? En réalité, le PATBQ, c'est beaucoup plus que des documents en couleur.

Le PATBQ vous est offert en version régulière et supervisée. Pour la version régulière, vous entrez vos données sur les formulaires fournis pour la saisie informatique. Pour la version supervisée, vous devez faire contrôler les naissances, le poids au sevrage et à 1 an par un superviseur, pour officialiser vos données sur les formulaires.

Un dossier complet au PATBQ compte dix données de base servant à préparer l'évaluation complète de chaque sujet de troupeau. En voici l'énumération :

Information sur le veau :

- Date de naissance
- Poids à la naissance
- Poids à 100 jours (entre 65-134 jours)
- Facilité de vêlage
- Poids au sevrage (entre 135 - 335 jours)
- Poids postsevrage (entre 280 - 499 jours)
- Poids à la vente
- Prix de vente

Information sur les parents :

- *Identification du père et de la mère*
- Poids de la mère 60 jours après le sevrage

Toutes ces données servent à produire des rapports qui permettent aux éleveurs de comparer et d'évaluer les performances individuelles de chacun des sujets de l'entreprise. Par le fait même, l'efficacité globale de l'exploitation est révélée.

Le PATBQ permet aux entreprises de comparer leurs élevages à ceux des exploitations de leur région et du reste de la province, et ce, sur plus d'une vingtaine de points. Se comparer, c'est un peu comme se regarder dans un miroir : c'est une bonne occasion de se situer par rapport aux autres entreprises et d'améliorer ses points faibles. Nous sommes convaincus que le PATBQ est l'outil par excellence de l'éleveur qui désire faire les bons choix de gestion pour améliorer la compétitivité de son entreprise bovine. N'est-ce pas là un gage de prospérité pour l'utilisateur désireux de réussir?

Les coûts

Il en coûte 125 dollars par année de base pour participer au PATBQ. À la version supervisée, il y a des frais supplémentaires selon le nombre de visites.

Le PATBQ permet aux entreprises de comparer leurs élevages à ceux des exploitations de leur région et du reste de la province.

Pour de plus amples renseignements, n'hésitez pas à communiquer avec nous. GTA

Gaétan Bonneau
Centre de services
Granby
(450) 776-7106

Michel Lapointe
Centre de services
Granby
(450) 776-7106

Germain Pinard
Centre de services
Bedford
(450) 248-3321

Jean Labbé
Centre de services
Sorel
(450) 742-3758

Les nouvelles technologies en reproduction porcine

Nick
Coudé

Agronome M.Sc.
Responsable promotion et suivi technique
Centre d'insémination porcine du Québec

La technologie avance à grand pas et la production porcine n'y échappe pas. Voici donc un portrait des technologies récentes qui touchent la reproduction porcine et plus particulièrement l'insémination.

La recherche

Le transfert embryonnaire et la transgénèse constituent les principales avancées en reproduction porcine. Les percées réalisées actuellement dans le domaine de la transgénèse visent la production d'organes destinés aux humains en attente de greffes (xénogreffes) ou la production de produits pharmacologiques spécifiques à partir d'éléments contenus dans le sperme de verrats.

La technique du transfert embryonnaire se pratique actuellement au Québec. Elle nécessite une grande planification pour le transfert des embryons dans l'utérus des truies receveuses. D'un point de vue génétique, elle permet de sauver quelques générations de travail. Un tel déploiement n'est justifiable que pour un troupeau de sélection.

En matière d'insémination porcine, les nouveautés touchent plusieurs facettes, mais plus particulièrement la mise en place de la semence. Pour ce qui est de la conservation, les recherches se poursuivent sur l'aspect de la congélation de la semence, mais les avancées ne sont pas spectaculaires. Les résultats demeurent inférieurs à ceux obtenus avec de la semence fraîche et son usage nécessite une synchronisation parfaite avec l'ovulation.

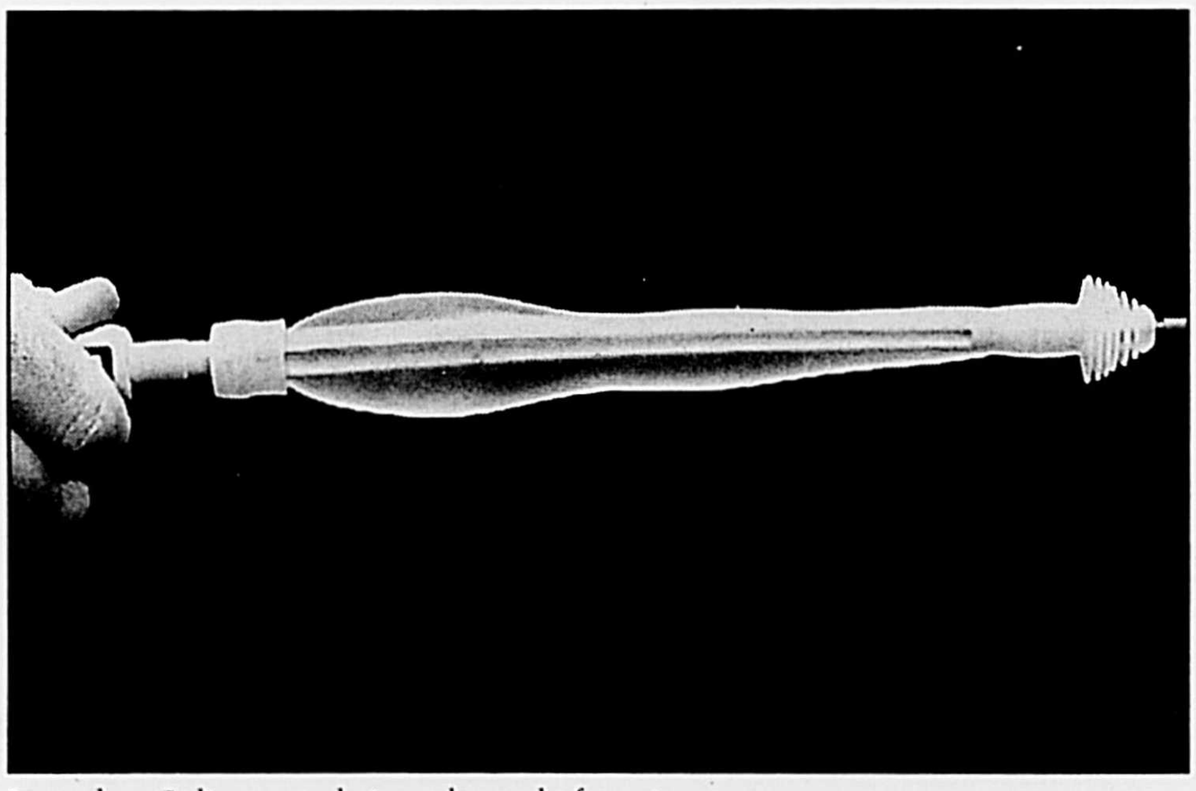
La recherche se poursuit également dans le perfectionnement des dilueurs utilisés en semence fraîche, mais les gains sont marginaux quand on considère l'excellence des résultats obtenus actuellement.

Le sexage

Le sexage de la semence est une avenue qui génère beaucoup d'espoir de la part des producteurs. On n'a qu'à songer aux économies que réaliserait un producteur de femelles reproductrices qui pourrait utiliser une semence ne contenant que des spermatozoïdes femelles, ou encore au temps sauvé par le fait de ne plus avoir à castrer les porcelets mâles.

Les recherches dans ce domaine utilisent deux voies. La première utilise la différence de poids existant entre les spermatozoïdes mâles et femelles. La technique existe actuellement et le taux de réussite est relativement élevé. Le seul inconvénient est la vitesse de triage qui est telle qu'il faut une journée entière pour produire l'équivalent d'une dose. On comprend donc pourquoi cette semence n'est utilisée qu'en fécondation in vitro.

La seconde voie de recherche sur le sexage utilise le dosage de protéines spécifiques dans la membrane des spermatozoïdes. Ces recherches sont effectuées par une compagnie génétique qui gardera ses résultats protégés par des brevets. On peut donc penser que le sexage de la semence ne sera pas accessible aux producteurs avant encore quelques années.



La sonde « Gédis » a révolutionné le marché français.

Les dernières nouveautés

Les dernières nouveautés s'observent davantage au niveau des techniques de mise en place de la semence.

Lancée en France lors du SPACE 1999, la sonde « Gédis » développée par Gènes Diffusion a révolutionné le marché français. Elle tire sa spécificité du fait que la dose d'insémination et la sonde sont fusionnées dans un même outil. La semence est retenue par un bouchon de cire qui se liquéfie lorsque réchauffé par la truie. Comme on élimine le temps d'attente derrière la truie, il est possible d'inséminer plusieurs animaux simultanément et sur une courte période. Actuellement, entre 40 et 45 % des inséminations françaises sont réalisées en Gédis avec de bons résultats.

Lors du SPACE suivant, les inséminations transcervicales sont présentées. Cette technique, développée au début des années 90 pour le transfert embryonnaire, a été appliquée à l'insémination en semence fraîche. Elle consiste à introduire un cathéter de faible diamètre à l'intérieur d'une sonde régulière et de lui faire traverser le col utérin de quelques centimètres. L'anatomie de certains animaux, les cochettes en particulier, fait en sorte qu'il est impossible d'utiliser cet outil.

La mondialisation permet donc une diffusion rapide des technologies et découvertes dans une foule de domaine et la production porcine n'y échappe pas. Il faut donc demeurer à l'affût de toute découverte susceptible d'améliorer la compétitivité ou le mieux-être des producteurs et productrices de porc. Il faut également s'assurer que ces découvertes produiront les résultats escomptés sans impact négatif. GTA

Desjardins

affaires

Un tournant décisif dans le monde agricole :

L'équipe du C.F.E. Desjardins de la Yamaska

De gauche à droite : Denis Moreau, Lise Savoie, agr., Martin Laflamme T.P., Hélène Gosselin, agr., Alain Bisson agr. et directeur, Manon Bédard, agr., Jean-Yves Larose, agr., Diane Pelletier, Sylvie Girard, agr., Cyrille Néron, agr., Benoit Goyette, agr.

En 2001, plus de 2 000 000 $ en ristournes ont été retournées à nos membres entreprises des caisses participantes.

"Qui dit que les Caisses ressemblent aux banques?"

Desjardins

Centre financier aux entreprises
Desjardins de la Yamaska

1201, av. St-Paul
Saint-Césaire J0L 1T0
Tél. : 1-888-923-8888
Téléc. : (450) 469-0248

850, boul. Casavant O.
Saint-Hyacinthe J2S 7S3
Tél. : (450) 261-8888
Téléc. : (450) 261-8886

037495

La course à l'amélioration génétique, au cœur des enjeux pour les producteurs de porcs

Élise
Gauthier

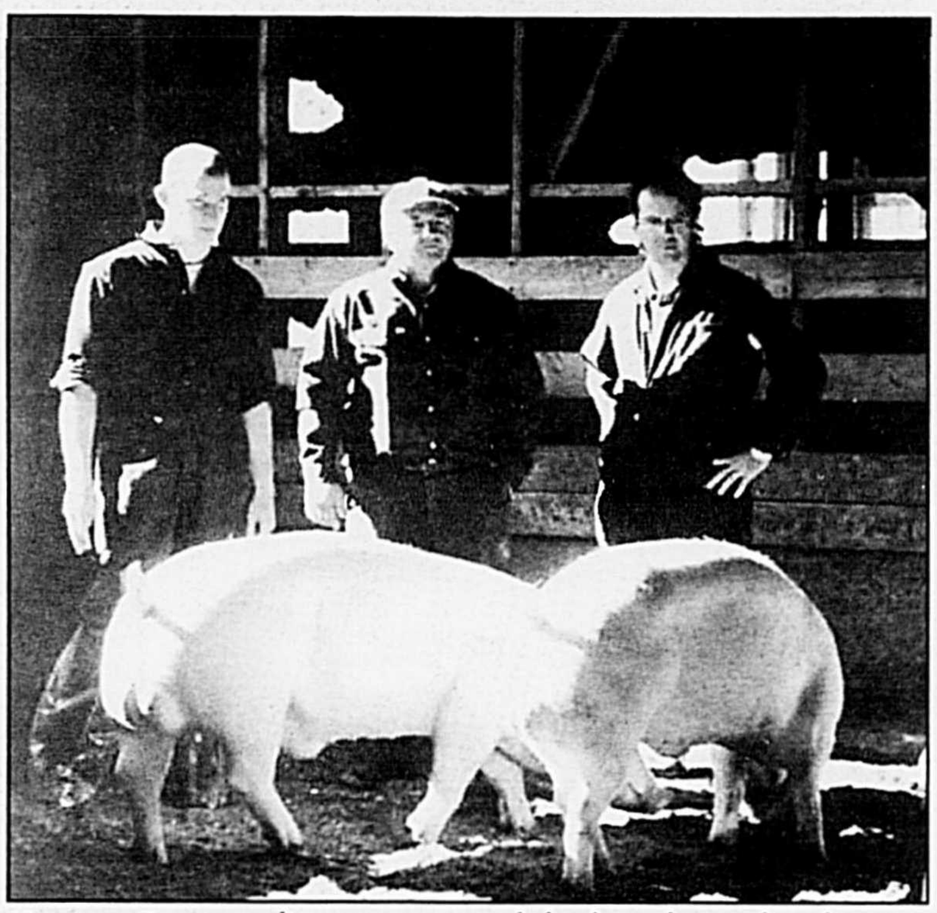
Agronome
Centre de développement
du porc du Québec inc.

À l'heure où la génétique constitue de plus en plus un enjeu de premier ordre pour la survie de la filière porcine québécoise, le Centre de développement du porc du Québec inc. (CDPQ) est sur le point de célébrer ses dix premières années d'existence au cours desquelles il s'est ingénié à améliorer les porcs du Québec, entre autres par la sélection génétique.

L'amélioration génétique effectuée correspond à une réduction des coûts de production et donc à un net avantage économique, soit des millions de dollars chaque année, permettant de rester compétitifs. Conscients de cet atout stratégique, les producteurs de porcs ont renforcé il y a un an l'orientation du Centre en approuvant, lors de l'assemblée générale annuelle de la Fédération des producteurs de porcs du Québec en 2001, un prélevé de 0,10 $ par porc afin d'appuyer le développement de la génétique.

Pelure de banane et sélection génétique

Il y a plus de vingt ans, les consommateurs considéraient que la viande de porc était trop grasse. C'est maintenant chose du passé car la sélection génétique a permis de réduire de 7 mm l'épaisseur de gras dorsal pour obtenir une viande plus maigre convenant plus aux préoccupations actuelles reliées à la santé. Cet effort a été réalisé par les éleveurs pour répondre à la demande des consommateurs et bien sûr pour rester compétitifs. C'est aussi pour rester compétitifs que les producteurs ont sélectionné les animaux qui croissaient le plus rapidement, de sorte qu'aujourd'hui un sujet reproducteur comparé à celui d'il y a plus de 20 ans a besoin de 25 jours de moins de croissance pour se rendre à 100 kg. Un progrès dû entièrement à la sélection génétique, i.e. en conservant les meilleurs animaux pour la reproduction. De la même façon, on travaille à augmenter la surface d'œil de longe et le nombre de porcelets par portée.



Monsieur Gagné, que l'on voit au centre de la photo, discute d'amélioration génétique avec, dans l'ordre habituel, le technicien du CDPQ, Philippe McSween et le responsable du secteur de la génétique au Centre, Luc Pelletier.

Sélection génétique n'égale pas manipulation génétique

La sélection génétique n'a rien à voir avec la manipulation génétique, puisqu'elle consiste simplement à choisir les meilleurs animaux pour la reproduction de meilleurs sujets d'une génération à l'autre. Aussi, un sélectionneur qui a patiemment fait de la sélection génétique sur les animaux de son troupeau détient un trésor : c'est comme une sculpture qu'il développe à partir du vivant pendant des décennies à force de connaissances, d'observation et de perspicacité. C'est tout ce travail de persévérance qui est à la base du succès du porc du Québec.

Le succès de la viande de porc produite au Québec est également relié au fait que les producteurs détiennent depuis le début une race aux qualités gustatives exceptionnelles, le Duroc : les sélectionneurs ont su en tirer parti grâce à leur travail, mais aussi grâce aux programmes d'amélioration du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, à la concertation du secteur porcin et à la création du CDPQ. Faut-il ajouter que bien sûr le travail d'amélioration génétique ne date pas que des dix dernières années ! C'est un travail qui préoccupe les sélectionneurs depuis plus de cent ans !

Si pour une raison ou une autre, le secteur porcin devait négliger de poursuivre l'amélioration génétique, cela reviendrait à risquer d'entacher la renommée provinciale, nationale et internationale dont il jouit et risquer de perdre une place de leader fort enviable sur les marchés sur le plan de la qualité. La compétition sur le marché autant national qu'international se joue en fonction des gains d'amélioration génétique acquis et tout relâchement dans la sélection ou manque de dynamisme peut s'avérer fort coûteux et cela de façon étonnamment rapide. GTA

Personne ne connaît le foin comme HESSTON®

Souffleur à fourrage, modèle 7505

Faneur 3717

Râteau 3740

Presse à balles rondes, choix de 10 modèles

Série MF 6200

Tracteurs de 85 à 120cv à la PdF

AUTOMATIQUEMENT CORRECT

DynaShuttle avec égalisation de vitesse et AutoDrive™ pour la simplicité et le confort tout comme l'automobile.

AutoDrive amène votre confort et votre productivité au maximum avec les changements automatiques entre les rapports, selon la charge sur le moteur et la vitesse. Le système peut vous aider à couvrir une plus grande superficie, plus rapidement et avec moins de carburant, en vous plaçant automatiquement dans le rapport approprié pour chaque situation. En fait, des essais sur champ ont démontré que le système AutoDrive augmente la superficie travaillée par 10 % et réduit la consommation du carburant par près de 12 %

- AutoDrive **change automatiquement de rapport** quand le moteur dépasse 2,100 tr/min en mode de puissance, ou, 1 700 tr/min **en mode d'économie.**
- À 1,200 tr/min du moteur, **il rétrograde automatiquement.**
- Il **rétrograde** à 1,700 tr/min en mode de puissance (1,300 tr/min en mode d'économie) sous **une charge excessive**
- AutoDrive aide **à prévenir le calage** durant les changements de marche avant et arrière

*Dépendant de la charge et de la position de l'accélérateur.

*Dépendant de la charge et de la position de l'accélérateur.

Le dispositif d'égalisation de la vitesse choisit automatiquement le rapport correct selon la vitesse avant durant le changement de rapport ou de plage. Par exemple, si vous tirez une lourde remorque en 3e vitesse et changez à la 4e, le dispositif d'égalisation de la vitesse choisira automatiquement le rapport B ou C.

03/5099

ÉQUIPEMENTS AGRI-MONT INC.

166 ch. MARIEVILLE
ROUGEMONT, QC J0L 1M0
(450) 469-2370

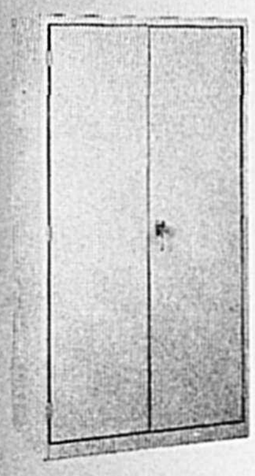
✓ FARMHAND
✓ Glencoe
✓ HESSTON

MOBILIER DE BUREAU

Les Surplus G.R.L. INC **NEUF OU USAGE**

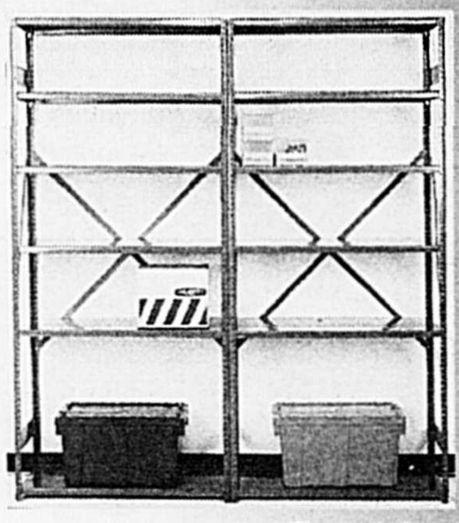
Retrouvez la bonne qualité à un seul endroit....

Armoires et étagères commerciales



Armoires neuves et usagées
18 p. x 36 L. x 72 po. H
Différentes couleurs

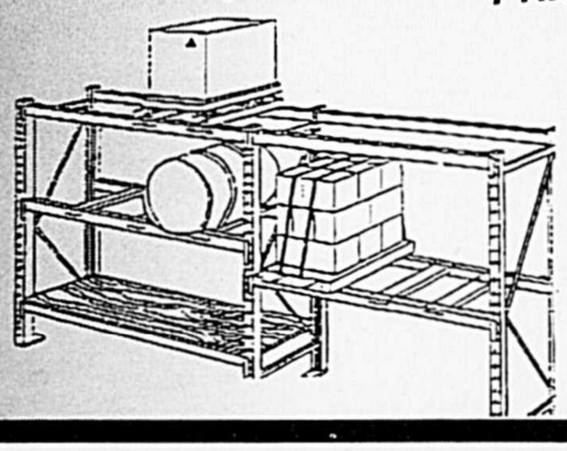
Prix en magasin



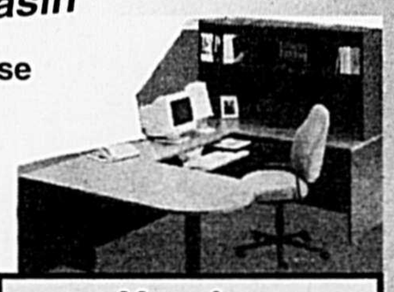
Étagères commerciales
Différentes grandeurs
Capacité de 350 lbs et plus par tablette
Poteaux de différentes hauteurs

* Photos à titre d'illustration.

Les systèmes de casiers à palettes neufs ***Prix en magasin***



Chaise



Horaire
Lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 17 h

0372379

169-B, route 112, Saint-Césaire Tél. : (450) 469-4185

De la mi-juillet à la fin août

LES PRODUCTEURS DE BLEUETS GÉANTS DES CANTONS DE L'EST

vous invitent à prendre

La Route Bleue

Venez vous procurer ce délicieux fruit bleu, frais cueilli ou en autocueillette.

UN PARTENARIAT INTÉRESSANT

Des recherches ont démontré que le BLEUET arrive bon premier sur 39 fruits et légumes courants pour aider à PRÉVENIR LE CANCER.

C'est pourquoi les 28 juillet et 4 août, *les Producteurs de Bleuets Géants des Cantons de l'Est* verseront 0,10$ la livre de bleuets vendus à la *Société canadienne du cancer*.

N'hésitez pas à nous téléphoner pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité.

Les producteurs

- ***BLEUETIÈRE LES DELISLE***
  1110, chemin Nord, Brigham, (près de Bromont)
  450-263-4556 (5 500 plants)
- ***BLEUETIÈRE & ÉRABLIÈRE GIARD***
  15, chemin Giard, Granby,
  450-372-6320 (3 000 plants)
- ***LA COLLINE AUX BLEUETS***
  2259, Béatrice, Dunham,
  450-295-2417 (2 000 plants)
- ***LE VERSANT BLEU***
  218, chemin Saxby Sud, Granby,
  450-777-6630 (4 000 plants)
- ***BLEUETIÈRE LAPIERRE***
  1930, boul. Pierre Laporte, Bromont,
  450-534-2331 (1 000 plants)
- ***FRUITBEC***
  354, Domaine fruitier (rte 139), Granby,
  450-777-7923 (3 000 plants)
- ***LE MARAÎCHER ANDRÉ CÔTÉ***
  2150, rang Papineau, Saint-Paul d'Abbotsford,
  450-379-5277 (1 500 plants)
- ***PARADIS DES FRUITS DUNHAM INC.***
  519, route 202, Dunham,
  450-295-2667 (4 000 plants)
- ***MARQUIS GAÉTAN***
  711, rue Dijon - C.P. 781, Granby,
  450-372-7321 (1 800 plants)

Le dépliant de la Route Bleue est disponible au kiosque d'information touristique de la région de Granby, sortie 68 de l'autoroute des Cantons de l'Est.

Conservation des sols et de l'eau

La rotation, pour un semis direct réussi

Jean-Marie **Harvey**
ingénieur
Conseiller en conservation des sols et de l'eau
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Saint-Hyacinthe

Pour réussir son semis direct, le sol doit être bien drainé, bien nivelé et exempt de compaction ou de problèmes de structure. Les petites dépressions sont particulièrement à éviter, surtout dans les sols lourds, car le semis y est alors fait dans des conditions trop humides. La même dépression peut être acceptable en terrain travaillé, car le vibroculteur va aider à l'assécher, mais pas en semis direct.

Les cultures les plus faciles à réaliser en semis direct sont, dans l'ordre, la céréale à paille, le soya ou haricot sec et le maïs-grain. Cependant, **le grand secret de la réussite réside dans la rotation.**

Caractéristiques des cultures

La céréale à paille et le maïs-grain sont tous deux de la famille des graminées. Les risques de transmission des maladies relatives aux graminées, telle la fusariose, et les risques de toxicité d'une culture sur l'autre lors de la décomposition des résidus sont plus grands. Toutefois, dans une gestion de semis direct, la céréale doit précéder le maïs-grain. On doit alors exécuter un léger travail de sol entre les deux cultures.

Le soya peut aller à peu près n'importe où dans la rotation. On est toutefois porté à le faire suivre le maïs-grain, car il profite de l'humidité rencontrée sous la couche de résidus. De plus, comme il est semé plus tard en saison, il donne au sol le temps de se réchauffer, malgré les résidus de maïs.

Le maïs-grain est plus délicat à réussir en semis direct. Son point de croissance ne sort du sol qu'au stade 5 à 6 feuilles. C'est donc la température du sol, plutôt que celle de l'air, qui fixera sa rapidité de croissance, d'où un départ plus lent. Ce retard s'amenuise cependant pendant l'été lors des périodes de sécheresse.

Le maïs-grain est idéalement sur retour de soya qui laisse peu de résidus au sol et facilite le réchauffement. Il peut également être sur un retour de prairie détruite à l'automne précédent pour que sa décomposition soit déjà bien avancée au moment du semis. On évitera bien sûr, pour les raisons expliquées plus haut, de le faire sur un retour de maïs-grain, à moins d'être en présence d'un sol très léger ou graveleux.

Les rotations possibles

Exemples de rotation en production céréalière :

- Rotation maïs, soya. Très faisable en semis direct, elle a l'inconvénient des risques de maladies dans le soya.
- Rotation maïs, soya, céréale. Il faut toutefois envisager un léger travail du sol (roulettes ou vibroculteur) entre la céréale à paille et le maïs-grain.
- Rotation maïs, soya, céréale, conserverie. Un travail au chisel sera nécessaire entre la céréale à paille et la culture de conserverie. Il n'y a donc travail du sol qu'une année sur quatre.

Exemples de rotation en production laitière :

- Rotation maïs ensilage, maïs-grain, soya, céréale, prairie. Le maïs à ensilage laisse peu ou pas de résidus et permet une deuxième année de maïs en semis direct. Les fumier et lisier sont appliqués sur la prairie, ou en pré-semis dans le maïs et enfouis avec un vibroculteur, ou en post-levée dans le maïs et enfouis avec un sarcleur. Le travail du sol est donc très réduit.
- Rotation maïs-grain, soya, maïs ensilage, céréale, prairie. La céréale à paille peut suivre le maïs à ensilage, car il y a peu de résidus et moins de risques de maladies ou de toxicité.

Les rotations mentionnées ne sont pas les seules possibles et chaque producteur doit les adapter à sa situation. C'est l'un des défis stimulants du semis direct.

N.B. : Le club Action Semis Direct, un regroupement de producteurs, tiendra son pique-nique annuel le dimanche 28 juillet à la ferme de l'Or Blanc, au 1042, rang Rivière Est, Sainte-Brigide-d'Iberville. Apportez votre lunch. Visite de la ferme en après-midi. Pour information, Robert Daigneault, (450) 293-4869.

GTA

En semis direct, le grand secret de la réussite réside dans la rotation.

Une solution intégrée et unique en matière de valorisation de sous-produits

Diane
Trottier

Adjointe à la direction générale
Cintech agroalimentaire

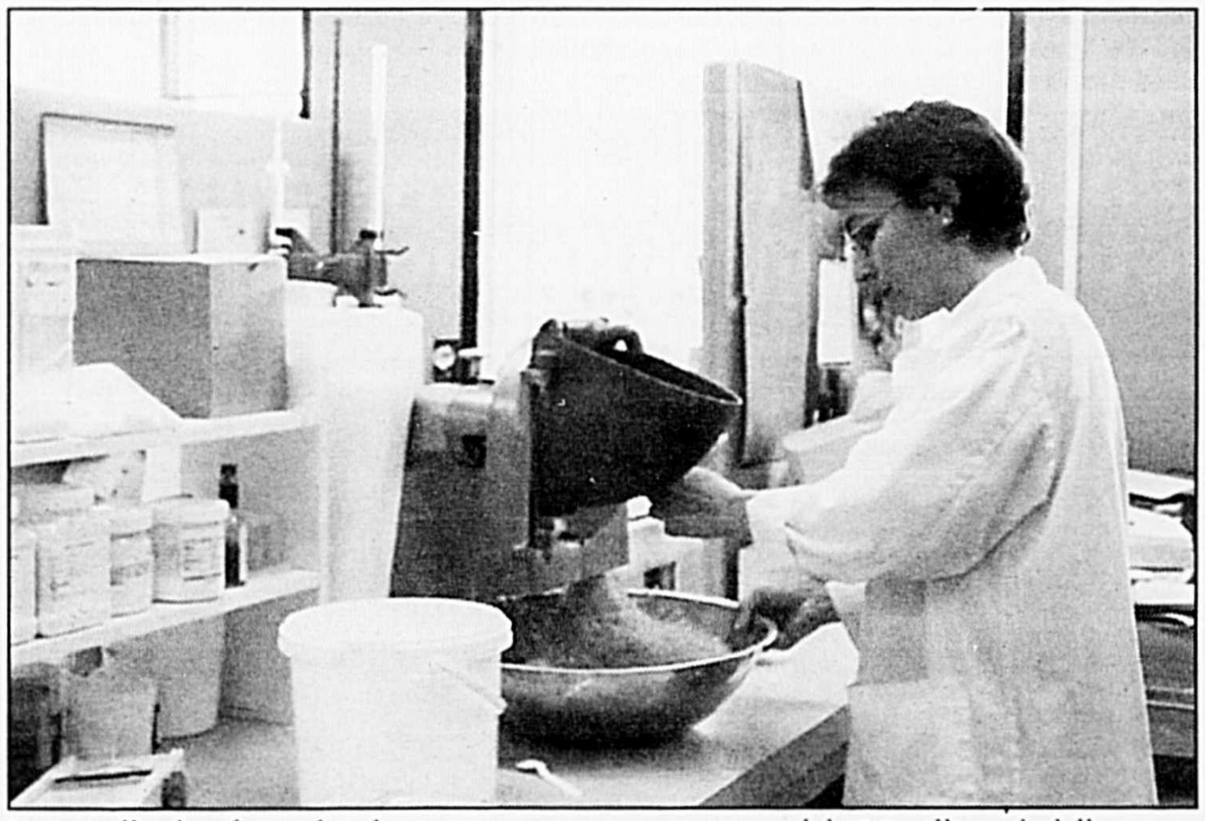
Cintech agroalimentaire travaille en étroite collaboration avec l'industrie québécoise et identifie ses besoins, par exemple, le développement de produits, l'amélioration de la durée de vie et l'établissement de l'assurance de la qualité, etc. En effet, cet organisme a effectué des travaux auprès de 300 entreprises au cours des trois dernières années dont plusieurs projets reliés à la valorisation des sous-produits. La confidentialité des travaux est assurée à 100 % par des mesures appropriées.

Cintech agroalimentaire :

Un organisme sans but lucratif dont les membres sont des transformateurs et des organismes associés au secteur agroalimentaire;

Une équipe de vingt (20) experts professionnels de l'alimentaire offrant des services de la conception à la commercialisation des aliments;

Une synergie efficace grâce au partenariat avec l'Institut de technologie agroalimentaire et le Cégep de Saint-Hyacinthe.



La nouvelle plate-forme de valorisation représente un projet total de 2,2 millions de dollars.

D'ici quelques mois, Cintech se dotera d'équipements et d'infrastructures destinés à combler l'ensemble des besoins d'innovation des industriels en matière de valorisation de sous-produits. Cintech vient se positionner au Québec et possiblement au Canada en tant que Centre de référence en valorisation des sous-produits alimentaires.

Disponible en 2003 et située à Saint-Hyacinthe, la nouvelle plate-forme de valorisation, représentant un projet total de 2,2 millions de dollars, sera constituée d'une série d'équipements d'analyse et de transformation complémentaires aux équipements existants chez Cintech et dans les autres organisations de recherche et développement.

La plate-forme regroupera quatre nouveaux laboratoires et les activités de développement et de recherche appliquée porteront notamment sur :

1. **Des études de faisabilité technique** (échelles de laboratoire et pilote) visant la production de composés et d'ingrédients à valeur ajoutée à partir de sous-produits alimentaires.
2. **Le développement de nouveaux produits à base de sous-produits** par fermentation, extrusion ou séchage.
3. **L'évaluation de la perception du consommateur face aux produits valorisés et au concept même de la valorisation**. Ceci permettra d'effectuer des corrections sur un produit en cours de développement, d'identifier les motifs de consommation ou les freins associés à l'achat.

Le potentiel des activités de développement et de recherche dans ce domaine est donc très prometteur.

L'émergence de nouvelles technologies et l'avancement des connaissances ouvrent un riche éventail de possibilités en dehors des débouchés classiques. La plate-forme de référence en matière de valorisation de sous-produits aura un effet innovateur pour les entreprises recherchant différentes options dans ce domaine. En effet, la valorisation est une préoccupation importante pour l'industrie agroalimentaire dans une perspective de développement profitable avec les contextes économique et légal actuels.

Cintech s'associe à un réseau de collaborateurs permettant d'offrir à l'industrie une vision multidisciplinaire et intégrée en matière de valorisation, incluant des applications alimentaires (développement d'ingrédients ou produits finis) et industrielles (développement de matériaux, d'emballages, d'adhésifs, de lubrifiants). Ce réseau comprend des partenaires comme le Centre québécois de valorisation des biotechnologies (CQVB) et des collaborateurs tels que le Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA), Transbiotech, INRS-Institut Armand Frappier et le Centre d'études en procédés chimiques du Québec (CEPROCQ).

GTA

Jeudi 1er août

5 000$

Possibilité de
4 tours de 1 000$

LE GRAND TOUR MC
LE SUPER BINGO DE LOTO-QUÉBEC

18 000$*

*variant selon les ventes

BINGO TOUS LES SOIRS
à 19 h
salle de 750 places

la maison du BINGO
maskoutaine inc.

SBQ Société des bingos du Québec inc.

Restauration complète sur place

DIRECTION CENTRE-VILLE
SAINT-HYACINTHE

Vaste stationnement
par la rue St-Antoine

18 ans
et plus

Permis 51193-1
RACJ
RÉGIE DES ALCOOLS DES COURSES ET DES JEUX

• SECTION NON-FUMEUR.
• Salle climatisée

Informations:
455, rue Duclos, Saint-Hyacinthe
Ancien Woolworth

261-0193

3769607

Concours *Sélection CASEUS* : un hommage au savoir-faire des fromagers du Québec

Chantal **Vallée**

Agente de communication
Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Le 14 juin dernier, l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) de Saint-Hyacinthe et le Festival des fromages de Warwick honoraient, lors du dîner-gala du concours Sélection CASEUS, les artisans fromagers des 20 fromages gagnants de la 4e édition de ce prestigieux concours de fromages fins du Québec.

Au cours de ce gala coanimé par Jules Roiseux, chroniqueur aux émissions de télévision Vins et fromages et Salut bonjour! à TVA, le travail des 28 fromageries québécoises participantes au concours a été souligné (131 fromages en tout ont été présentés). Sans contredit, le Québec s'affirme aujourd'hui par la qualité et la variété de ses fromages.

Lors du dévoilement des noms des lauréats des prix CASEUS, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Maxime Arseneau, a déclaré : « Nous avons la preuve que le Québec compte des gens de talent. Le travail de nos artisans contribue à l'image de marque du Québec dans le secteur fromager, tant sur la scène nationale qu'internationale. »

L'ITA, au cœur de la tradition et de l'expérience

La fabrication du fromage requiert une expertise unique. Cette tradition de prestige est établie depuis plus d'un siècle dans la région de Saint-Hyacinthe. En 1962, soixante-dix ans après la fondation de l'École de laiterie, qui formait annuellement plus d'une

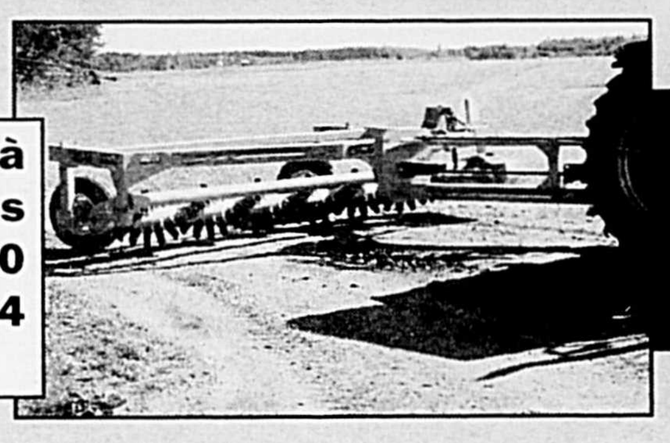
SUITE EN PAGE 41

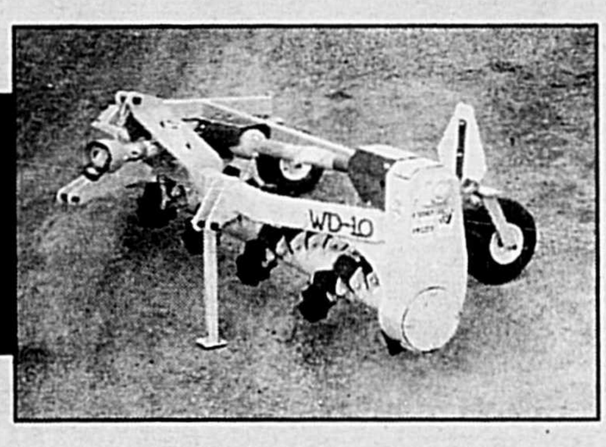
De gauche à droite, le directeur de l'Enseignement en transformation des aliments et de la Formation continue à l'ITA de Saint-Hyacinthe, Jean-Pierre Lessard; le représentant d'Agropur, gagnant du CASEUS d'or; la représentante de la Fromagerie Tournevent, gagnante du CASEUS d'argent; le représentant de la Fromagerie Bergeron inc, gagnant du CASEUS de bronze; le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Maxime Arseneau; le président du Salon des fromages fins et promoteur du concours Sélection CASEUS, Gilles Lafontaine.

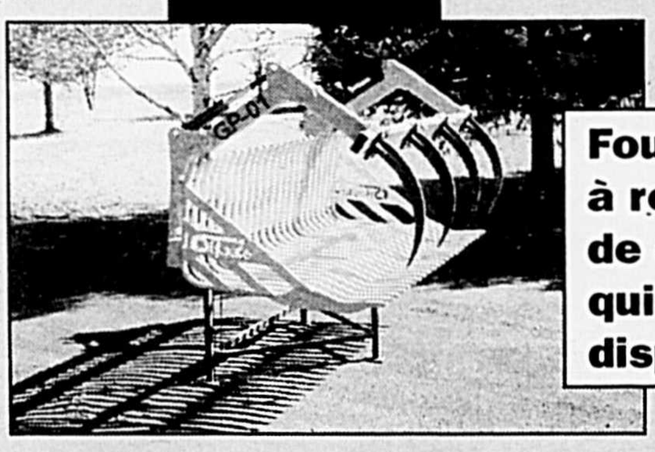
Venez nous rencontrer à l'Expo agricole de Saint-Hyacinthe pour voir la gamme complète de nos fabrications.

Râteau à roches WD10 WD14

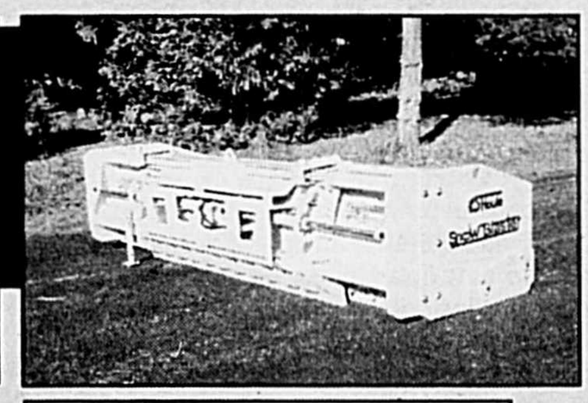
Contrôle hydraulique maintenant facile







Fourche à roches de 5' à 8' quick attache disponible



Équipement à neige
Lame extensible avant et arrière
8' - 13'
9' - 11'
10' - 16'

Fabrication Houle

357 8e rang St-Germain

Région de Drummondville sortie 170, autoroute 20

Tél.: **819-395-4380** Rés.: **819-395-2260**

Fax: **819-395-5516**

0376549

Politique québécoise de la transformation alimentaire

Le gouvernement du Québec injecte 265 M $

C'est en présence de la vice-première ministre et ministre d'État à l'Économie et aux Finances, Mme Pauline Marois, que le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Maxime Arseneau, a présenté le 19 juin dernier à l'ensemble des partenaires du secteur agroalimentaire, le fruit de plusieurs mois de travail et de concertation, la Politique québécoise de la transformation alimentaire.

Le gouvernement du Québec a ainsi confirmé un appui de 265 millions de dollars sur trois ans à l'industrie de la transformation alimentaire. Au cœur de la vie économique du Québec, cette industrie sera ainsi mieux outillée pour faire face à ses nouveaux défis.

La Politique est articulée autour de trois grandes orientations : l'accès aux marchés, l'innovation et la productivité, et l'accroissement des investissements.

Améliorer l'accès aux marchés

Un fonds de 31 millions de dollars permettra la concrétisation des mesures relatives à l'accès aux marchés. Ces mesures viseront notamment à étendre la notoriété des produits alimentaires québécois, à accompagner les entreprises sur les marchés intérieur et internationaux et à appuyer de nouveaux projets collectifs.

Innovation et productivité

Afin de soutenir l'innovation et d'améliorer la productivité des entreprises, le gouvernement entend consacrer une enveloppe budgétaire de 58 millions de dollars. Les mesures retenues dans le cadre de cette orientation visent surtout à assurer une main d'œuvre disponible et compétente à l'industrie et à soutenir l'innovation sous toutes ses formes.

Accroître les investissements

Pour le financement des projets d'investissement, le gouvernement mettra à la disposition des entreprises des outils adaptés, totalisant 176 millions de dollars sur 3 ans.

Compte tenu de la place importante des coopératives dans l'économie régionale et dans l'essor de l'industrie agroalimentaire, le gouvernement entend appuyer leur développement en fonction de leurs caractéristiques et besoins particuliers. Déjà, une mesure fiscale visant à favoriser leur capitalisation a été annoncée en février dernier par Mme Marois. D'autres mesures sont à l'étude et les travaux entrepris seront poursuivis.

Premier employeur du secteur manufacturier au Québec, l'industrie québécoise de la transformation alimentaire assure plus de 70 000 emplois directs et génère un chiffre d'affaires de plus de 17 milliards de dollars et des exportations qui se chiffrent en 2001 à plus de 2,8 milliards de dollars. GTA

SUITE DE LA PAGE 40

centaine de fabricants de fromage et de beurre, l'ITA voyait le jour pour en assurer la continuité. La fabrication du fromage est aujourd'hui encore enseignée aux adultes dans le cadre de cours de formation continue ainsi qu'aux élèves inscrits au diplôme d'études collégiales (DEC) en *Technologie de la transformation des aliments*.

L'Institut a été désigné à titre de maître d'œuvre du concours grâce à son expertise et également en raison de son point de vue objectif, ne faisant pas partie des fromageries participantes. Ce sont donc les experts de l'ITA qui ont déterminé les règles du concours. Pour plus d'information :

www.festivaldesfromages.qc.ca et
http://ita.qc.ca

GTA

Quelques grands gagnants

Catégorie	Jury	Fromagerie gagnante
Prix de l'École de laiterie	Experts en fromages issus du milieu des médias, de l'industrie de la restauration et du secteur de la formation.	Caseus d'or : Cheddar Britannia blanc 3 ans, Agropur, Montréal. Caseus d'argent : Chèvre noir âgée, Fromagerie Tournevent inc., Chesterville. Caseus de bronze : Le Fin renard, Fromagerie Bergeron inc., Saint-Antoine de Tilly.
Prix de la Presse	Journalistes spécialisés en gastronomie, restauration et en bioalimentaire.	Riopelle de l'Isle, Société Coopérative agricole de l'Île-aux-grues
Prix du public en restaurant	Tous les consommateurs désireux d'exprimer leurs appréciations des fromages en compétition.	Le Kenogami, Fromagerie Lehmann, Hébertville.
Prix de l'Industrie (Ce prix honore l'entreprise fromagère qui s'est démarquée par son apport au développement de l'industrie fromagère et par la qualité de son fromage)	Représentants d'associations et d'intervenants de secteurs non directement liés à une entreprise laitière.	Fromagerie Éco-Délices inc., Le Délice des Appalaches.

Pour vous Producteurs agricoles

- **CLUB-CONSEIL en agroenvironnement.**
- **PAEF** avec subvention de 1000,00 $ par année.
- **PLATE-FORME à fumier, RÉSERVOIR à lisier** (plan, devis, surveillance) avec subvention de 70 % à 90 % des coûts.
- **RAPPORT DE CONFORMITÉ** aux normes environnementales.
- **ÉTABLES, PORCHERIES, POULAILLERS** (plans, devis, surveillance)
- **DEMANDE DE (C.A.) CERTIFICAT D'AUTORISATION** au ministère de l'Environnement (MENV).
- Assistance pour tout **PROBLÈME** relié à l'agroenvironnement.

Appelez-nous

F. BERNARD experts-conseils
2840, boul. Laframboise
Saint-Hyacinthe (QC) J2S 4Z1
Tél. : (450) 773-7971
Téléc. : (450) 773-0904
Courriel : fbernard@ntic.qc.ca

génie, agriculture, environnement

Des professionnels ingénieurs et agronomes au service des agriculteurs

0371400

Distribué dans plus de 120 municipalités

GTA
GESTION ET TECHNOLOGIE AGRICOLES
La promotion de l'agriculture dans la région de Saint-Hyacinthe depuis 1975

Réservez votre annonce avant le jeudi 8 août

PUBLICATION 21 AOÛT

Pour informations ou réservations de votre publicité.

Tél.: **773-6028**
Mtl.: (514)-**875-1948**
Fax.: 450-**773-3115**
publicite@courrierclairon.qc.ca

LES ÉDITIONS GESTION ET TECHNOLOGIE AGRICOLES
655, Av. Sainte-Anne, Saint-Hyacinthe, P.Q. J2S 5G4

0369842

Forêts et boisés

Aide financière pour la réalisation de travaux de mise en valeur

Claudine **Lajeunesse**
ing.f.
Coordonnatrice
des programmes verglas
Agence forestière
de la Montérégie

Tel que présenté lors du dernier article sur le programme d'aide à la mise en valeur des forêts privées, nous aborderons dans cet article les travaux de mise en valeur subventionnés par l'Agence forestière de la Montérégie.

Avant tout, nous aimerions faire un rappel sur les conseillers forestiers accrédités pour la région de la Montérégie, dont vous trouverez la liste dans le tableau 1. **Un conseiller forestier accrédité** est un organisme de gestion en commun, une firme d'ingénieurs forestiers ou un ingénieur forestier en pratique privée que l'Agence a reconnu pour mettre le programme d'aide à la mise en valeur des forêts privées en application.

Quels sont les travaux subventionnés par l'AFM ?

Dans un premier temps, nous vous soulignons qu'il faut posséder un minimum de 4 hectares à vocation forestière (friches et boisés) et obtenir le certificat de producteur forestier pour être éligible à une aide financière de l'Agence pour la réalisation de travaux de mise en valeur.

Dans un deuxième temps, nous aimerions vous présenter la gamme de travaux subventionnés par l'AFM. Cette aide financière couvre en moyenne 80 % des coûts réels. Voici les grands groupes de travaux subventionnés ainsi que la variation des taux versés :

- **Préparation de terrain en vue d'un *reboisement:*** entre 240 $/ha et 910 $/ha
- **Reboisement (plantation, enrichissement, regarni) :** entre 145 $/1000 plants et 885 $/1000 plants.
- **Entretien de la régénération**: entre 240 $/ha et 685 $/ha **(taille de formation, dégagement, protection contre les insectes)**
- **Traitements non commerciaux :** entre 600 $/ha et 820 $/ha **(éclaircies précommerciales et intermédiaires).**
- **Traitements commerciaux :** entre 420 $/ha et 880 $/ha **(coupes de jardinage, coupes commerciales, coupe d'amélioration d'érablière)**
- **Voirie forestière :** entre 685 $/km et 1175 $/km **(amélioration et construction de chemin)**
- **Drainage forestier:** entre 1190 $/km et 1450 $/km
- **Plan d'aménagement:** entre 210 $/plan et 665 $/plan
- **Service-conseil et de démonstration**: entre 280 $/acte et 345 $/acte

Si vous désirez obtenir plus de détails concernant les activités subventionnées, veuillez communiquer avec l'Agence ou l'un des conseillers forestiers mentionnés dans la liste ci-jointe. Pour plus de renseignements, veuillez contacter l'Agence forestière de la Montérégie au 1 877 266-5402 (ligne sans frais).

GTA

Tableau 1

LISTE DES CONSEILLERS FORESTIERS ACCRÉDITÉS 2002-2003

Beaulieu, Gaumond, Mercier inc. M. Denis Beaulieu, Adm.A. 240, 14e Avenue Iberville Qc J2X 1B8 Tél. : (450) 347-4450	**Chabot, Pomerleau & Associés** M. Claude Chabot, ing.f., M.Env. M. Stéphane Lacroix, ing.f. 9, rue Principale Ouest, bur. 200 Magog Qc J1X 2A4 Tél. : (819) 868-8888	**Demers, Gobeil, Mercier et Ass. inc.** M. André Marcoux, ing.f. 67, rue Ste-Élizabeth Longueuil Qc J4H 1J3 Tél. : (450) 646-3973
FOR-ÉCO enr. M. Justin Manasc, ing.f. 560, ch Knowlton C.P. 171 Lac-Brome Qc J0E 1V0 Tél. : (450) 242-1366	**Groupe Forestier Intech inc.** M. Matthieu Gosselin, tech.f. 387, rue Lafleur Lachute Qc J8H 1R2 Tél. : (450) 562-5534	**Groupement for. Haut-Yamaska inc.** M. Christopher Chapman, ing.f. 578, rue Rivière Cowansville Qc J2K 3G6 Tél. : (450) 263-7120
Le groupe DESFOR M. Luc Desrosiers, ing.f. 93, coteau des Granges Verchères Qc J0L 2R0 Tél. : (514) 990-5819	**Les entreprises forestières Univert inc.** M. Nicolas Tremblay, ing.f. 397, Mountainview Otterburn Park Qc J3H 5H3 Tél. : (450) 464-4466	**Luc Bournival, ing.f.** 5150, Lac-Héroux Saint-Boniface Qc G0X 2L0 Tél. : (819) 535-1490
René Dulude, ing.f. 1287, chemin Gore Huntingdon Qc J0S 1H0 Tél. : (450) 264-6137	**Richard Mongrain, ing.f.** 111, chemin Mooney Ulverton Qc J0B 2B0 Tél. : (819) 573-9371	**Société Forestière Cambium enr.** M. François Pelletier, ing.f. 60, rue Dufferin C.P. 897 Waterloo Qc J0E 2N0 Tél. : (450) 539-2427
Société sylvicole des Laurentides inc. M. Marc Champagne, tech.f. 387, rue Lafleur Lachute Qc J8H 1R2 Tél. : (450) 562-1126	**Sylva Croissance inc.** M. Patrice Moreau, ing.f. 50, Terrasse Laplante Lavaltrie Qc J0K 1H0 Tél. : (450) 586-0448	**Urgel Delisle & associés inc.** M. Pierre-Yves Michon, ing.f. 426, chemin des Patriotes Saint-Charles-sur-Richelieu Qc J0H 2G0 Tél. : (450) 584-2207

Hélène Miron, nouvelle présidente du Conseil de développement du bioalimentaire de la Montérégie

L'élection de madame Hélène Miron à la présidence du conseil d'administration du Conseil de développement du bioalimentaire de la Montérégie (CDBM) a été annoncée le 9 avril dernier par M. René Desrochers, directeur général de l'organisation.

Membre du conseil d'administration du CDBM depuis sa fondation en 1998, Hélène Biron a accepté avec grand plaisir le poste de présidente. Passionnée par son métier de productrice avicole et par le milieu bioalimentaire, elle s'est impliquée depuis 1985 dans plus de 18 comités et organismes agricoles de la Montérégie. Aujourd'hui, elle est membre de 14 de ces organisations dont la Fédération de l'UPA de Saint-Hyacinthe où elle officie à titre de déléguée.

C'est en 1980 que madame Miron quitte la ville pour s'installer en Montérégie en tant que propriétaire unique de la Ferme avicole Hélène Miron. Énergique et dynamique, elle a su inculquer aux siens l'esprit d'entrepreneurship. C'est une dynastie féminine qui préside aujourd'hui aux intérêts de Ferme Johel senc., une société qu'elle gère avec sa fille Jocelyne et sa petite-fille.

Tout au long de sa carrière d'agricultrice, Hélène Miron a reçu plus de sept distinctions dont celle de « l'Agricultrice de l'année » en 1992 et celle de « Femme de l'année », catégorie agricultrice, au gala de la Rose d'Or, organisé par le Salon de la femme à Montréal en 1993.

Hélène Miron, une agricultrice de Saint-Cécile-de-Milton, préside maintenant le CDBM.

Sous l'égide de madame Miron, le CDBM poursuivra le travail déjà amorcé par monsieur Gaétan Bachand, président sortant, et ce, dans l'esprit du développement durable du secteur bioalimentaire en Montérégie et en concertation avec tous les intervenants du milieu.

Agricultrice de l'année, c'est peut-être vous!

Raymonde **Plamondon**

Présidente
Syndicat des agricultrices de la région de Saint-Hyacinthe

Depuis quelque temps, nous parlons beaucoup de valorisation de la profession. Nous cherchons des moyens de faire connaître notre apport à l'agriculture et à la vitalité de nos régions. Le concours « Agricultrice de l'année » est une belle occasion de le faire.

Ce concours vise à souligner et à reconnaître le travail des femmes en agriculture. Le dévoilement aura lieu le 14 septembre 2002 lors du Gala du Syndicat des agricultrices qui aura lieu au Quatre Feuilles de Rougemont. La gagnante régionale sera en nomination pour le concours provincial.

Poser sa candidature au concours est en soi un exercice intéressant. On se rappelle les événements, les étapes et les changements majeurs qui ont contribué aux progrès de notre entreprise. On fait le bilan de nos actions à la ferme, dans notre communauté. On présente les implications qui ont servi la cause des agricultrices.

Si vous connaissez des femmes qui ont contribué au développement de l'agriculture par leur travail dans l'entreprise et/ou leur implication dans leur milieu, motivez-les à s'inscrire au concours.

Les règlements et les formulaires d'inscription sont disponibles au bureau de l'UPA auprès de madame France Bourgeois au (450) 774-9154, poste 213. Pensez-y, l'Agricultrice de l'année, c'est peut-être vous!

GTA

Le MAPAQ occupe ses nouveaux bureaux

Depuis le 8 juillet, la Direction régionale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation de la Montérégie, secteur Est, ainsi que son Centre de services de Saint-Hyacinthe, vous accueillent dans de nouveaux bureaux situés au :

1355, rue Gauvin
Bureau 3300
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8W7

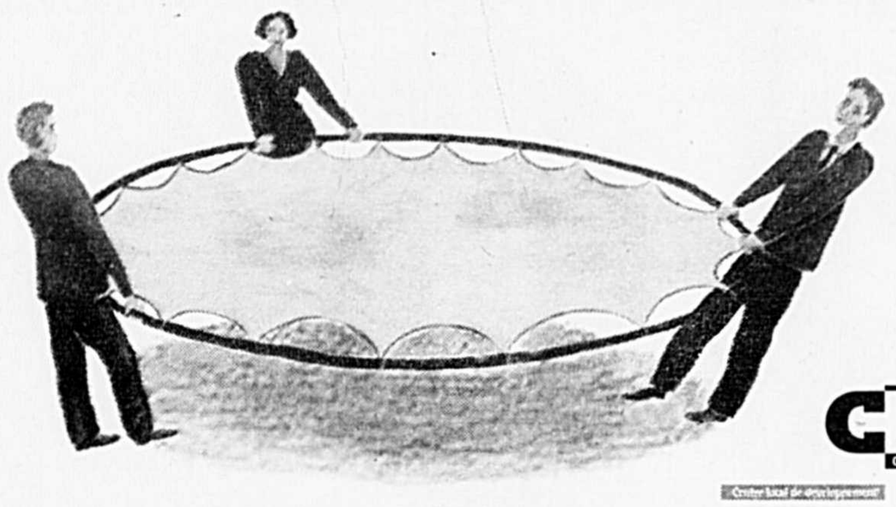
Nous vous rappelons que les numéros de téléphone (778-6530) et de télécopieur (778-6540) demeurent les mêmes.

Le CLD peut donner des ailes à vos projets
ou faire faire un BOND prodigieux à vos affaires.
Pour aller plus loin et plus haut, pour ouvrir des
portes et explorer de nouvelles avenues, vous
pouvez compter sur les conseils et l'expertise du CLD.

Un BOND pour Madame Laurence qui veut ouvrir
une agence! Pour Monsieur Racine qui veut agrandir
son usine! Pour Pierre et Nicole qui veulent développer une
nouvelle production agricole!
Pour vous comme pour nous, aucune mission n'est impossible.

Alors allez-y, respirez à fond... et faites le saut !

Bond pour vos projets !



CLD DE LA RÉGION D'ACTON

1545, rue Peerless bureau 201, Acton Vale (Québec) J0H 1A0 •
Téléphone : (450) 546-3203 • www.cldacton.qc.ca

0375244

Pour votre PROFIT... L'ENCAN votre meilleur choix.

Assurez-vous de services spécialisés,

Consultez-moi!

★ DANIEL PAUL-HUS

ACHAT FERME COMPLÈTE

TROUPEAU ROULANT

ENCANTEUR BILINGUE

Nos encans sur Internet

www.paul-hus.com
e-mail: daniel.paulhus@hy.cgocable.ca

Mes CLIENTS me RECOMMANDENT à leurs AMIS

635, PAPINEAU, ST-HYACINTHE, QC, J2S 7J5

TÉL.: (450) 773-5660
FAX: (450) 773-3744
Cell.: (450) 701-5660

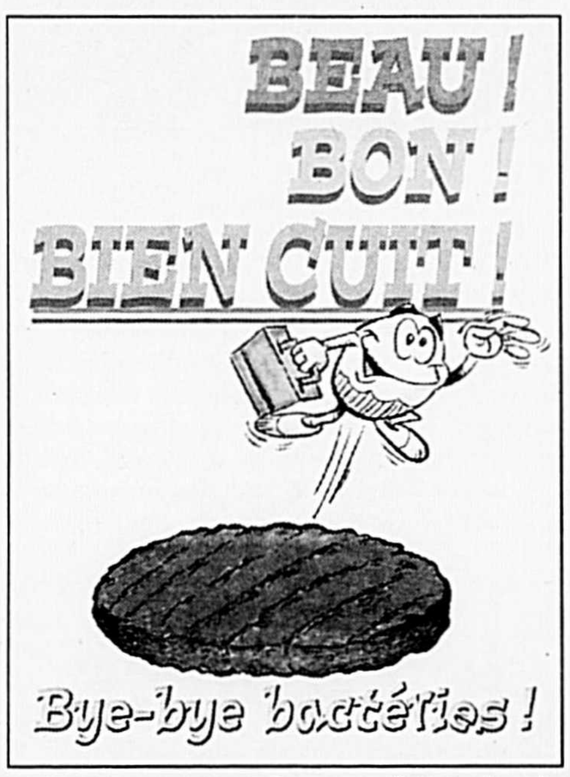
0364171

La sécurité alimentaire, c'est aussi ma responsabilité!

Pierre
Chartier

Directeur régional
Centre québécois d'inspection des aliments
et de santé animale (CQIASA)

Chaque année au Québec, plus de la moitié des intoxications alimentaires répertoriées surviennent à domicile. Elles sont généralement la conséquence de négligences qui pourraient être évitées par l'adoption de bonnes pratiques de manipulation des aliments. C'est pourquoi le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) informe régulièrement la population afin de la sensibiliser aux bonnes pratiques de manipulation des aliments.



De bonnes pratiques de manipulation des aliments éliminent les bactéries.

Des chiffres révélateurs

À titre d'exemple, au cours de l'année 2001, plus de 85 % des intoxications alimentaires impliquant le bœuf haché (maladie du hamburger) ont été causées par de mauvaises manipulations à domicile, comparativement à 8 % dans les restaurants. Par ailleurs, les principales lacunes observées chez les consommateurs concernent la consommation de viande crue, la cuisson inadéquate des viandes hachées et les contaminations croisées.

Comme l'an dernier, le CQIASA mène cette année une campagne de prévention à l'échelle du Québec sur le thème « **Beau! Bon! Bien cuit! Bye-Bye bactéries!** » Le message de prévention sera diffusé dans toutes les régions par l'intermédiaire des partenaires du secteur de la vente au détail. Ainsi, Sobeys-IGA, Provigo, Métro et COSTCO uniront leurs efforts à ceux du CQIASA afin de sensibiliser le public consommateur directement sur les lieux d'achat.

De nombreux documents d'information seront distribués à la population par l'entremise du personnel inspecteur du CQIASA. En effet, ce dernier axera ses efforts non seulement auprès des enfants, mais également auprès du grand public lors de la tenue de salons, d'expositions et de stands d'information dans les établissements de vente au détail d'aliments.

Les précautions essentielles

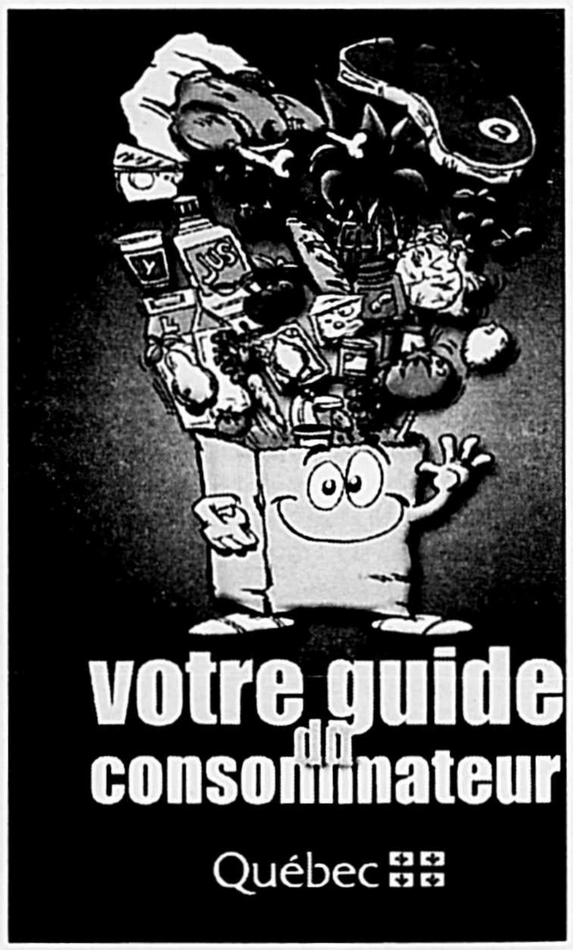
Le CQIASA tient à rappeler à la population les précautions essentielles à prendre lors de la manipulation et de la préparation des viandes hachées, piquées ou attendries :

- ne jamais les manger crues;
- bien se laver les mains avant et après la manipulation de la viande hachée;
- former des boulettes grandes et minces, et les retourner fréquemment durant la cuisson;
- utiliser un thermomètre à viande; la température interne doit être d'au moins 70 °C;
- éviter le contact des aliments cuits ou prêts à manger avec les aliments périssables crus ou avec des surfaces et ustensiles qui ont servi à les manipuler;
- ne jamais les décongeler à la température de la pièce;
- les décongeler au réfrigérateur ou au four à micro-ondes et les cuire immédiatement après la décongélation;
- conserver à 60 °C ou plus les aliments chauds et à 4 °C ou moins les aliments froids;
- refroidir le plus rapidement possible les restes de viandes hachées.

Guide du consommateur

De plus, le CQIASA met à la disposition de la population un document de sensibilisation et de prévention, « Votre guide du consommateur », qui traite de l'innocuité des aliments à domicile. La manipulation, la conservation, l'entreposage, la cuisson des aliments et l'hygiène... rien n'y est laissé au hasard. Abondamment illustré et incluant de courts textes, ce guide constitue un outil accessible et précieux pour les consommatrices et consommateurs de tous âges.

La sécurité alimentaire est notre responsabilité à toutes et à tous. Les Québécoises et les Québécois doivent comprendre l'importance de ce message et appliquer les notions élémentaires d'hygiène et de salubrité pour prévenir les toxi-infections alimentaires.



Pour toute information additionnelle ou pour obtenir le document « Votre guide du consommateur », joignez sans frais le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) en composant le 1 800 463-5023. Une version téléchargeable du guide est disponible à http://www.agr.gouv.qc.ca/qasa/cqiasa/cqiasa.htm

GTA

L'ARASH : un été bien rempli en perspective!

Noémie
Fontaine

Vice-présidente
Association de la relève agricole de la région de Saint-Hyacinthe

Au cours de la saison estivale, l'Association de la relève agricole de la région de Saint-Hyacinthe va entamer une réflexion sur le moratoire imposé aux productions animales et sur le phénomène de l'intégration. Dès la prochaine parution du GTA, vous serez informés de notre position face à ces dossiers de grande actualité et touchant directement l'ensemble des jeunes de la relève. Mentionnons que dorénavant, tous nos membres recevront une copie du GTA.

Vous êtes probablement déjà au courant de la grande victoire obtenue en avril dernier concernant le nouveau programme de prêt de quota alloué à la relève laitière (appelé programme 1 + 4) qui a été approuvé par l'assemblée générale de la Fédération des producteurs de lait du Québec. Il s'agit pour nous d'un pas en avant pour bonifier d'autres programmes existants, en créer de nouveaux et ainsi mieux aider la relève à s'établir en milieu agricole.

De plus, pour ceux qui sont intéressés, la date limite pour s'inscrire pour le prix « Relève Coop » est le 30 août. C'est un prix qui sera remis lors de l'Ordre du mérite agricole, à l'échelle provinciale. Comme principaux critères d'admissibilité, il faut avoir entre 18 et 35 ans, avoir réalisé un transfert qui s'est bien déroulé et détenir 50 % des parts de l'entreprise.

Un été bien rempli

Les secteurs ne feront pas relâche non plus cet été. Les activités prévues sont les suivantes:

9 juillet : Le PRO organise la visite d'une ferme maraîchère et d'une ferme de veaux de grain (dîner inclus). Pour plus d'information, contactez Olivier Chagnon au (450) 773-3113.

12 juillet : Le VRAC organise son fort Boyard dans le cadre de l'Exposition agricole de Calixa-Lavallée. Pour plus d'information, contactez Yann Hébert au (450) 587-2500.

12 au 14 juillet : Voyage de la RAMI en Outaouais. Pour plus d'information, contactez Suzanne Jutras au (450) 293-0232.

18 au 28 juillet : L'ARASH sera présente sur le site de l'Exposition agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe.

27 juillet : Méchoui de la RAMI à Saint-Grégoire chez Sébastien Robert. Pour plus d'information, contactez Gilles Lemaire au (450) 346-2172.

2, 3 et 4 août : Voyage annuel en Outaouais pour le VRAC et le RASS. Pour plus d'information, contactez Dominic Arel au (450) 798-5473.

16-17 août : Décathlon à Drummondville, au camping Cancouna, 30 $ / personne. Nous cherchons des volontaires pour former au moins une équipe (3 personnes). Pour plus d'information, contactez Noémie Fontaine : (450)346-2415.

17 août : Épluchette de blé d'inde pour le RASS. Contactez Dominic Arel au (450) 798-5473.

17 août : Méchoui annuel pour le BRAM. Contactez Luc Bessette (450) 549-6222.

GTA

La prévention, une initiative récompensée!

Benoît
Lalonde

Agent syndical
Fédération de l'UPA de Saint-Hyacinthe

Les entreprises agricoles sont des endroits où les dangers de blessures graves et même d'accidents mortels sont omniprésents. Face à cette réalité, certains décident d'agir plutôt que de réagir et font preuve d'initiatives qui visent à prévenir l'irréparable. L'UPA, par le biais du concours Initiatives de prévention à la ferme, veut faire connaître ces initiatives de prévention imaginées par les productrices et les producteurs agricoles afin d'améliorer la santé et la sécurité à la ferme. L'assurance vie Desjardins-Laurentienne, grâce à son programme de sécurité financière Solo SécuriTerre, offre aux gagnants provinciaux des prix en argent d'une valeur totale de 5 000 $.

Ce concours comprend deux volets. Le premier volet est régional et le deuxième est provincial. Les productrices et producteurs qui désirent y participer ont jusqu'au 18 septembre 2002 pour présenter leur initiative à la Fédération de l'UPA de Saint-Hyacinthe. Le projet peut être présenté dans l'une ou l'autre des catégories suivantes :

1. Projet individuel : Moyens techniques permettant d'éliminer les dangers associés au travail en agriculture.

2. Projet collectif ou de groupe : Sensibilisation, information et éducation en prévention. (Projet d'un syndicat, d'un comité, etc.)

La Fédération de l'UPA de Saint-Hyacinthe vous invite fortement à lui soumettre vos initiatives de prévention et vous rappelle qu'en matière de santé et sécurité à la ferme, toute initiative, aussi minime puisse-t-elle vous paraître, peut contribuer à éviter un handicap permanent, voire même sauver une vie!

Les gagnants régionaux seront proclamés lors de l'assemblée générale annuelle de la Fédération de l'UPA de Saint-Hyacinthe le 8 octobre 2002. Un prix de 250 $ sera offert dans chacune des catégories. Parmi l'ensemble des gagnants de chacune des fédérations régionales du Québec, des gagnants provinciaux seront dévoilés en décembre 2002 lors du congrès général de l'UPA. Pour obtenir un bulletin d'inscription ou pour plus d'information, appelez Benoît Lalonde ou Ginette Dion à la Fédération de l'UPA de Saint-Hyacinthe au 774-9154, poste 224. Soyez nombreux à participer. Votre initiative en matière de santé et sécurité à la ferme pourrait sauver des vies!

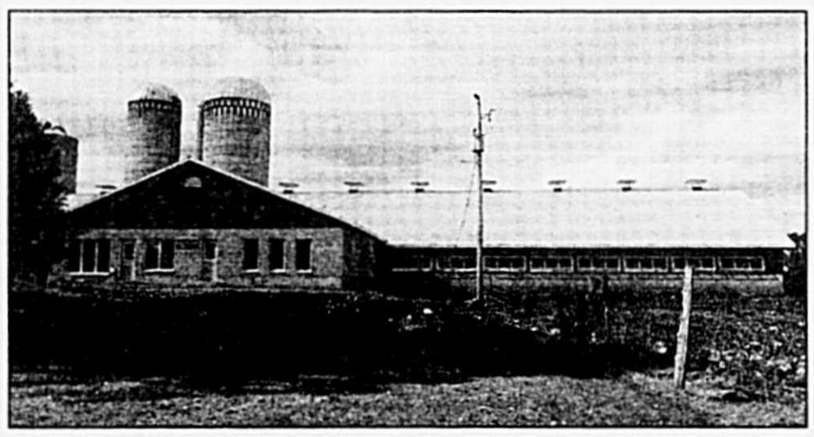
« Penser » prévention ou « panser » vos bobos?

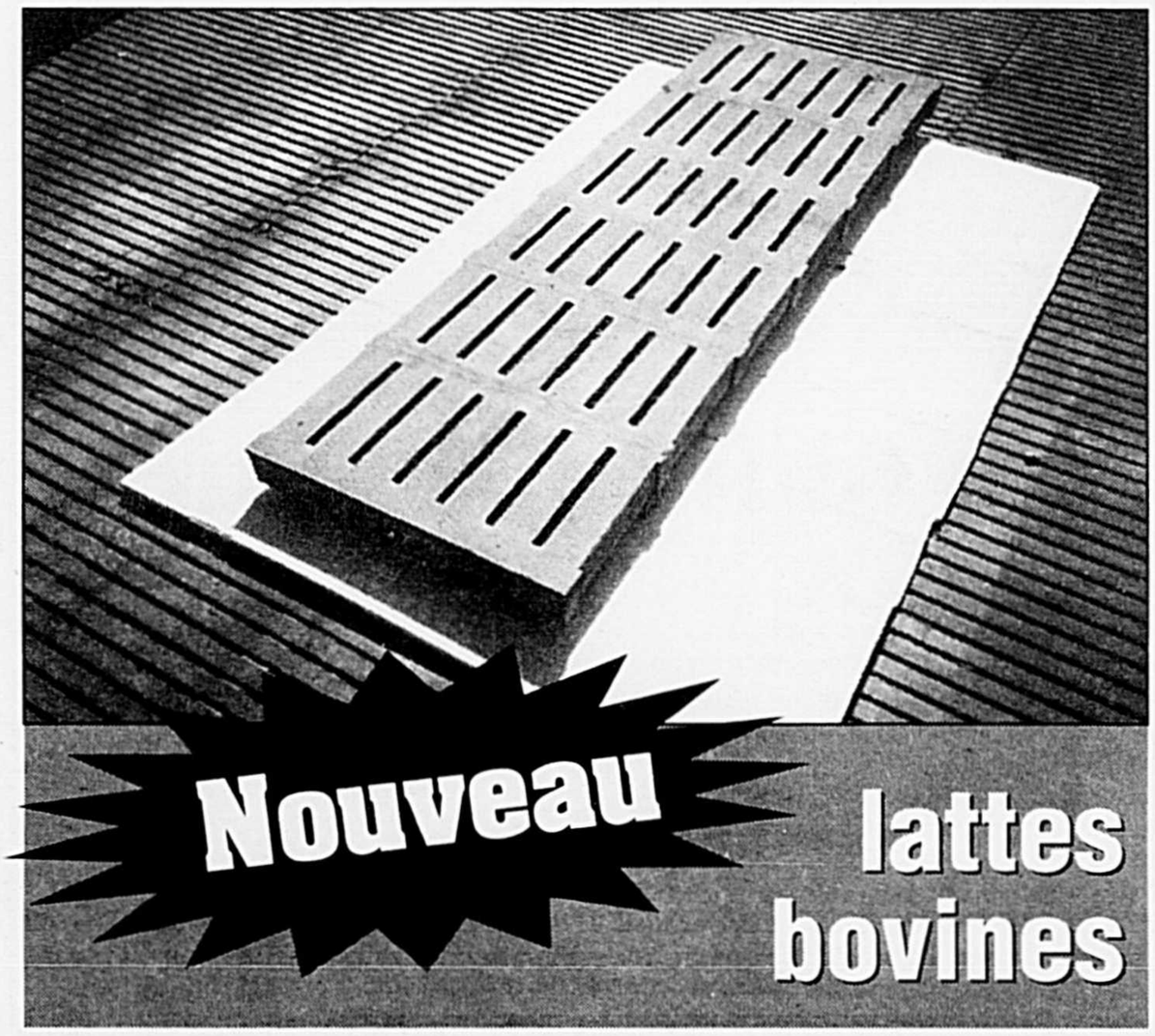
Pensez-y! L'été est là. C'est le temps des vacances ou, du moins, d'une période plus tranquille entre le stress des semences et celui des récoltes. Si votre santé et celle de vos proches vous tiennent à cœur, c'est la période idéale pour identifier des dangers, les corriger et vous assurer que votre entreprise est et restera sécuritaire.

Y avez-vous pensé? Être ou ne pas être…en santé? Vous avez choisi la santé? C'est très bien. Vous avez apporté des modifications sur votre entreprise afin qu'elle soit plus sécuritaire? C'est encore mieux! Alors cet été, pensez prévention mais, de grâce, évitez d'avoir à panser des bobos!

GTA

CONSTRUCTION ACTON VALE
CONFIEZ VOTRE CONSTRUCTION À DES GENS D'EXPÉRIENCE!





■ MURS SANDWICH
Béton/isolant/béton
Ce procédé supérieur de construction d'étables développé chez **Acton** est proposé en différentes épaisseurs et finitions extérieures.

■ FOSSES À PURIN
Béton coulé en continu et vibré. Armature résistante. Garantie de 5 ans sur la structure.

■ AUTRES PRODUITS
Planchers en lattes de béton vibré-pressé pour
• engraissement • gestation
• mise-bas • pouponnière

Aussi planchers de lattes pour veaux
Enclos de béton ajourés
Préfosses préfabriquées pour purin
Préfosses préfabriquées réserve d'eau

CONSTRUCTION ACTON VALE LTÉE
794, route 139 N.
Acton Vale, Qué. J0H 1A0
Tél.: (450) 546-2797
sans frais 1-800-946-2797

037655O

Calendrier des événements agricoles

Pique-nique annuel du Club Action Semis Direct

28 juillet 2002
Ferme de l'Or Blanc
1042, Rang rivière Est
Sainte-Brigide-d'Iberville
Renseignements : Robert Daigneault
Tél. : (450) 293-4869

Journées des Champs Provinciales 2002

20, 21, 22 août
Site du Rapide Plat
Saint-Hyacinthe
Renseignements : M. Donald Côté
Salon de l'Agriculteur
Courriel :
service@salon-de-lagriculteur.com
Tél. : (450) 771-1226

Gala concours Jeunes agriculteurs d'Élite du Canada, section Québec 2002

21 août 2002
Hôtel des Seigneurs
Saint-Hyacinthe
Réservations : Roger Desrosiers
Tél. : (418) 877-1919

25e Festival de la gibelotte de Sorel-Tracy

Jusqu'au 13 juillet 2002
Sorel-Tracy
Bureau du festival de la Gibelotte
Tél. : (450) 746-0286
1 877 746-0283
Site Internet : www.festivalgibelotte.com GTA

Concours Cérès : une 14e édition axée sur les préoccupations environnementales

Le 14e Concours Cérès prends son envol pour 2003. Encore cette année, deux entreprises agricoles seront couronnées lors d'une compétition, une dans la catégorie « Exploitants établis depuis moins de 10 ans » et l'autre, dans la catégorie « Exploitants établis depuis plus de 10 ans ».

Ce concours vise à mettre en évidence et à reconnaître la bonne gestion et les innovations qui font progresser l'agriculture vers une meilleure rentabilité tout en protégeant l'environnement. À cet effet, en 2003, une attention toute particulière sera apportée aux composantes de l'environnement agricole. Il y aura plus de points alloués à la gestion des risques environnementaux reliés à l'eau, à l'air et aux sols.

En plus des différents prix reliés au Concours Cérès, les parrains, les gagnants et le président d'honneur verront leurs entreprises faire l'objet de reportages et de publicités dans différents journaux et périodiques agricoles. Rappelons que la soirée du Gala Cérès 2003 se déroulera à l'Hôtel Des Seigneurs, le mercredi 15 janvier 2003.

Pour obtenir plus de renseignements ou pour vous inscrire, joignez :

Donald Côté, agronome
Directeur général
Tél. : (450) 771-1226
Télec.: (450) 771-6073
Courriel :
service@salon-de-lagriculteur.com
Formulaire disponible sur notre site Web :
http://salonagr.qc.ca GTA

La moisson cybernétique

De bonnes adresses Internet

Agrotourisme en Montérégie

http://www.agrotourisme.net/monteregie/monteregieagro.htm

Liste des entreprises agrotouristiques de la Montérégie.

http://agrotourisme.net/monteregie/monteregievins.htm

Liste des vignobles de la Montérégie

http://tourisme-monteregie.qc.ca/cgi/show_page.cgi?sect=agro&lg=fr

Guide touristique : Clin d'œil sur la Montérégie, les bureaux d'information touristique, liens rapides des sites associés.

http://lesbeauxjardins.com/agrotourisme/monteregie/monteregiejardins.htm

Les jardins publics et privés à visiter

http://www.circuitdupaysan.com

Ce site vous propose 400 km de paysages plus beaux que nature en Montérégie Ouest. Vous y trouverez une carte de la région qui vous propose des circuits vélo, des circuits pour une balade en auto d'un jour, la liste des attraits et une liste des événements.

Agrotourisme au Québec

http://www.agrotourisme.com

Vours retrouverez un répertoire des entreprises, des événements champêtres, des articles, et des recettes et des idées de vacances.

Vous connaissez des sites intéressants et vous voulez les faire connaître?
Envoyez-nous les à :
Ginette.laplante@agr.gouv.pc.ca

GTA

Un tournant pour Agri-vision 2002-2003

Alain Bisson devient le nouveau président d'Agri-vision, en remplacement de Claude Marchesseault, qui occupait ce poste depuis trois ans. Agronome de formation, M. Bisson oeuvre auprès du monde agricole depuis 23 ans.

Selon l'éditeur de Gestion et technologie agricoles, Benoit Chartier, le travail en complémentarité des trois organisations dans le cadre d'Agri-vision, à savoir le MAPAQ, DBC Communications et le mouvement Desjardins, a permis au monde agricole de faire un pas en avant depuis huit ans.

L'événement se déroule depuis l'an dernier sur six jours. Agri-vision 2002-2003 se déroulera les 10, 11 et 12 décembre à Saint-Hyacinthe, ainsi que les 28 et 29 janvier à Mont Saint-Grégoire, et le 30 janvier à Granby.

Le bilan de la dernière présentation d'Agri-vision a été positif puisqu'il a affiché pratiquement complet au Mont Saint-Grégoire et que la salle était bondée à Granby.

« Nous nous sommes rapprochés d'une nouvelle clientèle et la décentralisation de l'activité nous a permis de livrer un produit à proximité des clients », a fait valoir Claude Marchesseault.

Un événement comme Agri-vision était digne d'une Technopole agroalimentaire.

Le comité organisateur d'Agri-vision : Pierre Charbonneau, coordonnateur; Alain Bisson, président; Gérard Boutin, directeur du bureau régional du MAPAQ. À l'arrière, Sylvie Labrecque, vice-présidente régionale Richelieu-Yamaska de Desjardins; Benoit Chartier, éditeur de Gestion et technologie agricoles; Jean Arseneault, responsable administratif au MAPAQ.

Thème pas encore choisi

Le thème général d'Agri-vision 2002-2003 n'est pas encore arrêté, mais la transformation à la ferme et la mise en marché de produits du terroir occuperont sans doute une place.

« Le gouvernement vient de dévoiler sa nouvelle politique et nous aurons à mieux supporter les entreprises qui ont un potentiel. Nous essaierons d'éveiller les producteurs à cette réalité », a souligné Gérard Boutin.

Le nouveau président occupe un poste privilégié puisqu'il est en contact direct avec les producteurs agricoles de par son occupation chez Desjardins.

« J'écouterai les gens afin de mieux répondre à leurs besoins. Agri-vision permet d'assurer le développement agricole de la région. Si tous les entrepreneurs ont besoin de formation continue, les agriculteurs ne font pas exception et c'est ce que nous leur offrons durant ces six jours en abordant des sujets pointus et techniques. Des leaders de la communauté partagent également des éléments clés de leurs succès. Je suis convaincu qu'Agri-vision 2002-2003 répondra aux attentes. D'ici à l'automne, nous GTA

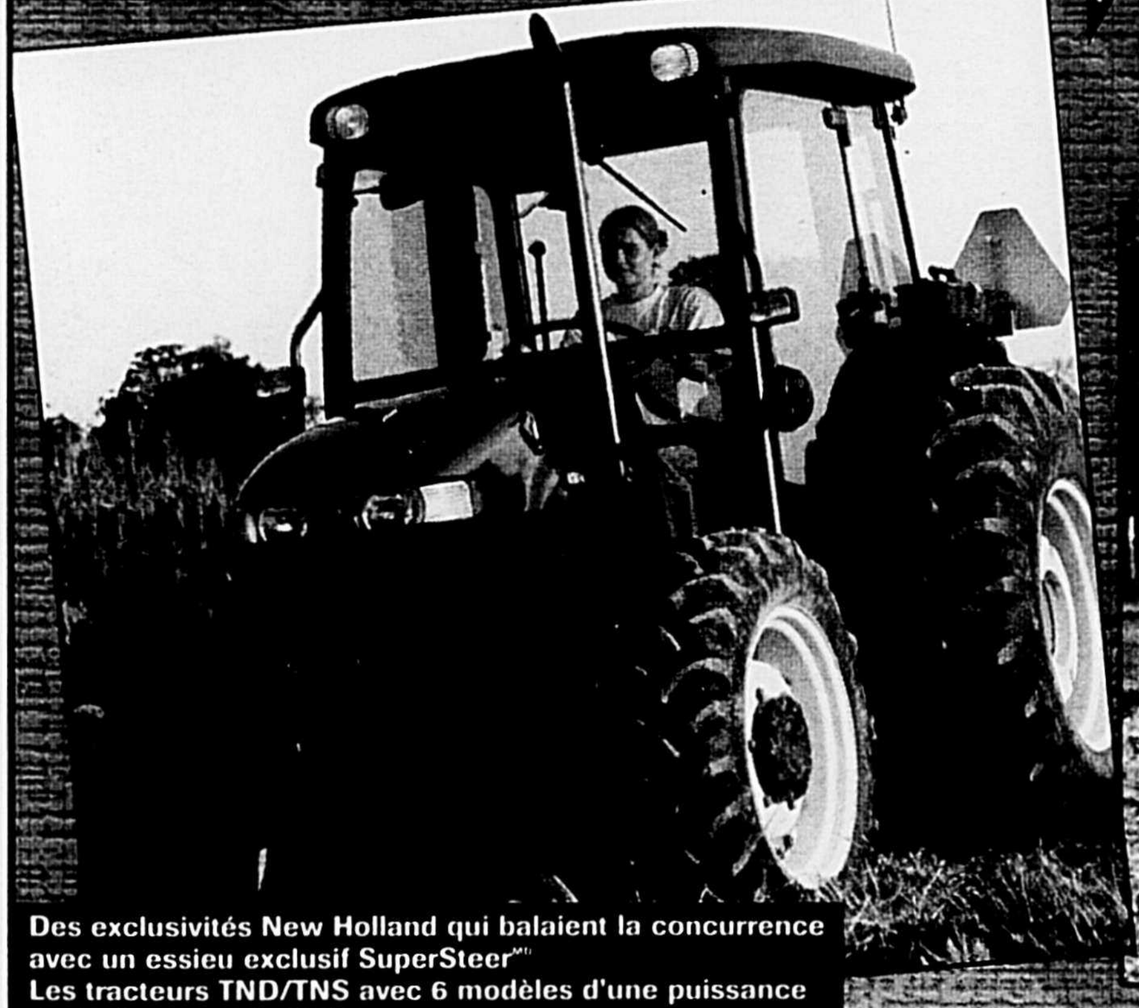
Un héritage de performance a fait de nous le nº1 des tracteurs au monde

NEW HOLLAND
Votre reussite - Notre specialite

Modèles TL Standard
TL80-TL90-TL100
Des tracteurs prêts à tout
Puissance : 74 hp à 92 hp

Adoptez le bleu New Holland et augmentez votre rendement

Les TNF les champions des vergers et vignobles
3 modèles TN65F-TN75F-TN90F
Puissance : 57 hp à 80 hp



Des exclusivités New Holland qui balaient la concurrence avec un essieu exclusif SuperSteer™
Les tracteurs TND/TNS avec 6 modèles d'une puissance de 42 à 62 hp à la P.D.F.

Modèles compacts BOOMER™
15 modèles
Puissance : 15 hp à 45 hp

Venez nous rencontrer aux Journées de champs provinciales à Saint-Hyacinthe
20-21-22 août 2002

Exigez votre carte de crédit New Holland et bénéficiez des avantages pour la prochaine saison
Utilisez votre carte New Holland

INOTRAC NEW HOLLAND
Le nouveau chef de file en Montérégie

SAINT-HYACINTHE
920, rue Martineau
796-3707 778-6011
Mtl 875-4421
SERVICE D'URGENCE:
Pièces: 778-1006 Service: 779-0727

IBERVILLE
125, Route 104
347-5596
Fax: 347-3101
SERVICE D'URGENCE:
Pièces: 357-5352 Service: 357-5353

www.inotrac.com • Courriel : inotrac@qc.aira.com

Machinerie C. & H. inc.

12, route 122, sortie 170 (nord),
ST-GUILLAUME
(819) 396-2185 • 1-800-268-3088
courriel: mach/ch@drcgocable.ca

0375225

Équipements

H. PALARDY 2000 INC.

filiale de Hewitt Équipement Limitée

NOUVELLE SÉRIE DE TRACTEURS AGCO...

DE 23 À 225 HP

- Robustesse
- Fiabilité
- Confort
- Polyvalence

AGCO

Bref, une gamme complète adaptée à toutes vos applications !

Venez nous rencontrer...

St-Damase
51, rue Principale
1 800 207-3703

Napierville
16, rang St-André
1 866 218-2422

0371538