



Daniel Grenier

Un artiste
complet!

Nos alliés
naturels au jardin

LE CHEVAL
comme outil
thérapeutique

L'AIL DU QUÉBEC
Un produit à découvrir
et à savourer!

MES
COUPS DE
CŒUR

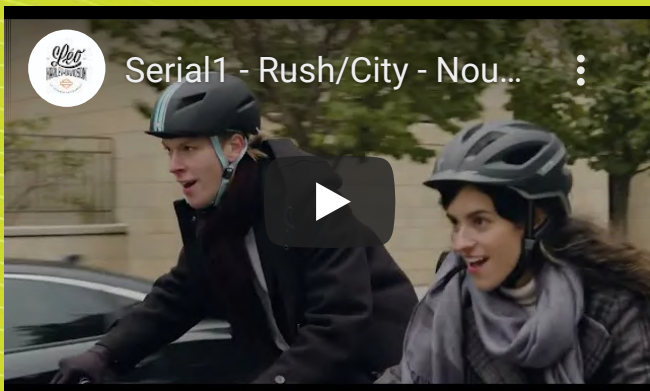
 Éditions
Jean Robert
www.editionsjeanrobert.com

dans le Centre-du-Québec

CHANGEZ VOTRE FAÇON DE BOUGER



LA LIBERTÉ D'UN VÉLO.
LA JOIE SANS EFFORT DE LA PUISSANCE ÉLECTRIQUE.



La gamme de vélos électriques Serial 1
disponible chez **Léo Harley-Davidson**
8705 boulevard Taschereau, Brossard
www.leoharleydavidson.com



Un souffle à la fois!

Nul besoin d'être un devin pour comprendre que la planète entière retient son souffle ces derniers temps : pandémie mondiale, guerre et bouleversements climatiques sont des éléments d'une combinaison plus que troublante! Ajoutons que la fin de l'hiver qui n'en finit plus de finir n'aide en rien à notre humeur! Il flotte dans l'air comme une urgence de se remettre à respirer, de se remettre à vivre, car il faut bien le dire, le souffle c'est la vie!

Heureusement, il n'y a rien comme le printemps pour nous en faire prendre conscience et nous inspirer à suivre l'exemple de la nature. Cette dernière est notre plus grande enseignante si nous laissons nos sens s'éveiller à tout ce qu'elle peut nous offrir et si nous la respectons. Les citoyens des Premières Nations le savent et pratiquent ce mode de vie depuis toujours!

Voir la nature renaître est un stimulant puissant pour tous nos sens et peut nous guider dans nos actions. Tous les agriculteurs vous le diront! Mais la nature a aussi des vertus thérapeutiques qui peuvent nous être d'un grand secours en ces temps perturbés!

Pour moi, écouter le chant des oiseaux au petit matin, les observer dans leur période nuptiale, sont sources de joie et d'apaisement. Partir à la découverte des nouvelles pousses dans mon jardin, aussi. Et que dire de parcourir de nouveaux sentiers de randonnée dans nos belles régions du Québec, comme celle du Centre-du-Québec, notre région vedette dans ce numéro... j'adore!

Parlant de marcher dans la nature... Je pratique le Shinrin Yoku ou bain de forêt. Les Japonais l'enseignent depuis les années 1980. Cette méthode consiste tout simplement à marcher en forêt, en silence et à profiter des effets relaxants des molécules appelées phytoncides qui sont diffusées par la végétation. Bénéfices physiologiques et psychologiques assurés!

Simple, plaisant et surtout efficace pour apaiser tout notre être et régulariser notre respiration.

Et vous, qu'est-ce qui vous donne envie de respirer à pleins poumons au printemps? Qu'est-ce qui réveille la vie en vous?

Besoin d'idées? Tournez vite cette page, notre équipe vous a préparé une édition haute en couleur qui saura vous inspirer... un souffle à la fois!

Bon printemps à toutes et à tous!

Renée Langlois

Sommaire

VOL. 11 NO. 2

Mot de la rédactrice

3 Un souffle à la fois!

7 **Ruralités**

Suggestions de lecture

13 Livres à consulter sans modération

La vie à la campagne vue par...

20 Dans le Grenier à Dan,
l'univers d'un homme créatif
et captivant!



© Annie Martel



© Jessica l'Heureux



© Zabel Bourbeau



Cultiver

34 Nos alliés naturels au jardin

Découvrir

50 L'ail du Québec : à découvrir

60 Mes coups de coeur dans le Centre-du-Québec

Informier

68 La thérapie par les chevaux

Élever

79 Alpagas et autruches : un brin d'exotisme à la ferme




© Alexandra Bourgault

Service à la clientèle : Pour toutes questions concernant votre abonnement, veuillez contacter notre service aux abonnés : info@editionsjeanrobert.com

Président et éditeur	Jean Paré jpare@editionsjeanrobert.com
Directrice de publication	Renée Langlois rlanglois@editionsjeanrobert.com
Rédactrice en chef	Renée Langlois rlanglois@editionsjeanrobert.com
Collaborateurs	Joani Hotte-Jean Alexandra Bourgault Annie Martel Zabel Bourbeau
Conception artistique	Marie-Claude Dubé
Infographie	Sandra Davidson
Correction-révision	Denis Dionne
Représentant des ventes	Jean Paré jpare@editionsjeanrobert.com

Exclusivité: Toute reproduction intégrale ou partielle du contenu éditorial de *Vivre à la campagne* est formellement interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

Le magazine numérique *Vivre à la campagne* est publié quatre fois par année par Les Éditions Jean Robert Inc.
300, rue George-VI, Terrebonne (Québec) J6Y 1N9
www.editionsjeanrobert.com

 **Éditions
Jean Robert**

Dépôt légal
Bibliothèque et Archives nationales
du Québec
Bibliothèque et Archives Canada
ISSN 1923-1539
Photo en couverture : © Annie Martel



Vous souhaitez
annoncer dans
le magazine
Vivre à la
campagne ?

Contactez :

Jean Paré
jpare@editionsjeanrobert.com

« L'acériculture, en pleine expansion »

Voici le thème de la saison des sucres 2022 qui a été officiellement lancée fin février. Les Québécois et Québécoises ont toutes les raisons de se réjouir de leur industrie acéricole qui a littéralement le vent dans les voiles!

Ce marché comporte à ce jour des millions d'érables en production, 2000 nouveaux producteurs et productrices ainsi qu'un deuxième entrepôt pour accueillir le sirop... il ne reste plus qu'à espérer que la clémence de Dame Nature, qui jusqu'à maintenant se veut favorable, perdure jusqu'à la fin de la saison.

Vous avez envie d'en apprendre davantage sur l'industrie du sirop d'érable, de vous sucrer le bec en personne ou avec une boîte repas pour emporter, de participer aux activités proposées par les cabanes partout à travers nos belles régions du Québec ou encore de cuisiner des recettes à base des produits de l'érable, alors consultez les sites suivants :

www.erableduquebec.ca

www.erabledici.ca

www.cabaneasucre.org



UN PANIER DE PROXIMITÉ POUR L'ÉTÉ!

Plus de 150 producteurs vous offrent
500 000 paniers de légumes biologiques et locaux!



Ça y est, la saison est ouverte! Plus de 150 productrices et producteurs du Réseau des fermiers·ères de famille (RFF) de partout au Québec et du Nouveau-Brunswick sont au travail pour offrir à plus de 30 000 familles abonnées des légumes frais, locaux et biologiques tout au long de la saison estivale.

Réduire le gaspillage alimentaire avec Florence-Léa Siry

Le Réseau est fier de s'associer pour une première année avec l'experte zéro gaspillage alimentaire Florence-Léa Siry. Cette collaboration s'est faite tout à fait naturellement puisque nous avons à cœur les mêmes enjeux sociétaux et environnementaux.

DÉVELOPPER UN LIEN DE PROXIMITÉ AVEC VOTRE FERME

S'abonner aux paniers, c'est s'assurer de se nourrir d'aliments frais, biologiques et locaux! Cette action soutient vos fermiers et fermières qui cultivent vos légumes bio en respectant la santé des sols et de l'environnement. Un abonnement contribue au développement de l'économie de proximité et constitue un engagement solidaire.

Désormais géré par la Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique (CAPÉ), le Réseau va continuer à grandir en misant sur une structure solide, un membrariat en hausse constante et un engouement de plus en plus grand de la part des consommateurs.

Comment s'abonner? Découvrez notre carte interactive pour choisir votre point de livraison le plus près de chez vous Cliquez sur « Je m'abonne » et vous serez redirigé vers le formulaire d'abonnement. Choisissez votre format, vos produits complémentaires et votre fréquence de livraison.

Bonne cueillette et bon appétit!

Pour en savoir plus, consultez le
www.fermierdefamille.org



MAURICIE / La ferme Florae de Sainte-Flore

Depuis 2015, dans le village de Sainte-Flore en Mauricie, se trouve une ferme florale exploitée par Isabelle Forgues. Première ferme safranière biologique au Canada, l'entreprise fut d'abord nommée *Safrana*. La passion d'Isabelle pour les rosiers sauvages a rapidement fait évoluer le projet si bien que la ferme cultive et transforme maintenant le safran, la rose et plusieurs autres variétés de fleurs décoratives, productions toutes certifiées biologiques. Elle a également changé de nom pour ferme Florae.



Pour une expérience visuelle, olfactive et culinaire unique en son genre, visitez la ferme Florae. Plusieurs activités vous sont proposées : autocueillette, dégustations, kiosque libre-service, etc.

Envie de passer la journée parmi les fleurs? La ferme Florae vous offre la possibilité de venir y travailler bénévolement pour une journée.

Pour information, visitez le <https://fermeflorae.ca>

Exposition agricole de la Matapédia

Du 9 au 12 juin 2022

L'exposition agricole de la Matapédia en est à sa 35^e édition cette année. La programmation variée saura plaire à tous : un jugement Holstein des plus relevés, une zone d'amusement pour petits et grands, une tire de chevaux des plus spectaculaires, des kiosques intérieurs et de la machinerie agricole, un jugement d'artisanat, des spectacles musicaux prévus tous les soirs sous chapiteau qui sauront divertir toute la famille.

Du nouveau cette année... Un circuit éducatif plus grand que nature, conçu pour éveiller tous les sens des visiteurs. Dans ce parcours se succèdent productions végétales, ateliers sur les principales productions animales, minifermes, présentation de machinerie antique et érablière pédagogique. C'est une visite des plus agréables pour toute la famille.

Pour information consultez le site
www.expo-agricole-de-la-matapedia



LE RODÉO D'AYERS CLIFF

Du 16 au 19 juin 2022

En juin aura lieu Le Rodéo d'Ayer's Cliff. La renommée de ce village, situé sur les rives du magnifique lac Massawippi, n'est plus à faire. Ce festival familial ralliant plaisir, sports extrêmes, musique country de renom et découverte de produits locaux ravira tous les amateurs de sensations fortes. Vous serez comblés par la tenue de trois rodéos professionnels présentés par l'Équipe de Rodéo du Québec. Vous aurez également la chance de voir trois soirs de spectacles country ainsi que des groupes de musique locaux. Sans oublier, pour les tout-petits, une aire de jeux aménagée spécialement pour vous. Bienvenue aux familles, aux campeurs et aux cavaliers.

Le Rodéo d'Ayer's Cliff est un organisme à but non lucratif qui crée un événement d'envergure unique en région et qui rassemble les amateurs de chevaux, de musique country et de produits locaux. Notre mission est avant tout d'offrir un événement de qualité à saveur country aux festivaliers, mais également de redonner à la communauté d'Ayer's Cliff et de contribuer à l'augmentation de l'affluence touristique au sein de cette petite municipalité unique de la région des Cantons-de-l'Est.

À ne pas manquer!

Pour information visitez le site <https://rodeoayersclif.com>



SYMPHONIE DES POMMIERS

Le Jardin de François

Vivre à la campagne vous a déjà présenté Le Jardin de François, un magnifique et majestueux domaine privé à Saint-Sauveur qui ouvre son jardin au public au profit de la Société Alzheimer.

En plus de sa saison régulière qui se tiendra du 19 juin au 25 août, tous les mercredis et les samedis, son propriétaire, François, vous convie, mercredi le 25 mai 2022, à venir contempler l'une des plus belles floraisons du jardin, les pommiers et pommetiers en fleurs qui donnent un spectacle à couper le souffle!

Les départs, entre 8 h 30 et 10 h.

Réservation requise, les places sont limitées.

450 227-4666 | jardinfofrancois.com

Le Jardin de François

EXPOSITION AGRICOLE RÉGIONALE RIVE-NORD

Du 1^{er} au 3 juillet 2022 à L'Assomption

L'Expo Agricole Régionale Rive-Nord est un événement unique dans la région de Lanaudière où les volets agricoles et agroalimentaires sont au premier plan. Les visiteurs auront le privilège d'assister aux jugements d'animaux ou encore d'échanger avec les exposants, artisans et les concessionnaires de machineries agricoles. Le coin famille se démarque avec ses différents jeux gonflables, ses spectacles pour enfants, sa petite ferme et bien plus... Le volet éducatif vous en apprend sur la tonte des moutons, la traite des vaches ainsi que l'apiculture et les abeilles. Est prévu également un super méchoui et des spectacles. De tout pour divertir toute la famille!

Pour informations, visitez le www.exporivenord.ca

L'ASSOMPTION
Cultura
AGRI X CULTURE

DU 1^{ER} AU 3
JUILLET 2022
AU CENTRE-VILLE
DE L'ASSOMPTION

EXPO
Rive-Nord

**EXPOSITION
AGRICOLE**

BRADERIE - EXPOSANTS GOURMANDS - MÉTIERS D'ARTS

FESTIVAL de l'ÉRABLE de PLESSISVILLE

Du 28 avril au 1^{er} mai 2022

Le Festival de l'Érable de Plessisville est reconnue comme la capitale mondiale de l'érable. Redécouvrez les produits d'érable à travers le marché public regroupant des démonstrations culinaires, un circuit de dégustations, un musée de l'érable et plusieurs exposants. Des acériculteurs seront sur place pour reproduire le travail dans une cabane à sucre. Il ne faut surtout pas oublier la traditionnelle partie de sucre sur la neige. Plusieurs autres activités attendent les petits comme les grands. Venez savourer la richesse gastronomique de l'érable, sa pureté et ses propriétés bénéfiques pour la santé. Au Festival de l'Érable, ça brasse dans la cabane!



Achetez le Passeport Week-end du Festival de l'Érable et économisez 10 \$ sur le prix de vente régulier! En prévente jusqu'au 23 avril 2022!

Vous trouverez toutes les informations sur le site suivant :

<https://festivaldelerable.com>

64^e ÉDITION
28 AVRIL AU 1^{er} MAI 2022

LANCEMENT DE LA PROGRAMMATION
16 MARS 2022 À 19H

— GROUPE —
CHRISTIAN GOSSELIN

— DÉNÈGEMENT —
N.S. PARADIS

LOGATION
D'OUTILS
019 362-2325

USNR

Paroisse de
Plessisville

Plessisville
À BRAS OUVERTS!

Desjardins

MÉTAL PLESSIS

Fruit d'Or

CITADELLE
COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS
DE SIROP D'ÉRABLE

LE FESTIVAL DE L'ÉRABLE DE PLESSISVILLE

Livres à consulter sans modération

Le printemps est arrivé et cela se reflète dans les nouveautés disponibles en librairie. Vous y trouverez de nombreux ouvrages regorgeant de conseils pour mieux réussir vos récoltes en 2022.



Le retour à la terre de Marie-Ève Casgrain

Vous avez envie de lire une bonne comédie romantique démontrant les hauts et les bas de la vie rurale? La prolifique Martine Labonté-Chartrand a visé juste avec ce roman qui vous captivera du début à la fin. Marie-Ève Casgrain s'ennuie dans son appartement à Montréal lorsque sa mère lui parle d'une ferme vacante dans les Cantons-de-l'Est appartenant à une vieille amie de la famille. Sans aucune expérience, elle décide d'aller y séjourner afin de s'occuper de la terre et des animaux, dont la chèvre rebelle Biquette. Elle rencontrera son gentil voisin, Albert, un éleveur de lamas, et Liam, un enseignant qu'elle voit souvent faire son jogging. Destinée, une viticultrice régionale réputée est cependant déterminée à acheter la terre où elle vient de s'installer. Est-ce qu'elle y parviendra? Une chose est certaine, la vie à la campagne n'est pas aussi facile qu'elle le pensait et la fermière en herbe sera rapidement submergée par les tâches à accomplir.

Auteure : Martine Labonté-Chartrand

Prix : 24,95 \$ en papier et 17,99 \$ en numérique

Parution : 2 novembre 2021

Édition : Les Éditeurs réunis



Science de la forêt

Les arbres au fil de la saison

Tome 1

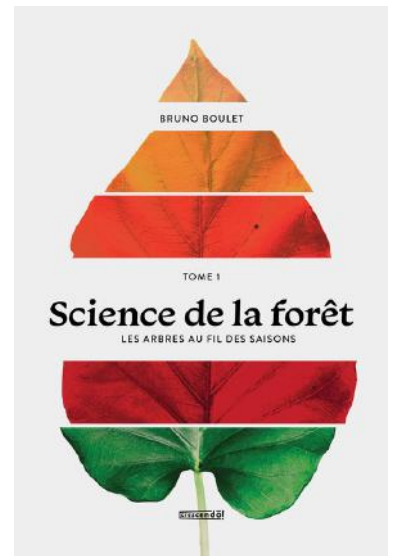
Ce premier tome d'une série de six livres est magnifiquement illustré et vous apprend tout sur le changement des saisons à travers les arbres qui s'acclimatent aux dures conditions météo, non sans difficulté. Vous plongerez dans l'univers de la physiologie végétale afin de découvrir les fonctions vitales des arbres, les mécanismes expliquant la coloration automnale des feuilles, la dormance hivernale et le réveil printanier. Vous plongerez à l'intérieur, qui parfois est dérégulé, stressé, mais qui continue tout de même d'évoluer.

Auteur : Bruno Boulet

Prix : 24,95 \$ en papier et 20,99 \$ en numérique

Parution : 22 juillet 2021

Édition : Crescendo!



Arbres du Québec et de l'est de l'Amérique du Nord

170 espèces, 900 photos et 200 illustrations

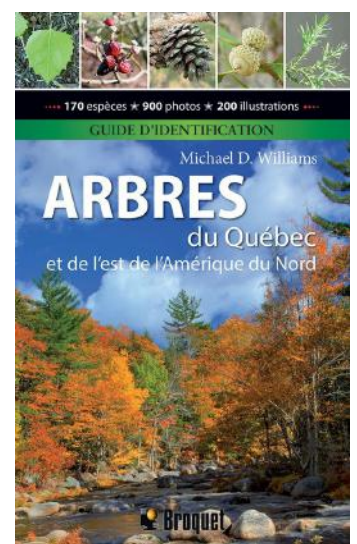
Vous aimeriez identifier les arbres en toute saison, et cela, même quand leurs feuilles sont tombées? Ce guide vous le permettra en vous présentant l'écorce, les motifs des branches, les fruits, les fleurs ou les noix des arbres, leur aspect d'ensemble ainsi que la couleur et la forme de leurs feuilles. Vous saurez où les trouver et les caractéristiques d'identification de chaque espèce sont décrites en détail dans les textes d'accompagnement. Il ne vous reste plus qu'à apporter ce livre lors de votre prochaine randonnée.

Auteur : Michael D. Williams

Prix : 29,95 \$ en papier

Parution : 19 octobre 2021

Édition : Broquet



Les champignons du Québec

Guide d'identification

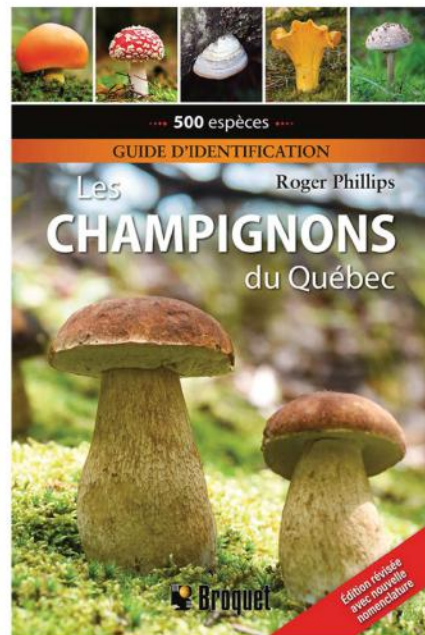
Cette nouvelle édition révisée est dotée d'une nouvelle nomenclature. Pourquoi? Parce que depuis la dernière édition, plusieurs noms français et latins ont changé. Abondamment illustré de photos en couleurs prises dans un studio avec un éclairage contrôlé et rempli de descriptions détaillées, ce guide regroupe plus de 500 espèces qu'il est possible de trouver au Québec. Des pictogrammes vous indiquent si les champignons sont comestibles ou toxiques. Il s'agit d'un excellent ouvrage de référence pour les amateurs de champignons.

Auteur : Roger Phillips

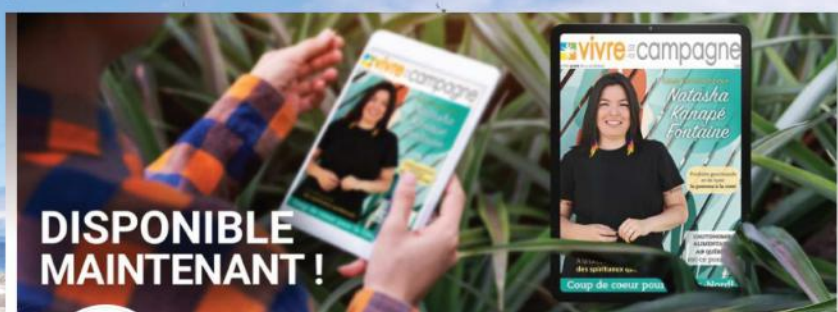
Prix : 29,95 \$ en papier et 24,95 \$ en numérique

Parution : 7 avril 2021

Édition : Broquet



Suivez-nous sur facebook!



Vivre à la campagne
@vivrealacampagneca - Magazine

[Afficher la boutique](#)

[Accueil](#) [À propos](#) [Plus](#)

[J'aime](#) [Envoyer un message](#) [Q](#) [...](#)

À propos [Tout afficher](#)

Le magazine pour les gens qui vivent à la campagne ou qui aspirent à y vivre. Une mosaïque de la vie rurale mais aussi un guide pratique pour...

Créer une publication

[Photo/Vidéo](#) [Je suis là](#) [Identifier des amis](#)



facebook.com/vivrealacampagneca



[@vivrealacampagne](https://instagram.com/@vivrealacampagne)

Étonnantes histoires de fruits

À la suite du succès du livre *Étonnantes histoires de légumes et de fines herbes*, l'horticulteur Bertrand Dumont explore l'origine des fruits, un périple à travers les siècles et les continents. Du Japon à l'île d'Orléans, vous apprendrez l'histoire de fruits populaires, comme les pommes, les fraises et les poires, mais aussi de moins connus, comme l'argouse, l'aronie et le pimkina. Il parcourt les mythes et symboles liés aux fruits dans le monde, de la jeunesse éternelle au fruit du désir. De plus, M. Dumont rend hommage à l'exploit réalisé par les horticulteurs du passé et au travail des jardiniers d'antan qui a permis d'adapter les cultures selon l'environnement et d'en accroître les variétés.

Auteur : Bertrand Dumont

Prix : 29,95 \$ en papier

Parution : 16 mars 2022

Édition : Éditions MultiMondes



Potager à l'année

Cultiver les légumes et les fines herbes à l'année longue

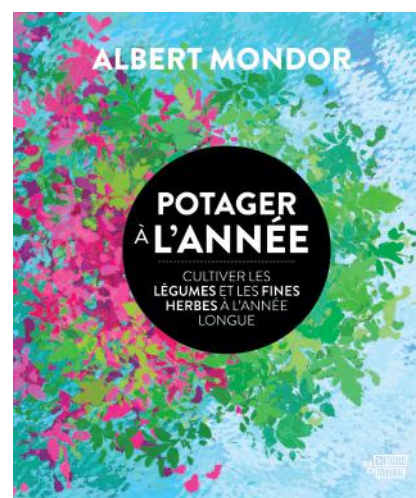
Il existe de plus en plus de méthodes efficaces pour jardiner toute l'année afin de prolonger la période des récoltes ou pour commencer les semis avant tout le monde. Les thèmes abordés dans ce nouvel ouvrage abondamment illustré sont le potager extérieur en climat contrôlé, le potager sous serre, la ferme urbaine intérieure, la ferme de cuisine et le répertoire des plantes pour un potager quatre saisons.

Auteur : Albert Mondor

Prix : 34,95 \$ en papier

Parution : 23 mars 2022

Édition : Les Éditions du Journal



Le guide du carré potager

Étape par étape

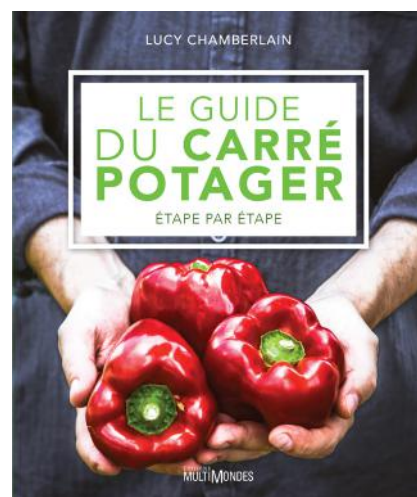
Ce nouveau guide destiné autant aux jardiniers amateurs qu'aguerris vous incite à cultiver à la maison, même si vous avez un espace réduit, afin que vous puissiez profiter de la fraîcheur qui rehausse le goût des fruits et légumes. Vous apprendrez à les récolter quand ils seront à leur teneur maximale en vitamines. Vous y trouverez de nombreux conseils du semis à la récolte en suivant une démarche étape par étape agrémentée d'images pour bien vous informer. Il comprend aussi les réponses aux questions les plus fréquentes, des renseignements sur la protection de votre potager contre les maladies, les ravageurs et les carences nutritionnelles.

Auteur : Lucy Chamberlain

Prix : 32,95 \$ en papier

Parution : 2 mars 2022

Édition : Éditions MultiMondes



Racines

À la fois livre de recettes et mémoires culinaires, *Racines* est la célébration d'un double héritage (turc et québécois) ainsi qu'une invitation à se reconnecter au cycle des saisons et à la terre. Vous aurez envie d'essayer sa confiture de tomates cerises pimentée ou sa crème glacée au maïs sucré avec cerises de terre à l'estragon et à l'huile de tournesol ou son *Börek* au bœuf, aux raisins secs, aux pistaches et aux fines herbes.

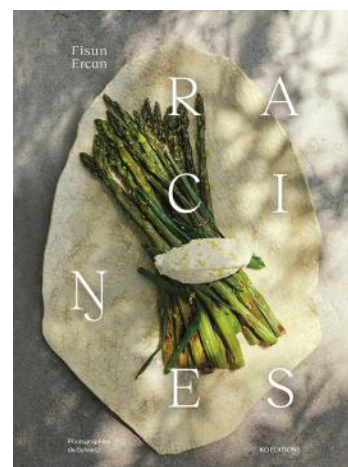
Fisun Ercan est cheffe d'origine turque établie au Québec depuis plus de vingt ans. Elle est aujourd'hui aux commandes de la table champêtre Bika à Saint-Blaise-sur-Richelieu en Montérégie.

Auteur : Fisun Ercan

Prix : 39,95 \$ en papier

Parution : 23 mars 2022

Édition : KO Éditions



POUR LES PASSIONNÉS PAR

DES PASSIONNÉS

QUAD - MOTO - BATEAU - MOTONEIGE - VR



Du nouveau contenu
toutes les semaines



Des reportages vidéo exclusifs



Des actualités VL



Et bien plus!

LE TOUT **GRATUITEMENT** SUR ZONE TOUT TERRAIN!

**Vous avez quitté
la ville pour
déménager en
campagne?**

**Vous avez
réalisé un projet
d'agriculture?**

Faites-nous
parvenir votre histoire et
peut-être serez-vous publié.

Envoyez-nous votre texte accompagné de photos à: rlanglois@editionsjeanrobert.com



NOS RÉGIONS EN PHOTOS

**Vous aimez la photo
et votre région?**

Pourquoi ne pas combiner
vos deux passions et nous
faire parvenir la photo
qui mettra en valeur votre région
et votre talent de photographe!

Vous courrez la chance
de voir votre photo publiée!

Envoyez votre photo en nous indiquant l'endroit, la région ainsi que votre nom à l'adresse suivante :
rlanglois@editionsjeanrobert.com





Dans le Grenier à Dan,

l'univers d'un homme créatif et captivant!

Par Annie Martel

Connaissez-vous Daniel Grenier? Certains diront qu'il est le gars du groupe d'humour Les Chick'n Swell, pour d'autres il sera l'humoriste un peu farfelu des Galas Juste pour rire et d'autres encore le décriront comme l'éternel adolescent amateur de moteurs.

Ma première rencontre avec Daniel Grenier, originaire d'Arthabaska, remonte à il y a quelques mois lors d'une entrevue qu'il m'a accordée dans le cadre d'une émission de moto que j'anime : « On jase moto ». C'est à ce moment-là que j'ai été pour la première fois plongée à 100 % dans son univers ludique. Seulement deux minutes après avoir mis les pieds dans sa demeure, son chalet situé à Warwick, non loin de Victoriaville, je savais déjà que mes deux feuilles de questions allaient prendre le bord. Daniel est un raconteur, un « jaseux » comme on dit. Habituellement, lors du rendu de ce type d'entrevue, j'y vais sous forme de questions et de réponses, mais cette fois-ci, j'ai le goût de vous raconter l'histoire de Daniel. Un récit touchant, mais à la fois rempli de rires et de belles attentions envers les gens de sa région. Bienvenue dans le Grenier à Dan!





Transformer une maison

Pour l'entrevue, Daniel m'avait donné rendez-vous chez lui, à son chalet (sa demeure secondaire, comme il préfère mentionner), qui un jour deviendra, espère-t-il, sa principale demeure. Une maison du début des années 1900, qu'il a achetée il y a environ trois ans avec sa conjointe. Depuis longtemps il cherchait un endroit paradisiaque (selon ces critères) pour s'amuser avec toutes ses bébelles sur son terrain ou dans le bois. Ses bébelles étant ses motos, quatre-roues, en fait tout ce qui peut rouler et lui faire vivre des sensations fortes! La première fois qu'il a visité cette maison, sa blonde ne voulait rien savoir de l'acheter. Selon ce qu'il m'a raconté, l'intérieur était dans un piteux état, sans oublier les odeurs nauséabondes qui s'en dégageaient. Mais ce qui plaisait à Daniel était avant tout l'emplacement de la maison.

Plusieurs points jouaient dans la balance : un rang qu'il aime dans le coin de Warwick, un secteur qu'il connaît bien, les cinq acres de terrain et le sentier de quatre-roues qui passe juste à côté de la maison. Par contre, aller de l'avant avec un tel projet signifiait des semaines voire des mois à tout remettre au goût du jour. Si vous avez déjà vu un spectacle de Daniel Grenier, vous savez sans doute que celui-ci se passionne pour les vieux objets, les trucs rétro. Ce qu'il aime



par-dessus tout, c'est leur offrir une seconde chance, leur créer une seconde histoire. Ce fut pareil avec l'acquisition de cette maison. Un beau projet de couple l'attendait.

Afin de rendre la maison, disons-le ainsi, « potable », ils ont rempli quatre gros conteneurs de déchets. Il devait y avoir quatre couches de plancher avant d'arriver au bois d'origine, les sublimes poutres en bois du plafond étaient cachées, l'escalier faisait peur, sans parler du sous-sol qui est encore (pour le moment) tout fait en terre, mais qui cache de magnifiques souches de bois pour soutenir la maison. Donc le projet n'était pas à prendre à la légère. Évidemment, avec la pandémie, Daniel et sa conjointe ont pu s'y consacrer davantage. La transformation de cette belle et vieille maison de rang n'est pas encore terminée, mais déjà je peux vous dire que l'endroit est très chaleureux et à l'image de Daniel, soit unique en son genre pour la décoration.

Ce qui m'a sauté aux yeux dès mon entrée, c'est que partout où je regardais, je repérais des objets qui me plongeaient directement dans la passion pour les trucs ludiques et hétéroclites de Daniel. Dans le salon, on retrouve son coin pour produire des vidéos en direct (Twitch), une bouteille de vodka, un ourson en toutou qui parle, un chaton en jouet, une affiche de Hulk, une tête de poupée, une Sainte Vierge et sans oublier une machine Pac-Man. Bienvenue dans l'univers de Daniel Grenier! Je me suis même surprise à rester plus

longtemps à la salle de bain, tellement il y avait des trucs à voir, comme de petits bonhommes superhéros encore dans leur emballage accrochés au mur, une affiche de Superwoman et plus encore.

Daniel et les morilles

Daniel ne s'en cache pas, c'est un fin gourmet, il aime manger! Sa mère était une excellente cuisinière, c'est un des beaux souvenirs de son enfance qu'il garde. J'y reviendrai plus tard. Lorsqu'il a pris le temps de bien explorer son nouveau lopin de terre, il a découvert que des morilles y poussaient. Grand amoureux des champignons sauvages, lorsqu'il a trouvé les morilles sur son terrain,

il s'est dit que c'était un signe du destin, cette maison était faite pour lui. Ce qui semble être banal pour bien des gens ne l'est pas pour Daniel. Je sentais l'excitation dans sa voix pendant qu'il me racontait cette histoire.

Daniel est assurément unique en son genre! Qui réussirait à rendre captivante une histoire de champignons? J'avais l'impression d'avoir devant moi un petit gars de cinq ans qui voyait des tonkas pour la première fois. Même chose pour les bleuets ou encore les petites fraises des champs qui poussent un peu plus loin sur sa terre. C'est son petit bonheur de pouvoir cueillir ce qui pousse chez lui et apprécier ce que la vie lui offre. Il s'est même fait un petit potager et fait pousser des tomates, des concombres et des patates.

Créatif en tout genre et dirais-je en tout temps, il me racontait lors de notre première rencontre qu'il arrêta parfois en moto pour enregistrer ou se laisser des notes de blagues qui lui passaient par la tête. À la blague, je lui ai demandé s'il faisait de même sur son tracteur à gazon. Eh bien oui! Même tondre la pelouse devient une expérience en soi pour Daniel. Pour utiliser ces propres mots : « Ça tourbillonne tout le temps dans ma tête. » C'est dur d'arrêter de penser, mais au moins à la campagne, il apprend à mieux canaliser cette belle énergie.

Anecdote

Tout au long de l'entrevue, Daniel s'arrêtait aux cinq minutes pour regarder par la fenêtre ses voisins qui se promenaient en motoneige sur la terre en face. C'était vraiment drôle de le voir se lever avec autant de fougue pour admirer les prouesses de ses voisins, qui sont une famille bien connue dans le monde du motocross au Québec. Je vous le dis, un endroit rêvé pour lui! Mais aussi tout un défi pour moi de « garder le focus »!

Sur son terrain on retrouve aussi une immense grange. Bien qu'elle ne soit pas en très bon état, elle donne un cachet particulier à l'endroit. De plus, j'ai pu apercevoir un ancien bâtiment, qui selon Daniel servait à l'époque pour ferrer les chevaux. D'ailleurs il le rénove pour y faire un bureau. Visiblement c'est un gars habile de ses mains. Un petit bar est également installé dans ce même bâtiment.



La petite maison dans le rang, l'endroit pour se retrouver et se rassembler

Après avoir été 23 ans dans un groupe, Les Chick'n Swell, Daniel apprécie de plus en plus se retrouver seul pour relaxer et savourer ces petits moments de la vie, qui peuvent sembler anodins pour certains. Mais son côté rassembleur revient vite au galop. La petite maison dans le rang est souvent le théâtre de sa création, l'endroit pour passer du bon temps avec ses « chums » et comme il le dit, un endroit pour prendre de la bière.

La tête dans les nuages

Sans faire de mauvais jeux de mots, lorsque les yeux de Daniel scintillent le plus, c'est lorsqu'il me parle du ciel. Mais pas n'importe lequel, plutôt celui de la campagne, celui autour de chez lui. Si vous êtes habitué à la grande ville, lorsque vous regardez le ciel, il n'y a rien d'impressionnant la plupart du temps. Mais un ciel à la campagne redonne les lettres de noblesse à ce mot. Quand la nuit tombe, quel bonheur de pouvoir simplement se perdre en regardant les étoiles. Rien à l'horizon pour pouvoir gâcher ce moment. De jour comme de nuit, le ciel est magnifique et généreux. C'est vraiment ce qui le marque ici, l'immensité de celui-ci et le spectacle différent qu'il offre de jour en jour, de soir en soir, de nuit en nuit. Même l'hiver, aller se stationner en motoneige, en plein milieu du champ, avec son voisin, une petite bière à la main, représente pour lui un moment magique et inoubliable. « *Plus aucun souci ne peut nous tracasser lorsqu'on vit un pareil moment* », s'émerveille-t-il .

Chaque matin, Daniel s'assoit sur son balcon pour admirer le lever du soleil, qui se découvre derrière la montagne. Surtout l'été, ces chiens viennent se coucher à ses côtés et paisiblement, ils observent la nature faire son œuvre. Après il



monte sur sa moto faire une petite *ride* d'une heure et idem le soir. Ce qu'il apprécie également de sa vie dans le rang, c'est que dès qu'il embarque sur sa moto, le paysage est spontanément beau, pas besoin de faire 20 minutes d'autoroute pour avoir une vue comme celle qu'il retrouve chaque matin. Et l'air est pur en tout temps, sauf trois fois par année lorsqu'il est temps d'étendre du purin, mais ça fait partie des joies de vivre en campagne. Parlant d'odeur, Daniel me racontait que dans son contrat d'achat, il y a une clause énonçant qu'en aucun cas il ne peut se plaindre des odeurs qui peuvent émaner, car il demeure en milieu agricole. Il suggère fortement aux gens de ne pas étendre leurs vêtements sur la corde à linge lors de cette période.

Tu vas manger du spaghetti toute ta vie!

Le moment venu d'aborder l'enfance de Daniel à Victoriaville, il y eut un grand silence; je savais que je mettais la main dans un engrenage particulier. Celui qui se confie rarement sur sa vie personnelle, ou peut-être qu'il n'en a pas souvent l'occasion, a vécu une enfance spéciale. De ses propres mots il avoue que, dans sa jeunesse et encore aujourd'hui, il a été chanceux d'avoir pu compter sur l'amour de sa mère et de ses deux autres grands frères, dont un qui est malheureusement décédé. Son père était un être très sévère, voire même violent. On parle souvent des anciennes générations, des vieilles mentalités, mais disons que nous pourrions inclure son défunt père dans cette catégorie. Déjà très jeune l'humour était présent dans le foyer de la famille Grenier, mais les blagues étaient souvent pour dédramatiser les situations malsaines que son père pouvait créer.

Déjà, au secondaire, Daniel aimait faire rire. Le jour où il a affirmé vouloir se consacrer un peu plus à l'humour, son père lui a dit qu'il serait sur le bien-être social et qu'il mangerait du spaghetti toute sa vie. Il faut se rappeler que dans les années 1980, rares étaient les humoristes qui étaient capables de bien vivre de leur art. Encore à ce jour, chaque fois que Daniel mange du spaghetti il pense à son père. Aujourd'hui, je vous rassure, il n'en veut plus à son paternel. Et j'emploie ses propres mots, il a été aimé, mais d'une façon différente de bien des enfants. Il fait la paix avec son enfance.

Daniel doit, malgré tout, son amour pour la forêt à son père. À l'époque, la forêt derrière chez lui était son endroit pour se réfugier, pour s'éloigner le plus possible de l'ambiance lourde qui pouvait régner dans la maison familiale. Il se souvient même d'une fois où il avait caché de la nourriture sous une souche

dans le bois, pour être certain que son père ne trouve pas le petit sac de biscuits que son ami lui avait donné.

Deux grandes passions qui perdurent

Plus jeune il avait deux passions. La première était d'aller jouer avec son petit motocross dans le « pit de sable » à côté de chez lui. Il pouvait y passer des journées entières. Et l'autre, aller s'inventer un monde bien à lui dans la forêt derrière la maison familiale. Il passait là 90 % de son temps. À cette époque-là, pour lui, c'était ça la liberté. Poète dans l'âme, regarder la nature lui permettait de prendre le large avec ses pensées et ainsi retrouver une certaine sérénité avec ce qui se passait dans sa vie de tous les jours. C'est pour cela qu'il aime autant faire de la moto et admirer la nature, parce que c'était le moyen qu'il avait pour se reconforter, pour s'évader, pour rêver.

C'est encore comme ça, presque 40 ans plus tard. Pour Daniel, les espaces verts qui nous entourent sont des biens précieux auxquels nous devons faire attention et dont nous devons apprécier chaque petit moment qu'ils nous offrent. Le printemps est à nos portes et il a hâte d'assister au grand spectacle folklorique qu'offre dame Nature, soit l'éclosion des bourgeons. L'éveil de la nature est un sublime tableau vivant à observer. Ça lui rappelle aussi l'époque où ses parents avaient une petite cabane à sucre.



Montréal oui... mais non

Dans les années 90, Daniel a dû se rendre étudier à Montréal, à l'École nationale de l'humour. Il ne se passait pas une semaine sans qu'il ne revienne chez lui à Victoriaville. Son attachement pour sa ville natale est très profond. Même si au début de sa carrière, il avait beaucoup d'espoir comme plusieurs jeunes de vivre à Montréal et d'y faire carrière, Daniel n'a jamais renié ses origines. Par contre, l'orgueil de réussir et de faire carrière dans la grande ville l'habitait beaucoup. Il se rappelait toujours les paroles de son père, l'humour ne te mènera à rien de bon. Il voulait réussir pour pouvoir lui prouver le contraire. Mais il a vite compris qu'il devait réussir pour lui-même et non pas pour son père.

À ses débuts à Montréal il capotait devant tant de possibilités de découvrir des mets de partout dans le monde. Mais malgré toute cette nouveauté, cette frénésie de la grande ville, chaque semaine, il devait venir se ressourcer chez lui, au Centre-du-Québec. Maintenant qu'il est papa, Daniel est fier certes de son garçon, mais aussi de lui avoir transmis son amour pour la nature et de sa région natale. De son propre aveu, il se dit un gars sensible, la grande ville l'a souvent mis à l'épreuve. Pour lui, les gens très sensibles dans la vie, comme lui, ne peuvent pas haïr la nature, et la seule solution pour eux, c'est la nature. C'est un peu le message qu'il prône. Ta vie va mal, va te ressourcer dans le bois, va t'évader, tu vas tout comprendre. Daniel vit une certaine dualité avec le monde artistique et la nature. Pour lui, les deux sont opposés.

Avec le temps, il se rend compte que c'était terrible à l'époque de courir après cette reconnaissance du milieu : « Tu cours pourquoi? Mais ce n'est pas ça la vraie vie, même si ça devient ça ta vie. » Maintenant à l'aube de la cinquantaine il a compris. Ça lui a pris du temps, mais il n'est jamais trop tard pour comprendre. Même avec une carrière solo florissante depuis des années, ses racines, sa famille prendront toujours le dessus sur le reste. Daniel a déjà dit en entrevue dans le podcast de « Mike Ward sous écoute » qu'il aimait beaucoup l'humour, mais que s'il pouvait être payé à faire du quatre-roues toute sa vie, le choix ne serait pas nécessairement difficile.

Petite anecdote

Daniel a passé des auditions pour être pilote « testeur » de quatre-roues et autres véhicules moteurs pour un grand constructeur québécois. Il a même eu la job, mais lorsqu'il s'est rendu compte que c'était 40 heures semaine, il a finalement décliné l'offre.

Encourager sa région, c'est important

Partout où Daniel passe en entrevue, il mentionne toujours sa région natale, les commerces à encourager, c'est vraiment un gars fier de son patelin. À la blague, je lui ai demandé s'il avait le numéro perso du maire de Victoriaville, il m'a répondu oui! Il est même allé prendre une bière avec lui une semaine avant l'élection municipale. Même chose pour le maire de Warwick. Daniel le fait avec le cœur, c'est un réel amoureux de son coin de pays. Il ne rate jamais une belle occasion de parler de La Grange Pardue, située à Ham-Nord, une microbrasserie qui est un endroit de prédilection pour les motoneigistes et les motocyclistes. Pour y être allée plusieurs fois, je dois admettre qu'il a tout à fait raison, la vue est à couper le souffle. Il s'est lié d'amitié avec les propriétaires de l'endroit. C'est même la première chose qu'il m'a offerte à boire lorsque je suis entrée chez lui, une bonne bière de La Grange Pardue.



© La Grange Pardue

**LA GRANGE
PARDUE**
FERME BRASSICOLE / HAM NORD



© La Fromagerie Victoria



© Restaurant Jardin des Bois-Francis



Lorsqu'on demande à Daniel ce qui est le plus marquant dans sa région, il répond que ce n'est pas nécessairement un endroit en particulier, mais surtout les gens, les résidents de cette belle région. Cette richesse souvent sous-estimée qui, selon lui, devrait être au cœur de bien des stratégies de marketing pour mettre en valeur l'endroit.

Cette magnifique et passionnante rencontre a dû prendre fin malheureusement. Non pas par manque de sujets ou de discussions, Daniel devait plutôt tourner, comme il le fait chaque semaine, son émission diffusée sur la plateforme Twitch, *Le Grenier à Dan*, avec ses comparses François et Charles.

Ma rencontre avec celui qui se bat chaque seconde de sa vie pour garder son cœur d'enfant fut inoubliable. Daniel Grenier est chaleureux et réconfortant. J'ai adoré cette rencontre intimiste et découvrir son univers, *Le Grenier à Dan*. Donnez-vous la chance de le découvrir si ce n'est pas déjà fait, vous ne le regretterez pas!

TOP 3



Des meilleures POUTINES au Centre-du-Québec

- ☺ **Chez Max-ime**
à Val-des-Sources
- ☺ **Cantine Annie** à
Victoriaville
- ☺ **Fromagerie Victoria** à
Victoriaville

Des meilleures PIZZAS au Centre-du-Québec

- ☺ **Chez Maxime Pizza** à
Victoriaville
- ☺ **Pizza Plus** à Danville
- ☺ **Le Jardin des Bois-Francis**
à Victoriaville

Des meilleures MICROBRASSERIES au Centre-du-Québec

- ☺ **La Grange Pardue**
à Ham-Nord
- ☺ **Moulin 7** à
Val-des-Sources
- ☺ **L'Hermite** à Victoriaville



Daniel Grenier est également en « rodage » pour son prochain spectacle solo qui devrait voir le jour en 2023. Je vous suggère de découvrir son court métrage **Guimauve**, tourné à Warwick cet été, qui devrait être accessible à tous sous peu. L'histoire raconte les aventures d'un homme ingénu qui cherche désespérément une guimauve qu'il a perdue.



Encouragez vos magazines québécois!



Abonnez-vous
à Moto Journal



Abonnez-vous
à Québec
Yachting



Abonnez-vous
à Vivre à la
campagne



Nos alliés naturels au jardin



Vous aimeriez cultiver un jardin biologique sans avoir recours aux pesticides? Pour y arriver, vous devez attirer les alliés naturels et vous assurer qu'ils s'y sentent bien afin de maximiser vos récoltes.

PAR JOANI HOTTE-JEAN





L'échinacée attire les papillons, dont le monarque.

© Media Marketing, Shutterstock.

Qui sont les alliés naturels au jardin?

Les pollinisateurs et les auxiliaires de culture

Les insectes pollinisateurs comme les bourdons, abeilles, guêpes et papillons. Moins connus, il y a aussi les adernes, halicites, sphécodes, hériades et syrphes.



Bourdon.

© Walter Brunner, Unsplash.



Syrphe ceinturé (Episyrphus balteatus).

© Keith Hider, Shutterstock.



Coccinelles.

© Gaëtan Werp, Unsplash.

Les coccinelles et leurs larves se nourrissent de beaucoup d'insectes nuisibles comme les pucerons et les cochenilles, mais aussi des thrips, acariens et psylles.

Le perce-oreille décompose la matière organique et se nourrit des pucerons. Attention, il peut devenir un insecte nuisible s'il est présent en grand nombre. Il adore les haricots, céleris, betteraves, laitues et la famille des cucurbitacées. Il est préférable de ramasser les débris au potager pour limiter sa population.



Perce-oreille.

© Henri Koskinen, Shutterstock.



Ce jardin des trois sœurs grouille de vers de terre (maïs, blé d'Inde et haricot).

© Joani Hotte-Jean.

Les vers de terre structurent le sol en y creusant des galeries. Cela permet à l'eau de s'infiltrer profondément dans le sol, ce qui en facilite le drainage et limite l'érosion. Ils facilitent aussi la croissance des plantes puisqu'elles auront besoin de dépenser moins d'énergie pour développer leur système racinaire. Leurs déjections servent de fertilisant naturel en les nourrissant en azote, phosphore et en potassium. Ils contribuent aussi à détruire certains nématodes. Il est préférable de peu travailler le sol afin de ne pas leur nuire ainsi qu'à leur reproduction.



Qu'est-ce qu'un pollinisateur?

Il s'agit d'un insecte qui butine de fleur en fleur pour se nourrir. Il transporte ainsi le pollen d'une fleur à une autre (des étamines, qui consistent en l'organe reproducteur mâle, vers le ou les organes femelles, le pistil), ce qui en assure la pollinisation. Cette reproduction est nécessaire, sauf exception, pour obtenir un fruit ou un légume comme c'est le cas pour notamment les aubergines, courges, tomates, piments, concombres, cornichons, haricots, pois, fèves et gourganés.

Abeille.

© C. Perret, Unsplash.

Tous les insectes pollinisateurs sont menacés.

POURQUOI?

- Diminution de la biodiversité;
- Multiplication des monocultures;
- Multiplication d'agents pathogènes responsables de maladies telles que la varroase, la loque et la nosémose;
- Utilisation de produits phytosanitaires (herbicide, insecticide, fongicide);
- Prédateurs plus nombreux en raison des changements climatiques.

Qu'est-ce qu'un allié de culture?

Il s'agit d'un être vivant qui détruit les ravageurs ou en atténue les effets. C'est souvent un insecte comme la coccinelle, mais aussi un microorganisme parasite (nématode, bactérie, champignon ou virus qui entraîne la mort des bioagresseurs en se développant), un parasitoïde (guêpe ou mouche dont les larves se développent aux dépens d'un individu en entraînant sa mort) ainsi qu'un oiseau, un mammifère et un amphibien. Il réduit ou remplace l'utilisation de pesticides ou de produits conçus pour limiter la propagation des indésirables au jardin.



Chrysope verte.

© Petrica75, Shutterstock.



Mycorhizes.

© Joani Hotte-Jean.

Cinq alliés naturels à connaître

1. L'abeille solitaire et l'osmie pollinisent les fleurs que ne visite pas l'abeille domestique. Elles sont inoffensives et vous pouvez les laisser s'installer dans votre jardin.
2. Une larve de chrysope peut se nourrir de plus de 500 pucerons.
3. Les larves de carabes dans le sol peuvent se nourrir des œufs d'escargots et de limaces.
4. Le syrphe : l'adulte est un pollinisateur et ses larves mangent les pucerons.
5. Les champignons mycorhiziens se développent en symbiose avec la plante en favorisant le prolongement de son système racinaire, puis celle-ci leur fournit les sucres nécessaires à leur épanouissement. Vous pouvez les utiliser lors de vos semis et de la transplantation des légumes. Il est à noter qu'ils sont inefficaces sur les brocolis, choux, betteraves, épinards, radis, bleuets et canneberges.

Saviez-vous que...

Il existe plus de 20 000 espèces d'abeilles, dont certaines sont dotées de vert, d'orange, de blanc ou de noir.

Les chauves-souris peuvent aussi servir de pollinisateurs, surtout dans les pays chauds où elles contribuent grandement à la culture des bananes, pêches, mangues, dattes, figes, etc.



Hôtel à insectes.

© Mika Baumeister, Unsplash.

Les trucs pour attirer les alliés naturels au jardin

Offrez-leur un abri pour l'hiver, un **hôtel à insectes** où ils pourront pondre et où les larves pourront prospérer. Où le placer? En hauteur, à l'abri du vent et de la pluie ainsi qu'exposé au soleil. Ceux-ci pourront vous aider à contrôler les populations des indésirables tels que les pucerons, limaces et chenilles.



Hôtel à insectes.

© Trac Vu, Unsplash.



Papillons en liberté, Jardin botanique de Montréal.
© Joani Hotte-Jean.



Prévoyez un espace fleuri près de votre jardin pour attirer les pollinisateurs. Parmi les végétaux les plus connus, il y a le coquelicot, la monarde, le tournesol, la camomille allemande, la coriandre, le persil et le thym.

Pratiquer le compagnonnage. Plusieurs plantes ont des propriétés répulsives ou attractives pour éloigner ou éliminer les insectes nuisibles. Vous pourrez ainsi favoriser la croissance et la résistance de vos légumes au potager.

Tournesol.

© Pascal Bernardon, Unsplash.



Monarde.

© Joani Hotte-Jean.

Quelles sont les plus utiles au potager?

- La lavande éloigne les pucerons, la mouche de la carotte et les fourmis. Vous pouvez pulvériser en prévention ou en guise de traitement du purin de lavande avec un litre d'eau et 100 grammes de lavande.
- L'ortie, détestée ou aimée par plusieurs, est riche en azote et améliore la croissance des légumes feuilles et permet de lutter contre le mildiou. Le purin d'ortie (1 kg d'orties pour 20 litres d'eau) est un excellent fongicide et un pesticide naturel.
- L'œillet d'Inde permet d'éloigner les pucerons et il accompagne bien notamment les pommes de terre, tomates, asperges, haricots et les choux.
- Laissez les pissenlits en place.



Lavande.
© Zacharie Paré.



Œillet d'Inde.
© Joani Hotte-Jean.



Ortie.
© Paul Morley,
Unsplash.

Réduisez ou éliminez l'utilisation de pesticides pour éliminer les insectes indésirables.

- Privilégiez la collecte manuelle ou avec un aspirateur manuel ou l'utilisation d'un jet d'eau (pour déloger les pucerons). S'ils sont trop nombreux, vous pouvez mettre cinq cuillères à soupe de savon noir diluées dans un litre d'eau tiède.
- Faites attention à l'utilisation du collant jaune, il attire tous les insectes volants, dont certains pollinisateurs.
- Pour les chenilles, il existe le BTK, un insecticide certifié biologique et homologué par Santé Canada. Il s'agit d'une bactérie, le *Bacillus thuringiensis*, qui produit des spores et des cristaux qui sont, après ingestion, toxiques pour les insectes de la famille des Lépidoptères.



BTK.
© Safer's.



Chenille du papillon du céleri, qui aime aussi le persil.
© Joani Hotte-Jean.

Les insectes nuisibles

L'apparition de ravageurs est souvent un signe de stress dû à l'environnement, la fertilisation ou des mauvaises pratiques. L'azote a tendance à réduire la résistance aux maladies. L'ajout de compost nourrira le sol, ce qui sera bénéfique pour votre jardin.

Dès le début de la saison, il est important de vérifier la venue d'insectes nuisibles une ou deux fois par semaine pour éviter que vos récoltes soient moindres que prévu.

Si vous cultivez des variétés susceptibles d'être visitées par des insectes nuisibles, en guise de prévention, vous pourriez les protéger avec un filet anti-insectes dès la plantation.

Quelles cultures devraient être protégées avec un filet?

- Brocoli
- Chou
- Chou chinois
- Chou kale
- Chou rave
- Concombre
- Courges d'hiver
- Courgette
- Melon
- Mesclun
- Pak choi
- Pomme de terre
- Rabiole
- Radis
- Radis d'hiver
- Roquette
- Rutabaga

En ce qui concerne les concombres, courgettes, courges et melons, vous pouvez mettre un filet, mais l'enlever lors de l'apparition des fleurs.

N'oubliez pas d'effectuer la rotation des cultures chaque année puisque plusieurs insectes nuisibles passent l'hiver dans le sol.



Chou Kale.
© Joani Hotte-Jean.

L'altise, surnommée puce de jardin ou puce terrestre. Elle fait de petits trous dans les feuilles en ne détruisant pas les nervures. Elle apprécie les épinards, radis, navets, betteraves, poivrons, tomates, concombres, choux et choux-fleurs. À surveiller toute la saison.

Le doryphore de la pomme de terre, l'adulte et la larve, mange le feuillage en effectuant des trous irréguliers. La tomate, la cerise de terre et l'aubergine peuvent aussi en être victime. À surveiller dès la levée des plants.



Chrysomèle rayée du concombre.
© Cooky_luvs, Shutterstock.com.

La chrysomèle rayée du concombre s'attaque à la famille des Cucurbitacées dont font partie les concombres, courgettes, courges et melons. Elle se nourrit des fleurs, des feuilles et des fruits, elle peut donc mettre votre récolte en péril. À surveiller dès la mi-juillet.

Doryphore de la pomme de terre.
© Олександр К, Unsplash.





Les gastéropodes peuvent aussi être nuisibles. Les limaces et escargots mangent des feuilles en grande quantité. À surveiller de juin à septembre.

Limace.

© Wolfgang Hasselmann, Unplash.

Les larves des mouches de la carotte creusent des galeries dans les racines des carottes, mais aussi dans les panais, céleri-rave et persil. À surveiller du printemps à la mi-juin, puis de la mi-août à la mi-septembre.

Les larves de la mouche de l'oignon mangent les racines des oignons, ce qui déforme les bulbes et pourrait les infecter par des bactéries et/ou des champignons. À surveiller du début juillet jusqu'à la fin de la saison.



Les carottes sont à l'avant-plan. Protéger avec un filet vos cultures sensibles aux ravageurs est un gage de succès.

© Joani Hotte-Jean.



Piéride du chou.

© Harald Arlander, Unsplash.

La larve de la piéride du chou s'attaque à la famille des Brassicacées dont font partie les choux, brocolis, navets et rutabagas. Elle se nourrit de leurs feuilles en creusant des trous autour des nervures et peut faire beaucoup de dégâts en peu de temps. À surveiller de juin à septembre.

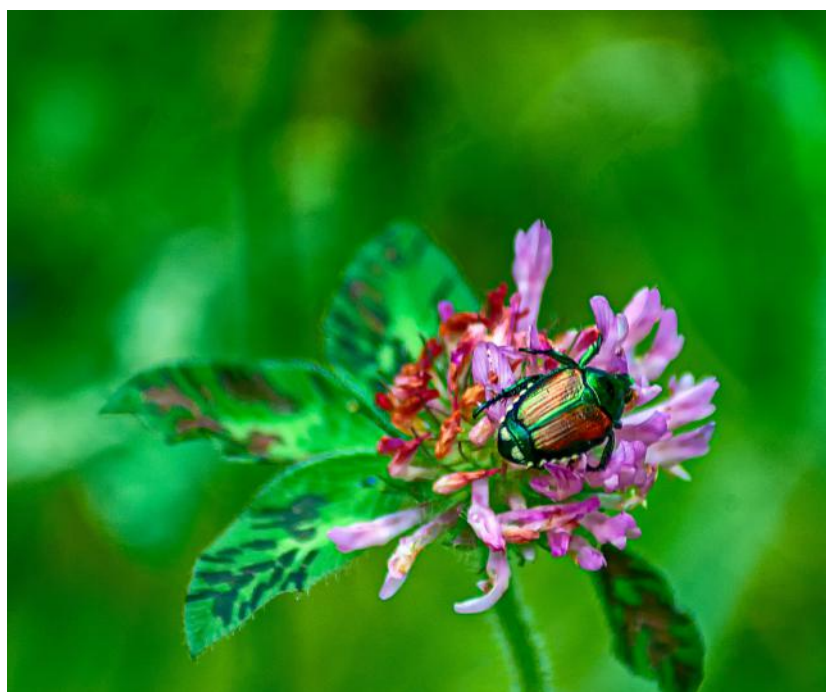


Puceron.
© Viktor Forgacs, Unsplash.



Une coccinelle qui va se régaler des pucerons.
© Henri Lai, Unsplash.

Le puceron suce la sève des plantes pour se nourrir. S'il est présent en grande quantité, les feuilles jaunissent, se tordent, flétrissent et sèchent. Il peut aussi transmettre des virus aux plantes. À surveiller à partir de juin. Heureusement, plusieurs prédateurs naturels s'en nourrissent, comme les coccinelles, les chrysopes, plusieurs mouches, les perce-oreilles et certaines punaises. Il est aussi adoré par certains oiseaux et araignées.



Le scarabée japonais mange les feuilles et laisse les nervures intactes. Au jardin, il privilégie les haricots, le basilic et les framboises, mais il peut dévorer une grande quantité d'autres plantes et de fleurs. À surveiller jusqu'à la fin juillet et plus tard.

Scarabée japonais.
© Robert Thiemann, Unsplash.

Teigne du poireau.

© Tomasz Klejdysz, Shutterstock.com.



La larve de la teigne du poireau s'attaque aux poireaux, oignons, à l'ail et à la ciboulette. Elle creuse des galeries dans les feuilles et des taches blanchâtres apparaissent sur celles-ci. S'il y en a beaucoup, le bulbe et sa conservation en seront affectés. À surveiller toute la saison.

Favoriser la venue des alliés naturels est essentiel pour permettre l'épanouissement de votre jardin et obtenir d'excellentes récoltes.

N'oubliez pas de garder un œil sur les insectes nuisibles afin de limiter leur nombre et leurs dommages.

Le vers gris ronge les jeunes tiges au ras du sol. À surveiller de la mi-mai à la mi-juillet.

Les larves du papillon perceur de la courge s'enfoncent au travers des tiges et se nourrissent de tissus végétaux de citrouilles, courges ou de courgettes. Elles creusent un trou à la base du plant et passent souvent inaperçues, et c'est lorsque le plant jaunit qu'on se rend compte qu'il n'y a plus rien à faire puisque le plant va mourir dans quelques jours. Il a été identifié pour la première fois en 2018 au Québec.

Bon début de saison de jardinage à ceux qui effectuent leurs semis à l'intérieur!



© Markus Spiske, Unsplash

DES BESTIOLES ET DES PLANTES

Comment attirer les insectes bénéfiques et éloigner les ravageurs

Les insectes représentent le moyen écologique par excellence pour favoriser la biodiversité dans vos jardins et potagers. Si certaines espèces peuvent causer des ravages dans les plates-bandes, d'autres sont nécessaires à leur bonne santé. Comment faire la différence? En lisant cet ouvrage! Les auteurs vous feront découvrir le monde fascinant et les ressources insoupçonnées des papillons, des abeilles et autres pollinisateurs.

Ce guide contient, entre autres :

- Plusieurs plans d'aménagement de plates-bandes qui attireront les insectes bénéfiques.
- Des astuces efficaces et écologiques pour repousser les insectes ravageurs.
- Des méthodes simples pour différencier les insectes utiles des indésirables.
- Un répertoire des plantes préférées des insectes pollinisateurs.
- Tous les éléments importants à considérer pour l'élevage d'insectes, notamment l'apiculture.

Auteurs : Daniel Gingras et Albert Mondor

Prix : 29,95 \$ en papier

Parution : 8 mars 2021

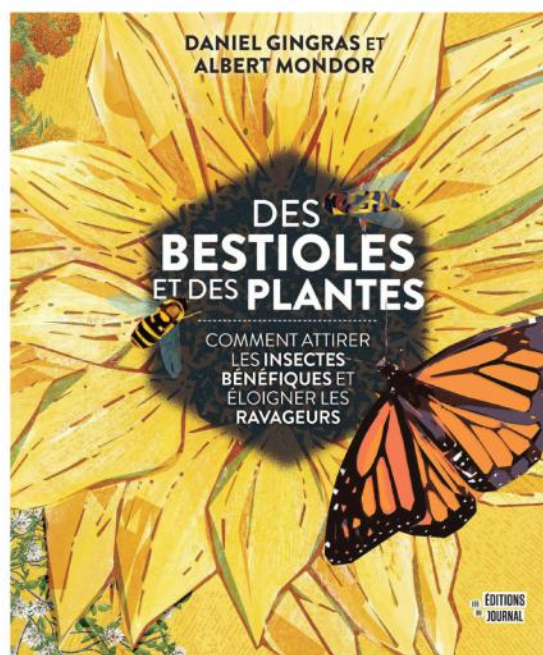
Édition : Les éditions du journal

Vous aimeriez gagner ce livre?



Cliquez ici pour participer au concours!

Le tirage aura lieu le 13 juin!



LES MYCORHIZES

L'essor de la nouvelle révolution verte

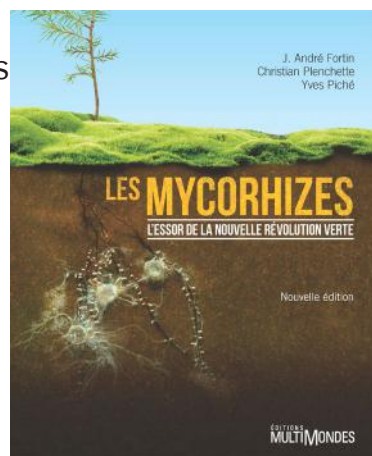
Depuis la première édition de ce livre, en 2008, plus de 10 000 nouvelles contributions à la connaissance des mycorhizes ont été publiées. Une mise à jour est donc parue nécessaire en 2015. Les pratiques durables en horticulture, en agriculture, en foresterie et en environnement ont tout à gagner d'une utilisation judicieuse des symbioses mycorhiziennes. C'est dans cet esprit que les auteurs ont préparé cette édition qui vise à la fois à faire comprendre la biologie des mycorhizes dans ce qu'elle a de plus fascinant et à montrer comment en tirer profit dans de très nombreux aspects de la culture des plantes et de leur protection, tout en assurant le maintien des équilibres naturels.

Auteurs : J. André Fortin, Christian Plenchette et Yves Piché

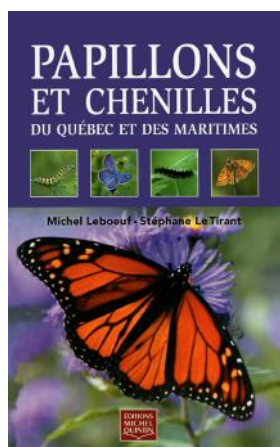
Prix : 29,95 \$ en papier

Parution : Juin 2015

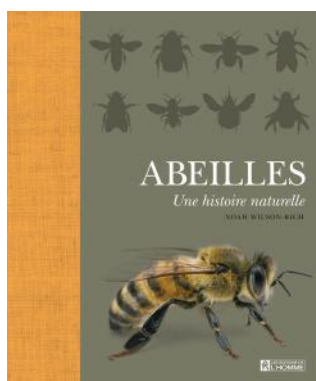
Édition : Éditions MultiMondes



À lire



PAPILLONS ET CHENILLES DU QUÉBEC ET DES MARITIMES
de Michel Leboeuf et de Stéphane Le Tirant.



ABEILLES
Une histoire naturelle de Noah Wilson-Rich.



GUIDE D'IDENTIFICATION ET DE GESTION
Pollinisateurs et plantes mellifères de Joseph Moisan-De Serres, France Bourguin et Marie-Odile Lebeau.

Références :

Les alliés naturels du jardin, document .PDF disponible au <https://www.rodezaglo.fr/uploads/2019/05/allies-du-jardin.pdf>.

Auxiliaires de cultures, <https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/auxiliaires-des-cultures/>

Le vers de terre, un auxiliaire de culture de taille, <https://blog.defi-ecologique.com/vers-de-terre-auxiliaire-culture/>.

Le balado Radio légumes et Cie de Bertrand Dumont, <https://radiolegumes.com/la-pollinisation-base-dun-jardin-comestible-productif/>.

Conférence virtuelle sur les insectes au potager de MJardiner, <https://boutique.mjardiner.com/produits/conference-virtuelle-insectes-au-potager/>.

Formation *La micro-agriculture familiale* de l'Académie potagère, www.academiepotagere.com.



Placer des fleurs dans votre potager vous assure de bonnes récoltes.

© Joani Hötte-Jean.

L'AIL DU QUÉBEC : à découvrir !

PAR ALEXANDRA BOURGAULT



© Le Petit Mas

Connaissez-vous l'ail du Québec? Cet aliment bourré de saveurs se conserve plus longtemps, germe moins vite que l'ail importé et il est produit selon nos normes davantage rigoureuses. Découvrez ici comment on le cultive et pourquoi on l'apprécie autant!

Toute une variété d'étapes ponctue la production de l'ail. Mais pour commencer, de quelles conditions ce légume a-t-il besoin pour pousser? Tout d'abord, d'un sol bien drainé, situé en plein soleil, et d'un champ à l'abri du vent, car l'ail tolère mal le gel.

Pour le protéger, on utilise des arbres brise-vent, des clôtures à neige ou du paillis. Avant la plantation, on fertilisera le sol à l'aide de compost ou de fumier de poulet. On sème l'ail à l'automne (et parfois au printemps pour certaines variétés à col mou) de la mi-septembre environ à la mi-octobre. Le plus tôt permettra aux plants de produire suffisamment de racines pour les aider à traverser l'hiver. Lors de la gelée des sols, il est temps de placer le paillis comme protection hivernale.



Croissance, récolte et séchage

Au printemps, dès la fonte des neiges, les jeunes plants émergeront enfin du sol. Durant leur croissance (mai à juillet), les plants d'ail nécessiteront un pouce d'eau hebdomadaire jusqu'à deux semaines avant leur récolte. Si la saison est particulièrement arrosée, on doit drainer le sol au maximum. Ensuite, gare aux mauvaises herbes, car l'ail est peu compétitif... Divers choix s'offrent au cultivateur, comme le sarclage mécanique et l'utilisation de paillis de plastique ou de paille. Vers la fin juin, c'est le temps de la fleur d'ail! Il s'agit de la tige florale et celle-ci se récolte dès qu'elle fait de un tour à un tour et demi. Ensuite, au tour des bulbes vers la mi-juillet ou lorsqu'on observe environ un tiers de feuilles jaunies dans le bas du plant. L'ail se cueille avant sa maturité complète, car on veut garder quelques membranes protectrices sur le bulbe pour le protéger de l'humidité et des ravageurs. La dernière étape : le séchage. On laisse sécher l'ail dans un endroit chaud, sec et ventilé pendant trois semaines. On l'entreposera ensuite à une température de 15 à 21 degrés Celsius, avec 50-60 % d'humidité (jamais au réfrigérateur!).



© Le Petit Mas



© Le Petit Mas



© tobias-ZmlBtu4m6C8-unsplash

On retrouve des ailliculteurs un peu partout au Québec, et plus particulièrement en Montérégie. En 2019, on cultivait 270 hectares d'ail dans toute la province. Le tiers de la production de ce légume au Québec est biologique. Celle-ci doit respecter des normes des plus rigoureuses dont l'interdiction d'épandre des pesticides et des herbicides. On élimine alors les mauvaises herbes à la main ou à l'aide d'une machine, et la paille vient aider à les contrôler. D'autres techniques remplacent les pesticides, comme la rotation des cultures et le dépistage préventif d'insectes nuisibles.

Un ail plus savoureux

Pourquoi choisir l'ail du Québec plutôt que celui importé? L'ail d'ici surpasse de beaucoup l'ail cultivé ailleurs, et ce, pour plusieurs raisons. Plus savoureux, on peut en utiliser moins dans nos recettes sans en compromettre le goût. L'ail cultivé ici voyage peu pour se rendre sur les tablettes. De ce fait, il se conserve plus longtemps, jusqu'à douze mois environ. De plus, nos producteurs cultivent l'ail selon des normes rigoureuses. En achetant d'eux, on contribue

à la vitalité économique de nos régions! Et lorsqu'un aliment voyage moins, notre planète s'en porte mieux... De plus en plus on peut se procurer l'ail du Québec. Vous le trouverez à divers endroits, comme dans les épiceries, les marchés publics, à la ferme ou en ligne. Toutefois, la demande demeure forte et la production québécoise ne comble pas encore tous les besoins.

Plusieurs variétés d'ail s'offrent aux consommateurs. L'ail Music, un cultivar populaire, se distingue par son goût plus fort, ses gros caïeux, sa grande résistance au froid et aux maladies, et son excellente conservation. On retrouve les variétés à col souple et celles à col rigide, lesquelles développent une tige dure au centre. Ces dernières produisent la fleur d'ail. Lorsqu'on parle d'ail d'automne et de printemps, on se réfère à la saison de plantation. En général, les variétés se différencient par leur rendement, leur goût, leur conservation, le nombre de gousses produites, entre autres.

L'ail et ses ennemis

Plusieurs défis se présentent dans la production d'ail. Comme mentionné plus tôt, cette plante lutte difficilement contre les mauvaises herbes; le sarclage demeure nécessaire. Également, le nématode des tiges et des bulbes, un ver parasite microscopique, peut provoquer des pertes très importantes dans les champs. Puisqu'il persiste dans le sol, on effectue la rotation des cultures aux quatre ans. Pour lutter contre le nématode, le cultivateur peut laver les semences à l'eau chaude ou cultiver d'autres plantes, comme la moutarde, pour diminuer sa présence. De plus, la teigne du poireau, une chenille envahissante et nuisible, constitue un autre ennemi en culture de l'ail. Pour s'en débarrasser, on recourt à des insecticides ou des trichogrammes (des insectes qui se nourriront de l'ennemi). L'ailliculteur pourrait aussi recourir à des filets, en particulier sur une production plus petite.

Présentement, au Québec, on estime que 10 % de l'ail consommé a poussé sur nos terres. La demande est forte et l'ail du Québec peut quelquefois être difficile à trouver. Et si on plantait ce légume dans notre potager cet été pour en savourer les qualités gustatives?



Le saviez-vous ?

- L'ail éléphant n'est pas une variété d'ail, mais un cousin du poireau! Comme l'oignon, il ne possède qu'un bulbe.
- Dans le potager, chaque caïeu planté donnera un bulbe. En plantant 50 caïeux (1 kg environ), on se fait une bonne provision d'ail.
- L'ail cru et fraîchement écrasé prodigue un maximum de bienfaits.
- Pour supprimer la mauvaise haleine causée par l'ail, on peut mâcher un brin de persil ou une feuille de menthe, ou encore croquer un grain de café!
- Dégermer l'ail pour mieux le digérer est un mythe!
- Qu'est-ce que l'ail noir? Il s'agit d'ail cuit pendant 30-45 jours. On l'utilise pour relever un plat.
- L'ail des bois pousse dans nos forêts et se consomme. Cette plante est vulnérable et une réglementation encadre sa cueillette.
- La fleur d'ail se mange crue comme l'oignon vert. Lorsqu'on la cuit, son goût ressemble à celui des haricots ou des asperges à l'ail!

© Le Petit Mas



© Le Petit Mas

Le Petit Mas

une entreprise d'ail et de fleurs d'ail fermentées en Estrie

En 2013, Marie-Pierre Dubeau et son conjoint, Sébastien Grandmont, prennent la relève du Petit Mas, une ferme d'ail familiale fondée par la femme du père de Marie-Pierre. Originaire de Montréal, le couple désirait s'établir en Estrie. « C'était un genre de retour à la terre, raconte Mme Dubeau, coprésidente de l'entreprise. On a évalué si on était prêts à aller vivre à la campagne et tout fonctionnait. » Diplômés en biologie, les deux conjoints s'intéressent beaucoup au produit fermenté de fleur d'ail qui y avait été développé. « On a acheté la ferme, on a beaucoup grossi nos cultures et même déménagé l'entreprise », poursuit-elle. Dès le début, ils voient le potentiel de la production d'ail biologique. « C'est une culture qui se fait bien en régie biologique », explique Marie-Pierre Dubeau. Cela leur apporte toutefois quelques défis, comme le désherbage qu'ils doivent effectuer avec une machine, car ce serait trop long à la main. « Si l'ail n'est pas désherbé, il peut se faire envahir facilement par les mauvaises herbes. On a alors une perte de rendement. Quand on est mécanisé comme nous, on passe et ça l'arrache tout. La récolteuse tire la tige de l'ail », explique-t-elle. Les deux dernières saisons furent bonnes pour la ferme et le couple ne manque pas de projets futurs, dont le développement de nouveaux produits. À suivre!

LA VINAIGRETTE AUX FLEURS D'AIL DU PETIT MAS

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : -

Portions : 4

INGRÉDIENTS

- 1 c. à thé de fleurs d'ail fermentées dans l'huile du Petit Mas
- 2 ou 3 c. à table de vinaigre aromatisé à la framboise (ou balsamique)
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon (ou moutarde de Meaux)
- 1 c. à table d'huile de noix ou de noisettes (facultatif, mais délicieux)
- 1 c. à thé de tamari (le vrai, pas de sauce soya)
- 4 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à table de levure alimentaire Redstar (en vente dans les magasins d'alimentation naturelle)
- sel et poivre

PRÉPARATION

Mélanger les fleurs d'ail, le vinaigre, la moutarde de Dijon, l'huile de noix, le tamari, l'huile d'olive, la levure alimentaire, le sel et le poivre. Servir.

TRUCS ET IDÉES D'ACCOMPAGNEMENT

Servir cette vinaigrette aux fleurs d'ail du Petit Mas avec une salade verte ou une salade de légumineuses.



RECETTE : GRACIEUSETÉ DU PETIT MAS.

© Le Petit Mas

Sources :

Ail Québec - Association des producteurs. 2022-01-17. <https://ail.quebec>

Ail Québec - Association des producteurs (2018). Coup de cœur pour l'ail du Québec! https://ail.quebec/wp-content/uploads/2018/10/GuideAilduQue%C3%ACbec_final_low.pdf

Celetti, M. Nématode des tiges et des bulbes dans l'ail : Biologie, symptômes et lutte. Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs. 2022-01-20. https://www.agrireseau.net/agriculturebiologique/documents/ppoint_guy_belair.pdf

Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (2020). Guide de production : Ail.

Chauvette, S. (2020). Conditions pour réussir la culture de l'ail. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Centre de services agricoles - Centre-du-Québec. https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Regions/CentreduQuebec/INPACQ2020/Culture_de_l_ail.pdf

Le Petit Mas. 2022-01-17. www.lepetitmas.ca

Les Jardins Nature-Ail. Culture de l'ail : comment planter l'ail? 2022-01-17. <https://natureail.ca/culture-de-lail/>



© Alexandra Bourgault

**NAVIGUEZ EN
TOUTE QUIÉTUDE
AVEC**



**UNE PROTECTION MÉCANIQUE
SUR VOTRE PROCHAINE EMBARCATION EST
UN CHOIX JUDICIEUX ET TRÈS AVANTAGEUX**



DÉPANNAGE



HÉBERGEMENT



RÉPARATIONS

DEMANDEZ-LA À VOTRE CONCESSIONNAIRE !

GARANTIEAVANTAGEPLUS.CA



450.666.0181

| découvrir

MES
COUPS DE
CŒUR

dans le Centre-du-Québec

PAR ZABEL BOURBEAU



Mi-mars! Après un hiver ma foi assez rigoureux, le solstice du printemps se pointe enfin le bout du nez. La nature renaît lentement, grandement aidée par les pluies du weekend. Je profite de cette période transitoire pour explorer la belle région du Centre-du-Québec. Sur ma route, une envolée de bernaches du Canada me confirme que chaque jour nous rapproche d'une température plus clémente et des journées lumineuses.

Le Centre-du-Québec porte son nom en raison de sa situation à mi-chemin entre Québec et Montréal et non selon sa position géographique sur l'immensité du territoire québécois. Qu'on se le dise, pour planifier une escapade ou une rencontre à mi-chemin entre Québec et Montréal cette région a un grand avantage! À proximité des grands centres, pour une journée ou une semaine, plusieurs activités vous y sont proposées et des entreprises dynamiques et créatives vous y attendent à bras ouverts.



J'entame mon entrée au Coeur-du-Québec en commençant par Drummondville. Après avoir traversé le pont, j'emprunte le chemin Hemming qui longe les rives de la rivière Saint-François. J'aperçois le barrage hydroélectrique à ma droite. Cette centrale, construite par la Southern Canada Power Co., fut mise en service en 1919 puis citée monument historique par la ville de Drummondville en 2005.



Église de Saint-Félix-de-Kingsey.

La route est ensuite très jolie et sinueuse. Je poursuis mon chemin en rêvant à mes prochaines escapades à moto et prends une pause devant la magnifique église de Saint-Félix-de-Kingsey. Datant du milieu du 19^e siècle, sa stature imposante règne sur les alentours. En effet, l'endroit vous charmera : le panorama du haut de la montagne, tout près de la croix éclairée, est à couper le souffle! Je poursuis ensuite mon



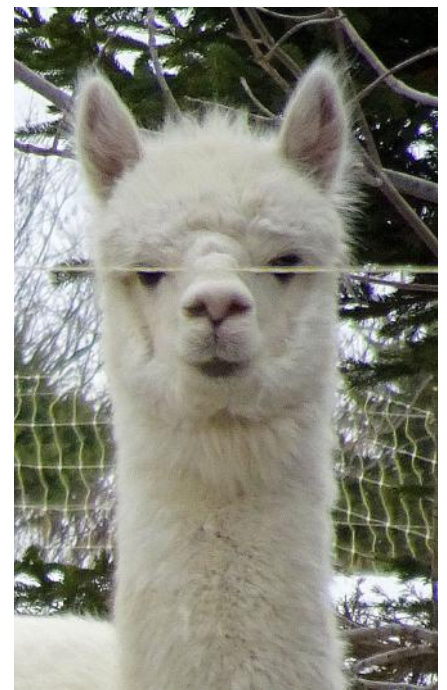
Sculpture de Bernard Lemaire, président fondateur de la compagnie Cascades à Kingsey Falls



Chutes de Kingsey Falls



Élevage de lamas, Kingsey Falls



chemin alors que quelques lamas me regardent passer. Je ne peux résister et fais demi-tour pour m'arrêter et capter en photo leur petite face adorable. Direction Kingsey Falls, là où la multinationale Papiers Cascades a été fondée en 1964 par les frères Lemaire. La plupart des gens de la municipalité y travaillent et on voit son logo partout. L'entreprise investit énormément dans la ville de Kingsey Falls et même l'école primaire porte presque son nom : l'école Cascatelle! Un arrêt aux chutes s'impose, puis en traversant la rue j'admire l'imposante sculpture représentant Bernard Lemaire, l'un des cofondateurs de Papiers Cascades.

De l'abeille à la bouteille !

Puis je me dirige vers la Miellerie King - Distillerie et hydromellerie, où Maryse me reçoit. Copropriétaire de l'entreprise familiale, elle m'explique que leurs différents produits alcoolisés savent mettre au premier plan le doux nectar récolté par leurs infatigables abeilles. L'équipe met de l'avant de merveilleuses collaborations avec des artisans de la région. Gin de miel, Apirum, Hydromel fruité et liqueur au café ne sont que quelques variétés disponibles à leur boutique de l'usine ainsi que dans plusieurs points de vente.

En poursuivant mon chemin, je m'arrête devant une maison fort originale à Danville, où le ou la propriétaire est certainement un(e) artiste. De nombreuses sculptures, curiosités et installations artistiques jonchent le terrain. J'adore ce genre de découvertes!



Miellerie King - Distillerie et hydromellerie, Kingsey Falls



Miellerie King - Distillerie et hydromellerie, Kingsey Falls



La Fromagerie du Presbytère, Sainte-Élizabeth-de-Warwick

Sainte-Élizabeth-de-Warwick : là où l'on fête la Vie !

À Sainte-Élizabeth-de-Warwick, c'est le magasin général au cœur du village qui vaut le détour! Un retour dans le temps vous y attend, agrémenté d'une multitude de produits de la terre. Ici, on sent que les gens sont importants. Dans cette propriété et ce lieu de diffusion de la Fromagerie du Presbytère depuis quelques années, la camaraderie et la bonne humeur présentes donnent envie d'y passer plusieurs heures! En effet, quelques tables sur place permettent d'y prendre un café en discutant entre amis. Un décor chaleureux et de bon goût, une superbe sélection de fromages et de charcuteries, des bières locales, différents produits artisans ne représentent qu'un aperçu de ce qui vous y trouverez! Devant l'église (transformée en salle d'affinage), les vendredis estivaux attirent des milliers de personnes chaque semaine autour d'un pique-nique et au son de la musique du moment. Sainte-Élizabeth, c'est plus qu'un village, c'est un lieu de rencontre où l'on fête la vie! La Fromagerie du Presbytère est lauréate de nombreux prix



et mentionnée à près de soixante reprises lors de différents concours. Ce sont le Louis d'Or et le Bleu d'Élizabeth qui remportent la palme des prix! Au total, ce sont 18 employés qui mettent la main à la pâte afin de vous offrir douze délicieux fromages-artisans.

Je profite de ma visite pour me procurer un de leurs fromages que je ne connais pas : le Treizième apôtre. Fait à partir de lait de chèvre non pasteurisé, sa croûte aux nuances ocres couvre une pâte à demi ferme au goût fruité remplie de douceur et de finesse : un délice! Je m'achète également une bière de la microbrasserie Moulin 7 : L'Île-à-Roux. Une rousse de Val-des-Sources (jusqu'à tout récemment Asbestos) fabriquée à quelques kilomètres de là. Cette bière ambrée nous remémore l'île à Roux. Lors de la période de prohibition de 1919, un agriculteur dénommé Roux, dont la terre bordait les Trois-Lacs, décida de bâtir un bar clandestin sur cette île artificielle en roche. L'île étant de juridiction fédérale, la « police de l'alcool » ne pouvait y sévir. À ce bâtiment construit sur pilotis, les clients arrivaient en bateau et passaient par une trappe pour accéder au bar! L'Île-à-Roux est une Irish Red Ale, dégageant des arômes de caramel et de biscuit, qui enrobe la bouche et nous laisse goûter son côté sucré.

Dans le comptoir, j'aperçois un saucisson de la charcuterie La Cantina de Saint-Albert dans son emballage en papier noir. Je suis tentée de l'acheter, mais je décide plutôt de me rendre directement à Saint-Albert afin de découvrir la petite usine artisanale...

C'est merveilleux de découvrir cette région par les papilles gustatives!



La fromagerie du Presbytère offre 12 délicieux fromages-artisans, Sainte-Élizabeth-de-Warwick



Bière locale de la microbrasserie Moulin 7 de Val-des-Sources



La Fromagerie du Presbytère dispose d'une terrasse pour la saison estivale, Sainte-Élizabeth-de-Warwick



La Cantina, Saint-Albert



La Cantina, Saint-Albert



Un petit peu d'Italie à Saint-Albert !

Ah! Je suis passée tout droit devant la charcuterie... En effet, un camion de déneigement a arraché leur affiche en bord de route pendant l'hiver. Demi-tour! J'entre dans la minuscule boutique où une grande vitrine me permet d'admirer tous ces saucissons exposés pour le plus grand des plaisirs! L'épicurienne en moi salive juste à regarder! Je rencontre le jeune et passionné propriétaire Cédric Tourigny. Dans son autre vie, il était mécanicien... Il m'explique que l'idée de partir sa propre charcuterie lui est venue à la suite d'un voyage « Sac à dos » en Italie où il fut totalement séduit! Son inspiration italienne se fait sentir : Fiocco di prosciutto, coppa, saucisson calabrese, lonza... Je suis reparti avec un saucisson finocchiona aux graines de fenouil : MIAM! Ça goûte le ciel!

Nul besoin de vous dire qu'un délicieux souper charcuterie-fromage et bière m'attendait une fois rendue à la maison! Prenez le temps de découvrir les créations gustatives de ces producteurs artisans de la région du Centre-du-Québec. Ils y mettent leurs tripes et toute leur passion afin de vous faire partager leurs petits trésors!



Chutes de Kingsey Falls

MIELLERIE KING - DISTILLERIE ET HYDROMELLERIE

15, rue Lajeunesse #700,
Kingsey Falls QC J0A 1B0
819-960-8065

<http://miellerieking.com/>

FROMAGERIE DU PRESBYTÈRE

222, Rang 4 O.,
Sainte-Élizabeth-de-Warwick
QC J0A 1M0
819-358-2136

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

MAGASIN GÉNÉRAL STE-ÉLIZABETH

225, Rang 4 O.,
Sainte-Élizabeth-de-Warwick
QC J0A 1M0
819-358-2136

CHARCUTERIE LA CANTINA

1440, rue Principale, Saint-Albert
QC J0A 1E0
873-665-6013

[https://www.facebook.com/
CharcuteriesLaCantina/](https://www.facebook.com/CharcuteriesLaCantina/)

| informer

La thérapie par les

CHEVAUX

PAR ANNIE MARTEL



© Donald Fleury



© Jessica L'Heureux



© Jessica L'Heureux

Ils sont gracieux, beaux, fiers et vifs. Les chevaux sont des mammifères qui captivent. Le commun des mortels pourrait passer des heures à l'observer galoper, interagir avec un autre cheval ou encore voir un mâle faire la cour à une femelle. Mais saviez-vous que le cheval est l'animal de prédilection pour plusieurs formes de thérapie? Winston Churchill a dit un jour : « L'extérieur du cheval exerce une influence bénéfique sur l'intérieur de l'homme. »

Le soin thérapeutique assisté d'un cheval est une discipline assez récente et reste complémentaire aux soins de santé, il faut le dire. Il apporte une dimension valorisante, pédagogique et ludique et peut avoir un impact significatif dans la vie d'une personne qui souffre. Nous allons tenter de vous en tracer les grandes lignes....



© Jessica L'Heureux

Un peu d'histoire...

Certaines propriétés liées aux chevaux sont connues depuis l'Antiquité, mais ce n'est que depuis 1750 que les effets bénéfiques en lien avec ceux-ci attirent plus particulièrement l'attention de certains spécialistes. C'est en 1870 que le détenteur d'un doctorat R. Chassaigne conclut que l'équitation apporte un bénéfice pour traiter l'hémiplégie (paralysie d'un seul côté du corps), la paraplégie et divers troubles neurologiques. Ce n'est pourtant qu'en 1952 que le cheval est utilisé pour la première fois officiellement comme outil thérapeutique, lors des Jeux olympiques d'Helsinki. L'athlète Liz Hartel, atteinte de poliomyélite, obtenait une médaille en concours de dressage de chevaux. C'est à ce moment qu'est venue l'idée de la réadaptation en lien avec l'équitation. Au Québec, ce type de thérapie n'existe officiellement que depuis 1990. C'est à Bromont que Joanne Côté, mère d'une jeune fille handicapée, est tombée par hasard un jour sur un article relatant les bienfaits de ce type de thérapie. Elle a trouvé l'idée originale et a mis en branle cette pratique. Elle s'est entourée de gens issus de divers domaines et c'est ainsi qu'est né le premier centre de thérapie équestre au Québec.

Équithérapie et hippothérapie

Bien que les deux « traitements » utilisent le cheval dans un rôle de tiers, ils s'adressent respectivement à des troubles distincts qui impliquent un type d'intervention et un type d'intervenants différents.

L'hippothérapie est dispensée par des ergothérapeutes, des physiothérapeutes, des orthophonistes, entre autres, spécialisés dans ce champ d'expertise et en ce sens elle se révèle être une thérapie de réadaptation assistée par le cheval. Elle est fréquemment pratiquée avec des enfants souffrant de divers handicaps, de retard mental, de trisomie 21, de sclérose en plaques, etc. Le cheval peut offrir jusqu'à 5000 mouvements au cavalier par heure, donc imaginez tous les stimuli que peut occasionner ce type de traitement.

L'équithérapie quant à elle est une activité aux nombreux bienfaits, offerte par des instructeurs d'équitation thérapeutique qui n'ont pas nécessairement de formation en soins de santé. Elle permet de travailler l'estime de soi, la motivation, l'endurance, les habiletés sociales, etc. En 2016, la communauté scientifique a d'ailleurs conclu que l'équithérapie était la méthode la plus efficace des zoothérapies accessibles aux personnes autistes.

L'HIPPOTHÉRAPIE

CE TRAITEMENT DE RÉADAPTATION UTILISE LE MOUVEMENT DU CHEVAL À DES FINS THÉRAPEUTIQUES. IL PEUT AMÉLIORER L'ÉQUILIBRE, LE CONTRÔLE DE LA POSTURE, LE TONUS MUSCULAIRE, LES SENS, LA COORDINATION, LES FONCTIONS RESPIRATOIRES, LA COMMUNICATION, LA CONFIANCE EN SOI, ETC.

L'ÉQUITHÉRAPIE

CE TRAITEMENT UTILISE LE CHEVAL COMME PARTENAIRE POUR AGIR SUR LES HABILÉTÉS DE COMMUNICATION ET DE RELATIONS, SUR LA MOTRICITÉ ET/OU SUR LA PSYCHOLOGIE D'UNE PERSONNE. IL PEUT AIDER NOTAMMENT À AMÉLIORER LA PATIENCE, LE SENS DES RESPONSABILITÉS, À RÉSOUDRE DES PROBLÈMES DE COMPORTEMENT, DES TROUBLES ALIMENTAIRES, À DIMINUER L'IMPACT DE TRAUMATISMES, ETC.



© Annie Martel



© Annie Martel

Avant de bénéficier de ce type de thérapie, diverses étapes doivent être passées. La plupart des centres équestres certifiés, pratiquant convenablement l'équitation thérapeutique, exigeront avant d'accueillir une personne un consentement signé du médecin traitant, acquiesçant que ce type de thérapie peut contribuer positivement à l'état de santé mentale ou physique de son patient. Une fois acquise l'autorisation du médecin soignant, une première rencontre au centre équestre est fixée. Cette visite servira à faire connaissance avec la personne et à prendre en compte sa réalité et ses besoins. Elle est le point de départ du choix de la discipline utilisée, de ses intervenants, des objectifs à atteindre, notamment. Dans le cas d'un enfant, cette rencontre permet de l'observer, de le voir interagir avec l'animal. Son comportement, son poids et divers autres critères serviront par la suite à évaluer quel cheval lui conviendra le mieux.

Afin d'éviter toute déception ou échec, les objectifs généraux et spécifiques de ce type de thérapie doivent être déterminés avec précision. Est-ce que la personne (peu importe l'âge) a un problème physique, mental? Est-ce un

vétéran qui vit un stress post-traumatique, un jeune qui doit apprendre à vivre avec un déficit de l'attention? Les raisons pour se tourner vers l'équithérapie ou l'hippothérapie sont souvent très larges et les défis parfois très grands.

Ce n'est pas tout le monde qui peut s'improviser expert en la matière. Au Canada on compte à ce jour environ 80 centres certifiés, dont une vingtaine au Québec. Au pays, l'organisation qui chapeaute le tout est l'Association canadienne d'équitation thérapeutique (ACET).

La Fédération québécoise d'équitation thérapeutique

J'ai eu la chance de m'entretenir avec madame Eliane Trempe qui siège sur le C.A. de la Fédération québécoise d'équitation thérapeutique (FQET). Elle s'implique dans ce domaine depuis près de 40 ans. Ma première question fut : est-ce que ce type d'intervention est véritablement bien encadré au Québec? Voici sa réponse : *« L'équitation thérapeutique n'est pas légiférée, c'est pour cela que l'on peut faire face parfois à des gens qui s'improvisent maîtres dans le domaine. Donc, la Fédération offre un encadrement sécuritaire et s'assure, dans la mesure du possible, de garantir la qualité, le professionnalisme et la sécurité des services en équitation thérapeutique au Québec en facilitant l'accès à des programmes de formation et à la certification. En Europe, cette méthode thérapeutique est très utilisée, au Québec toutefois, il y a encore du travail à faire pour éduquer le public, mais aussi pour former et offrir des services de qualité aux gens désireux de suivre ce type de traitement. La FQET travaille fort auprès des instances gouvernementales afin de mettre des balises claires sur cette profession qui est en soi une vocation. Par exemple aux États-Unis, ce type de traitement est fréquemment utilisé et remboursé par les assurances maladie des détenteurs d'assurance. Un des autres points importants dans la mission de la Fédération est d'être un agent de liaison pour permettre l'accès, à ceux et celles qui le désirent, au système d'accréditation de l'Association canadienne d'équitation thérapeutique, qui est la seule autorisée au Canada. La Fédération peut également diriger des jeunes et moins jeunes qui ne peuvent se permettre ce type de traitement vers des organismes tels que Bon départ de Canadian Tire ou encore la fondation Tim Hortons. »*



© Annie Martel

Des programmes sur mesure

Madame Trempe explique que chaque personne nécessitant ce type d'intervention ou de traitement bénéficie d'un traitement sur mesure, conçu pour ses propres besoins, liés à sa condition physique ou mentale. Si votre jeune souffre de trouble d'apprentissage à l'école, l'équitation thérapeutique pourrait lui venir en aide. Même chose s'il est victime d'intimidation. Si vous ou votre enfant avez besoin de travailler l'affirmation de soi, un programme spécial pourrait vous venir en aide. J'ai demandé un exemple concret à Mme Trempe, afin de bien comprendre : « Le thérapeute s'occupera de trouver le bon cheval



© Éliane Trempe

en lien avec les besoins de la personne. À titre d'exemple, si votre problème est que vous avez peur de vous affirmer, vous serez jumelé avec un cheval qui est peut-être un peu plus hésitant. Un cheval qui obéira à des ordres clairs et précis. Pour ce faire, la personne devra alors travailler sur son timbre de voix, la façon d'exprimer ces demandes et j'en passe. Toutes ces notions pourront par la suite être utiles à l'école ou encore en milieu de travail. Une fois la première étape de la rencontre franchie, après six à huit séances, vous serez en mesure de constater une différence comportementale ou physique chez le patient. Même après chaque séance, vous verrez une différence. On ne peut le garantir, mais on le remarque très souvent. »

Le cheval est reconnu pour son hypersensibilité, c'est ce qui lui permet de détecter les ressentis, les émotions et l'énergie que dégagent les gens. C'est pour cette raison qu'il est un très bon allié pour les thérapeutes. Toujours selon Mme Trempe, la plupart de ceux qui s'impliquent et se lancent dans ce type de carrière sont des professionnels, du moins ceux au sein de son organisation. Ils sont la plupart du temps des éducateurs spécialisés, qui ont à cœur de bien être des gens.

Existe-t-il un cheval parfait pour la thérapie équestre?

La réponse est assurément non, car ce n'est pas une question de race, selon Eliane Trempe. C'est avant tout son comportement, le caractère du cheval, son passé. Un cheval qui a eu la vie dure, qui a subi des maltraitances animales, ne sera pas nécessairement un bon candidat pour cette mission. Les chevaux sont habituellement âgés de 10 à 20 ans, parfois même plus. C'est certain que les grands poneys sont plus recommandés pour les interventions avec les enfants. Mais pour le reste, il est bon pour les centres équestres d'avoir une bonne diversité de gabarits de chevaux, car chaque client est différent. Ce qui importe le plus, au-delà de l'apparence du cheval, c'est vraiment sa mentalité, son comportement et la façon qu'il agit ou interagit avec les gens qui l'entourent.



Est-ce dispendieux comme thérapie?

Un cours d'équitation peut coûter environ 50 \$ à 65 \$ par séance. Pour 80 \$ environ, vous pouvez avoir accès, si ce traitement s'adresse convenablement à vous, à une séance d'équithérapie ou d'hippothérapie. Mais évidemment, les prix peuvent varier d'un endroit à l'autre et selon les besoins précis du client. Pour cette raison, les bénévoles jouent un rôle important et ils peuvent contribuer à faire diminuer le coût des traitements. Pour ceux qui ne peuvent s'offrir ce type d'intervention, diverses collectes de fonds sont souvent organisées dans les centres équestres afin de faire bénéficier certains jeunes en difficulté de cette technique qui a fait ses preuves jusqu'à maintenant partout sur la planète. De plus, certaines collectes de fonds peuvent parfois venir en aide aux centres équestres, car les chevaux ont beaucoup de besoins et coûtent cher : nourriture, soins du vétérinaire, le maréchal, etc. De généreux donateurs contribuent dans certains cas au maintien de divers services offerts auprès de gens dans le besoin.

Les exemples sont nombreux des bienfaits de l'hippothérapie et de l'équithérapie. Bien que ces traitements restent encore à découvrir pour certains, ils contribuent réellement à améliorer le quotidien de bien des gens. Que vous choisissiez l'équitation, l'équithérapie ou l'hippothérapie, sachez que les effets tant sur le plan social, éducatif, émotionnel, mental et physique seront plus que bénéfiques sur vous ou votre entourage. Sachez également qu'un centre équestre peut se magasiner, donc n'ayez aucune crainte à en visiter plus d'un avant de faire votre choix. N'hésitez pas à poser des questions sur les méthodes utilisées sur place. Assurez-vous que l'endroit respecte vos valeurs et que le « fit » est bon avec vous ou votre enfant. Alors maintenant, tous en selle! Affrontez ou chevauchez vos craintes et découvrez le merveilleux monde de l'équitation thérapeutique. Au galop et passez le mot!



© Donald Fleury



© Sergei Aleshin, Shutterstock

Sources :

<https://www.fqet.org/>

<https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89quith%C3%A9rapie>

<https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/2182256>

<https://readaptation.chusj.org/fr/Familles/Conseils-de-nos-professionnels/Activites-physiques-et-loisirs/Hippotherapie-versus-equitation-therapeutique>

<https://www.cantra.ca/fr-ca/services-de-l-acet/certification-d-instructeur/ctri-acet-instructeur>

<https://www.cantra.ca/fr-ca/a-propos-de-nous>

<https://www.cantra.ca/fr-ca/a-propos-de-nous/conseil-d-administration/378-sar-la-princesse-royale-patron-de-l-acet>

Alpagas et autruches : un brin d'exotisme à la ferme

TEXTE: ALEXANDRA BOURGAULT

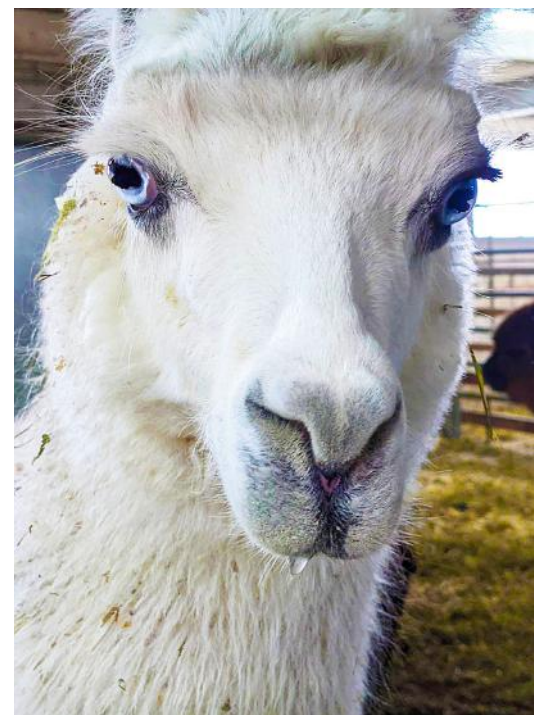
PHOTOS: ALEXANDRA BOURGAULT ET KEVIN THERRIEN



Nous sommes allés rencontrer Claude Petit, propriétaire de la Ferme Bel Alpaga Bon Autruche, lors d'une journée glaciale de janvier (le mercure avoisinait -25 °C!). Située dans la campagne de Saint-Bonaventure près de Drummondville, la ferme abrite des animaux exotiques tels l'alpaga et l'autruche. On a beaucoup appris sur ces élevages aux multiples défis.



« C'est quelqu'un qui m'a rentré ça dans la tête! » lâche tout bonnement Claude Petit lorsqu'on lui demande pourquoi se lancer dans l'élevage d'animaux comme l'autruche. Il représente la cinquième génération de sa famille à poursuivre les activités de la ferme, autrefois laitière et porcine. En 1992, il vend les vaches et les porcs. M. Petit achète ensuite quatre autruches dans l'Ouest canadien et fait partie des trois premiers au Québec à expérimenter l'élevage de cet oiseau originaire du Zimbabwe. Il débourse 20 000 \$ la tête. « C'était supposé être la poule aux œufs d'or! » raconte-t-il. Mais l'autruche coûte cher et la plupart des éleveurs abandonnent. Claude Petit demeure dans les seuls qui restent depuis 30 ans.





Élever des animaux exotiques

L'étable - une ancienne ferme laitière - est trop basse pour les autruches. Ça pose problème : « L'autruche se cognait la tête lors de l'accouplement », explique le propriétaire. Sa conjointe exprime plus tard l'idée d'élever l'alpaga, un animal d'Amérique du Sud. On paie environ 15 000 à 20 000 \$ pour chaque animal. Le couple trouve un éleveur dans l'Ouest. Celui-ci lui vend une femelle gestante avec son bébé ainsi qu'un chargement de 50 alpagas pour 6000 \$ la tête. Claude et sa conjointe ont déniché une bonne affaire.



Mais élever ces animaux exotiques demeure ardu. Pour survivre, Claude Petit choisit de vendre des bébés autruches, les œufs, le gras et la viande de ses animaux. Il se fait connaître lors de portes ouvertes et d'expositions. Il distribue ses produits à des restaurants et à Canabec, qui revend aux épiceries Métro. Sa viande d'autruche s'est même déjà retrouvée chez Subway! Mais vendre la viande, comme celle de l'alpaga, paraît plutôt mal. « L'élevage, c'est l'élevage, justifie M. Petit. On a des factures à payer. Et on ne peut pas tous les garder... Je serais rendu à 2000 alpagas! »



L'alpaga, un animal paisible

Les alpagas de la ferme Bel Alpaga Bon Atruche vivent tous séparés : les bébés avec leur mère, les mâles reproducteurs, les mâles élevés pour la viande, les juvéniles et les vieilles femelles. « On ne peut pas mettre les mâles et les femelles ensemble, explique Claude Petit. Ils ne les lâchent pas et les feraient avorter. » Toutes ses jeunes alpagas sont enceintes; la gestation dure un an et la naissance a lieu l'été. L'ovulation se produit spontanément chez l'alpaga, il suffit d'un contact de la femelle avec le mâle pour qu'elle ait lieu. L'éleveur effectue l'accouplement deux semaines après l'accouchement. La gestation et la lactation se déroulent simultanément. La nutrition de l'alpaga devient primordiale : « J'ai conçu une moulée exprès pour l'alpaga que j'ai vendue aussi à d'autres éleveurs », révèle M. Petit.

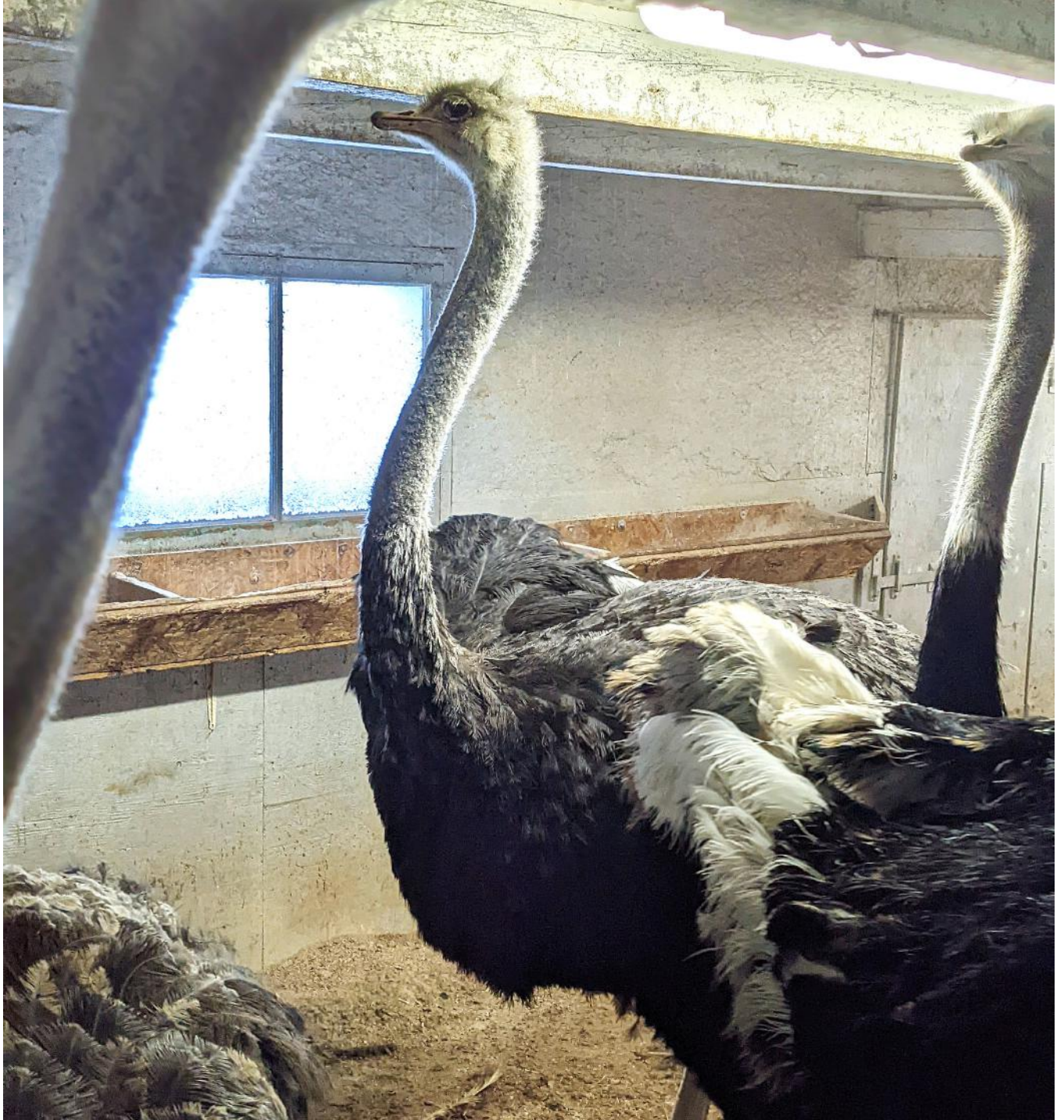
L'alpaga, un animal paisible, n'a pas de malice au dire de l'éleveur. Il considère l'animal fouineur, mais réservé. Il fait alors sortir ses bêtes dehors même par temps glacial, car elles ont un grand besoin de lumière. Fait étonnant : ces camélidés font leurs besoins dans un tas commun. Dehors, si un danger se présente, l'animal observe et émettra un cri d'alarme (Tri tri tri!). On retrouve aussi le lama, un cousin de l'alpaga. Très semblable physiquement (les oreilles sont plus longues), son caractère diffère toutefois. « Le lama a du front, explique Claude. S'il voit un coyote ou un loup, il va charger. » Protecteur, le lama sort et rentre toujours en dernier.

L'autruche, un oiseau sans prédateurs

À première vue, les autruches, de grands oiseaux coureurs à long cou, impressionnent. Les bébés grandissent d'un pied par mois et les adultes mesurent plus de deux mètres. Le bec sans dent ni muscle cherche constamment à picosser. On doit surveiller nos lunettes et ce qui brille. Mais il faut plutôt se méfier des coups de patte, nous prévient l'éleveur. L'oiseau est assez malin. Certains éleveurs ne touchent pas à leurs autruches, nous apprend Claude qui a déjà fait le transport pour d'autres. « C'est un animal sans prédateurs. Le lion n'attaque même pas l'autruche! » affirme-t-il. Le propriétaire nous raconte qu'il a dû malheureusement se débarrasser d'un mâle très agressif : « Je n'ai jamais été capable de le sortir. Il nous chargeait et il était plus dangereux qu'un bœuf! » Il a conçu un système pour ouvrir les portes afin de faire sortir les autruches et aller chercher les œufs. « Le mâle, c'est son enclos, sa femelle, son nid, son œuf », poursuit-il.

Claude Petit a passé plusieurs nuits blanches à essayer de comprendre l'autruche. « Il en mourait et il en mourait... Tout le monde perdait ses autruches », se remémore-t-il. Il ne s'agissait pourtant pas d'une maladie... mais d'une mécompréhension de leur





comportement. « Le cerveau de l'autruche est plus petit que l'œil, poursuit l'éleveur. La mangeoire et l'abreuvoir doivent être placés d'une certaine manière... C'est un animal stressé. » Claude nous montre toutes les petites trouvailles qu'il a faites au cours des années. Un abreuvoir placé dans les airs. Une mangeoire verte pour les autruchons (ça prend ça absolument!). Maintenant, l'autruche ne renferme plus de secrets pour celui qui, au départ, ne possédait aucune information pour s'aider. Et s'il a passé au travers, c'est, entre autres, parce qu'il a créé une moulée exprès pour ses autruches, qu'il a même vendue à d'autres éleveurs. « Elles peuvent manger n'importe quoi! Même du *tape* à mesurer! » lance-t-il, un peu découragé.



Une année achalandée

En 2021, les visites ont triplé à la ferme, ajoute Claude. Principalement parce que les gens, y compris les familles, sont restés au Québec en raison de la pandémie. À la Ferme Bel Alpaga Bon Autruche, on explique comment vivent ces deux animaux. Et petits et grands peuvent découvrir une minifermes avec des lapins, des poules, des chats et l'émeu, un oiseau coureur comme l'autruche. Le visiteur pourra



se procurer directement à la ferme des produits à base de gras d'autruche (savons, shampoings, baumes à lèvres) ainsi que les fameux bas faits à 100 % de fibre d'alpaga. « L'alpaga est ce qu'il y a de plus chaud, car la fibre est vide à l'intérieur, explique Claude. Et les produits sont disponibles en 22 couleurs naturelles. » Le couple possède aussi le restaurant Matis au village où on peut déguster une poutine classique, mais aussi un burger d'autruche ou d'alpaga. Et n'oublions pas leur prêt-à-manger mexicain : Lili et Gordo. Il s'agit d'une boîte de repas typiquement mexicains à réchauffer. Quand il pense au futur, Claude Petit songe tranquillement à diminuer. Le couple a-t-il d'autres projets en tête? « Non, ça fera ! » termine-t-il en riant.



FERME BEL ALPAGA BON AUTRUCHE

1331, 2^e rang, Saint-Bonaventure, QC

819 396-1498

Facebook : [fermebelalpagabonautruche](https://www.facebook.com/fermebelalpagabonautruche)

Située à 1h20 de Montréal,
prendre la sortie 175 de l'autoroute 20 (Drummondville)



MOTO JOURNAL

numérique!



8\$ - 8 numéros • 16\$ - 16 numéros

Abonnez-vous ici

Québec YACHTING^{MD}

Concours PRINCECRAFT

À GAGNER

Abonnez-vous au magazine numérique Québec Yachting et courez la chance de gagner 1 casquette et 1 cache-cou de Princecraft. UNE VALEUR DE 32 \$



1 casquette



1 cache-cou

Abonnez-vous au magazine numérique, c'est GRATUIT !



CLIQUEZ ICI

