

L'ÉVEIL AGRICOLE

OUTAOUAIS - LAURENTIDES • 25^E ANNÉE - MAI 2022

GroupeJCL.com



UN PREMIER MILLÉSIME AU DOMAINE
LA CANTINA, VALLÉE D'OKA
PAGES 10 ET 11

LES CHARBONNEAU DES PRODUCTEURS LAITIERS QUI INNOVENT

PAGES 4 ET 5

Crédit photo : Reine Côté

P000502-1_06042

ST-JACQUES & FILS

DRAINAGE
SOUTERRAIN

- RBQ 1199-8143-11 - DEPUIS 1968

**DRAINAGE SOUTERRAIN
SERVICES TECHNIQUES**

**VENTE DE DRAINS, PONCEAUX
ET ACCESSOIRES DE DRAINAGE**

Bureau: **450 258-3172**
3883, Saint-Jean-Baptiste
Mirabel (QC) J7N 2P7

Jean-Pierre: **514 771-2950**
Jean-Christophe: **514 917-3172**

DISTRIBUTIONS J.Y. ST-PIERRE INC.

- Équipement de ferme
- Vente et service
- Produits de lavage

6830, rang St-Vincent, Saint-Benoît (Mirabel)
450 258-2885 Fax : 450 258-1748
suji@sympatico.ca

P004460-2_06821

DES BALLES PLUS DENSES. DE MEILLEURES OFFRES.



Financement à 0 %¹ | Remise en argent comptant offert²

Augmentez la quantité de fourrage avec l'équipement de fourrage et de fenaison New Holland, comprenant notre gamme complète de presses à balles rondes et carrées, de faucheuses-conditionneuses, d'andaineuses de râtaux et plus encore. Ils sont tous prêts à entamer la saison à venir — et la plupart sont maintenant disponibles avec des possibilités d'économies exceptionnelles. Prenez nos presses à balles rondes Roll-Belt^{MC}. Réputées pour produire les balles les plus denses de l'industrie, elles offrent une qualité de balles toujours élevée avec des caractéristiques qui accélèrent votre vitesse dans les champs lorsque votre récolte est prête. Découvrez toutes les excellentes offres en cours.



Dépêchez-vous, les offres se terminent bientôt³. Passez nous voir dès aujourd'hui ou consultez le site nhoffers.com.

J.-RENÉ LAFOND inc.

3203, Ch. Charles-Léonard,
Mirabel (Québec) J7N 2Y7

www.jrenelafond.com
450 258-2448

LE CFAM DÉVOILE ENFIN SES NOUVEAUX LOCAUX

STÉPHANIE PRÉVOST
SPREVOST@GROUPEJCL.CA

Le Centre de formation agricole de Mirabel (CFAM) a enfin pu faire l'ouverture officielle de ses nouvelles installations à Ste-Scholastique. La deuxième cohorte d'étudiants y terminera bientôt sa formation, signe que la pandémie a bien repoussé l'annonce.

Dignitaires, anciens directeurs et membres proches du CFAM étaient présents pour visiter les nouvelles serres. Le décor était celui qu'a conçu les finissants au diplôme d'études professionnelles (DEP) en réalisation d'aménagement paysager. «Je suis dans le dernier décor imaginé par les élèves avant leur départ vers le marché du travail», mentionne fièrement Christine Ferland, directrice du CFAM.

Le projet aura coûté 14,4 M\$, dont 12,7 M\$ fourni par le ministère de l'Éducation. En plus des 2 salles multifonctionnelles, 6 serres à environnement contrôlé se sont ajoutées aux bâtiments déjà présents. «On n'arrive pas dans un environnement qui est statique. Les éléments se montent et se démontent. Les cultures changent. Les toits verts sont en construction, parce qu'à chaque cohorte, les élèves amènent des idées et aident à construire. C'est comme ça que le CFAM fonctionne depuis 30 ans», explique la directrice.

Un ancien élève, Maxime Bastien, a pris la parole pour exprimer l'importance que le CFAM avait eue pour lui. Diplômé en 2018, il est maintenant au baccalauréat en agroéconomie à McGill. Issu du milieu agricole de Terrebonne,

il veut reprendre la relève de ses parents, ayant déjà lancé un projet de production maraîchère en serre sur la terre familiale. «Ici, on a vraiment les deux mains dans la terre, tandis qu'en technique, on est plus dans la théorie et dans les livres», explique-t-il, se disant un peu jaloux de n'avoir pu profiter des nouvelles installations lors de son passage. «J'ai fait partie de la dernière cohorte des vieilles serres.»

DES INVITÉS IMPORTANTS PRENNENT LA PAROLE

Pour la députée de Mirabel, Sylvie D'Amours, elle-même ancienne agricultrice, le centre de formation est très important. «L'idée de folie que Denis Lauzon a eue à l'époque. Regardez où c'en est rendu», s'exclame-t-elle, remémorant les défis qu'il avait alors affrontés avec un projet qui était du jamais vu.

Représentant le ministre de l'Éducation, elle a aussi mentionné la volonté qu'il y avait de montrer le résultat des travaux : «Cela fait déjà un bon moment que les élèves peuvent profiter des installations, mais la pandémie nous a empêchés de nous réunir pour célébrer l'accomplissement de ce projet.»

Patrick Charbonneau, maire de la ville de Mirabel, était également très heureux de participer à l'événement. «Quand on voit des idées comme celles de M. Lauzon, on ne peut que souhaiter qu'il y en aille davantage», affirme-t-il. Il se dit d'ailleurs fier d'assister à un événement positif pour la ville de Mirabel.

La directrice générale du Centre de services scolaire des Mille-Îles, Nathalie Joanette, a pris un bref moment pour féliciter le travail fait



Photo Stéphanie Prévost
Sylvie D'Amours, députée de Mirabel, Nathalie Joanette, directrice générale du CSSMI, Christine Ferland, directrice du CFAM et Patrick Charbonneau, maire de Mirabel.

dans les dernières années. «Les élèves ont eu la chance d'apprendre dans un milieu à la fine pointe de la technologie. Ça doit être très motivant d'apprendre dans un environnement aussi bien adapté et inspirant», affirme-t-elle.

«Chaque année, c'est 120 élèves qui s'inscrivent au centre de formation agricole et qui vont profiter des nouvelles installations», ajoute Christine Ferland. Ces installations sont actuellement utilisées par les étudiants d'aménagements paysagers, mais également par ceux de productions horticoles, qui toucheront à plusieurs types de culture en serre.

Les travaux n'ont pas été de tout repos, comme la construction se faisait sans que le centre ne soit complètement fermé. Mais l'équipe n'est que plus fier du résultat final. «On avait des discussions comme ça, avec moi qui avais des idées qui ne se pouvaient pas. On a eu une équipe en or qui s'assurait que les besoins étaient respectés», conclut la directrice du CFAM.

RECHERCHE

Terre, maison de campagne, chalet de luxe, ferme, ferme, maison dans la nature, grand domaine boisé ou agricole

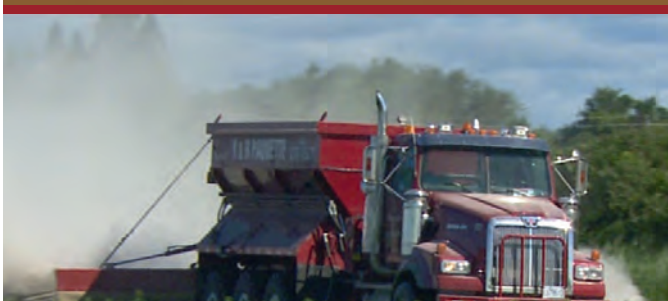
François Ducharme

Courtier Via Capitale
Agricole, Villégiature,
Résidentiel vert
francoisducharme.com

450-898-1679



EXCAVATION



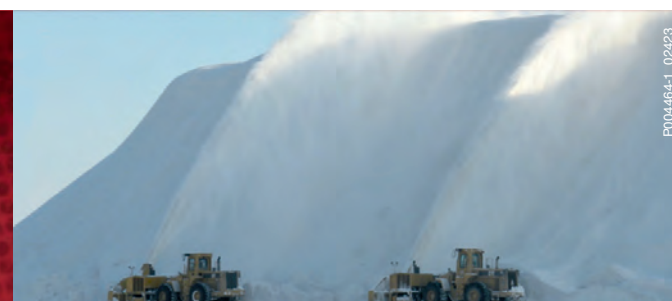
CHAUX AGRICOLE



15400, boulevard du Curé-Labelle
Mirabel (Québec) J7J 2G6

Bureau: 450 438-1866
Ligne directe: 450 476-0471
Télécopieur: 450 438-3003

www.yrpaquette.com



SERVICE DE DÉNEIGEMENT



TRANSPORT

UN RÊVE QUI DEVIENT RÉALITÉ POUR LA FAMILLE CHARBONNEAU



REINE CÔTÉ
RCOTE@GROUPEJCL.CA

Sainte-Anne-des-Plaines compte dans ses rangs la plus vieille ferme laitière de tout le Québec, avec 13 générations s'étant succédé à sa tête. C'est la famille Charbonneau, dont la ferme a quitté Sainte-Thérèse en 1962 pour s'établir sur la 1e avenue, et qui vient de s'ajouter une vocation de laiterie-fromagerie dans un bâtiment à proximité.

La famille de Guy Charbonneau, agriculteur et personnage bien connu pour avoir été maire de Sainte-Anne-des-Plaines en plus de son implication dans le secteur agricole, a ainsi ouvert son comptoir agroalimentaire le 26 mars dernier avec une gamme de produits alléchants.

UN VIEUX RÊVE

Tandis que Luc et Mathieu Charbonneau s'occupent de la ferme de 160 vaches en lactation, leurs conjointes Jocelyne et Marie-Andrée prennent les rênes de La Laiterie Charbonneau, un projet qu'ils ont développé durant quatre ans, avant d'ouvrir leurs portes. « C'était un rêve depuis plus de 40 ans pour la famille Charbonneau d'ouvrir une laiterie-fromagerie et de vendre ses produits au public », affirme Marie-Andrée Raïche, la



Crédit photo : Reine Côté

conjointe de Mathieu Charbonneau.

Dotée d'une formation en transformation de produits laitiers de l'ITAQ de Saint-Hyacinthe, Jocelyne Prud'homme, la conjointe de Luc Charbonneau, fabrique le fromage cheddar pasteurisé en brique et en grain dans la salle hautement sécurisée derrière la vitrine du comptoir de produits, qui offre un accès visuel aux clients.

Quant à Marie-Andrée, elle vend toute la gamme de produits que permettent de concocter les 5 500 litres de lait quotidien tirés

des vaches Charbonneau. Sur le comptoir, on retrouve ainsi des dizaines de sacs de fromage en grain déclinés en cinq variétés et des briques de cheddar réfrigérées qui attendent les acheteurs, tout comme les autres produits qu'ils proposent en boutique afin de promouvoir le terroir régional.

DU VRAI LAIT

Dans leurs réfrigérateurs, de belles surprises : le lait Charbonneau nature, au chocolat ou à l'érable. « Le lait est entier avec un minimum de 4 % de matière grasse dans

des bouteilles de verre qui seront consignées. Tous les produits seront pasteurisés, mais non homogénéisés, c'est-à-dire que la crème montera naturellement à la surface du lait comme dans le temps, lui donnant ce goût si riche dont seuls les producteurs laitiers bénéficient actuellement », indique la famille Charbonneau.

« Présentement, on est la plus grosse ferme au Québec avec sa laiterie à côté », souligne fièrement Marie-Andrée Raïche, la responsable de la boutique. Un plus

**Plusieurs unités en stock...
demandez une démonstration!**

Procurez-vous
l'équipement LEMKEN
dont vous avez besoin
aujourd'hui – c'est facile!



*Détails sur place

Quand le bleu est synonyme de liberté

Visitez notre site au www.nordtrac.com



278, Ruisseau-des-Anges Sud, Saint-Roch-de-L'Achigan • Tél.: 450 588-2055 • Sans frais: 1 877 588-1055

L'ÉVEIL AGRICOLE

Publié par GROUPEJCL
53, rue Saint-Eustache,
Saint-Eustache
Québec J7R 2L2
Bureau d'affaires: 450 472-3440
Petites annonces: 450 974-2244
Télé.: publicité: 450 472-1638
Télé.: rédaction: 450 473-1629
Site Internet: www.groupejcl.com

FONDATEUR
Jean-Claude Langlois

DIRECTION
Serge Langlois,
président, éditeur

Tirage: 3 208 exemplaires
Territoire desservi: 174 municipalités
Distribution: Société
canadienne des postes

DIRECTEUR
DU CONTENU
Christian Asselin

RÉDACTION
Reine Côté
Stéphanie Prévost

COLLABORATEURS
Michel Sénécal

PUBLICITÉ
Mélanie Lemay

DIRECTEUR
DE PRODUCTION
Yves Bourbonnais

CONCEPTION
Infographie
Louis Vallée

L'ÉVEIL AGRICOLE est lithographié par l'imprimerie Transmag et publié par Les Éditions Blainville Deux-Montagnes. Toute annonce, grande ou petite, est acceptée par L'ÉVEIL AGRICOLE en autant qu'elle n'engage pas sa responsabilité pour un montant supérieur au coût de ladite annonce, en cas d'erreur ou d'omission. La reproduction des annonces et des nouvelles de ce journal est interdite. Toute circulaire distribuée par Distribution Blainville Deux-Montagnes, compagnie affiliée aux Éditions Blainville Deux-Montagnes, n'est acceptée qu'en autant qu'elle n'engage pas sa responsabilité pour un montant supérieur au coût dudit contrat en cas de feu, d'inondation ou d'autres avaries partielles ou totales. «Société canadienne des postes - Envois de publications canadiennes - Contrat de vente de produit no 01869175-99». Envois de poste, publications, contrat de vente numéro 1442406.



Crédit photo : Reine Côté
À la Laiterie Charbonneau, c'est avec de vraies pintes de lait en bouteille que l'on repart.



Crédit photo : Reine Côté
Dans la boutique, une vitrine permet d'observer Jocelyne Prud'homme en plein processus de fabrication du fromage en grain.

pour la communauté anneplanoise qui n'est pas sans rappeler l'époque de la livraison des bouteilles de lait à domicile et qui a pris fin en 1972, à la suite de l'adoption de la loi interdisant la vente de lait et de crème crue, ajoute-t-elle.

Les temps sont bons pour les produits du terroir québécois, selon l'équipe de la Laiterie Charbonneau. « Les gens veulent du local. Avec la Covid, ils se sont rendu compte qu'ils dépendaient des commerces autour d'eux et de l'importance de la fraîcheur des aliments », souligne

Mme Raïche.

Celle-ci insiste d'ailleurs sur la qualité et l'approche écoresponsable de leur production. Leur lait issu de l'agriculture raisonnée est le seul ingrédient contenu dans les bouteilles vendues et qui seront consignés lors d'un autre achat à la boutique. Une variété aux fraises, conçu avec de vraies fraises, s'ajoutera dans le réfrigérateur sous peu. « Nous, on veut que ce soit la vraie saveur et donc conçu avec les vrais produits », insiste-t-elle.



réseau
agriconseils

DES **SERVICES-CONSEILS AGRICOLES SPÉCIALISÉS**
POUR TOUS, PARTOUT AU QUÉBEC!

Aide financière : **de 50 % à 85 %**

Domaines d'interventions admissibles

Agroenvironnement • Agrotourisme • Gestion financière et commercialisation • Gestion organisationnelle et des ressources humaines • Mise en marché de proximité • Pratiques culturelles • Pratiques d'élevage • Production biologique • Régie des bâtiments • Transformation alimentaire artisanale

PARTENARIAT
CANADIEN pour
l'AGRICULTURE

Accueil et référencement **gratuit**.
Communiquez avec nous.
1 866 680-1858
www.agriconseils.qc.ca

Canada Québec

Louissette Rougeau, agr., dir. | Laurentides
Manon Lacharité, dir. | Montréal-Laval-Lanaudière
Katéhé Traoré, dir. | Outaouais



Les Pétroles
Bélisle & Bélisle Inc.

UN SERVICE À VOTRE MESURE
DEPUIS 1937

Une entreprise locale et familiale



Livraison rapide



Service 24h



Fiabilité



Expérience client



Essence, diesel et huile
à chauffage



Propane et auto-
propane



Lubrifiants



Station-service, Diesel Dépôt et
urée en vrac



Équipements

450 473-9212

820 25e Avenue Saint-Eustache Qc. J7R 4K3

info@petroles-belisle.com

petroles-belisle.com

SAVOURA INVESTIRA 55 M\$

MYCHEL LAPOINTE
MLAPOINTE@GROUPEJCL.CA

Savoura a annoncé jeudi dernier un investissement de 55 M\$ dans ses installations de Sainte-Sophie. Selon ce qu'il a été permis d'apprendre, le complexe de serres s'étendra sur une superficie de 9 hectares, ce qui représente également le plus important chantier jamais entrepris par la compagnie qui a vu le jour en 1995, justement à Sainte-Sophie. Desjardins Entre prises et Financement Agricole Canada sont impliqués financièrement dans le projet.

TECHNOLOGIE 100% QUÉBÉCOISE

La construction qui s'achèvera l'automne prochain abritera une production de tomates en culture conventionnelle, dont des variétés spécifiques à la réputée marque.

« Les infrastructures qui seront érigées au cours des prochaines semaines seront issues des plus récentes avancées technologiques de l'industrie afin de répondre notamment aux normes les plus élevées en matière d'environnement » ont fait savoir

les dirigeants de la compagnie.

De plus, précise-t-on, une technologie 100% québécoise, « L'éclairage intelligent DEL de Sollum, » sera utilisée sur une superficie d'un hectare de production, ce qui représente un investissement majeur pour le développement de nouvelles technologies au Québec.

L'INNOVATION AU CŒUR DU PROJET

D'ailleurs, l'innovation est ce qui a animé l'élaboration du projet, comme le précise Peggie Clermont, présidente et Chef de la direction des affaires.

« La marche est grande entre souhaiter innover dans le cadre d'un projet et réaliser de véritables innovations. Si vous saviez toute l'énergie et l'imagination dégagées par toutes nos équipes de réalisation pour en arriver à un tel projet. Rien n'a été laissé au hasard afin de mettre en œuvre un projet à la fois structurant pour l'entreprise et responsable envers l'ensemble de nos travailleurs, fournisseurs et clients. Nous ne sommes pas parfaits, mais nous



Photo Savoura

Les installations actuelles de Savoura à Sainte-Sophie (photo) prendront une ampleur impressionnante au cours de la prochaine année.

sommes conscients de notre rôle d'entreprise comme citoyen corporatif et nous avons la ferme volonté de nous améliorer à chaque projet » souligne Mme Clermont.

UN MAIRE RAVI

On s'en doute bien, la nouvelle d'un investissement d'une telle ampleur a été accueilli avec joie au conseil municipal de Sainte-Sophie.

« Nous sommes vraiment heureux de cet investissement venant d'une

entreprise qui a pris ses racines ici même à Sainte-Sophie. Une centaine d'emplois viendront se greffer à ce projet d'envergure à Sainte-Sophie, ce qui engendrera des retombées économiques importantes pour nos entreprises locales. De plus, près de 50% de notre territoire est agricole, on ne pouvait pas demander mieux comme projet d'investissement. Vraiment! Bravo! » s'est exclamé le maire Guy Lamothe.

OFFRE D'EMPLOI



CONSEILLER EN DÉVELOPPEMENT AGRICOLE

Société de développement de Saint-Eustache

Horaire : 35 h par semaine (temps plein permanent de jour)

Date limite pour postuler : 3 juin 2022

POUR POSTULER :

www.jobillico.com/fr/employeurs/ville-de-saint-eustache.tVwnGn/voir-liste-emplois

DESCRIPTION SOMMAIRE

Le conseiller en développement agricole est un professionnel qui contribue au développement et au rayonnement de la zone agricole de la Ville de Saint-Eustache. Son mandat est de mettre en place les politiques, les programmes et les outils nécessaires pour soutenir et dynamiser la zone agricole en collaboration avec les acteurs du milieu. Plus précisément, il aura pour mandat la mise en place de la zone d'innovation agricole (ZIA) qui inclut un parc agricole de micro-fermes, une ferme-école (Collège Lionel-Groulx) et un incubateur agricole.

EXIGENCES ET QUALIFICATIONS REQUISES

- Diplôme universitaire dans une formation appropriée au milieu agricole ou tout autre domaine pertinent;
- Détenir au moins 3 ans d'expérience pertinente dans la gestion de projet agricole (ou tout autre domaine pertinent);
- Avoir une bonne connaissance du territoire de la Ville de Saint-Eustache;
- Posséder un permis de conduire valide;
- Maîtrise de la langue française (écrite et parlée).

Voir la suite de la description de poste sur :

www.jobillico.com/fr/employeurs/ville-de-saint-eustache.tVwnGn/voir-liste-emplois

L'ÉVEIL AGRICOLE

FERME DAUSYL, DE MIRABEL CHANGER DE VOCATION QUAND LA RELÈVE EST ABSENTE



Crédit photo : Reine Côté
Sylvain Rhéaume et sa conjointe Lucie mettent tout leur cœur à offrir des produits bovins de haute qualité.

REINE CÔTÉ
RCOTE@GROUPEJCL.CA

Que faire lorsque les enfants refusent de prendre la relève d'une ferme laitière ? Après être tombé malade en 2015, le copropriétaire de la Ferme Dausyl, Sylvain Rhéaume, a trouvé une solution : vendre son quota de lait puis remplacer ses 40 vaches laitières par des bœufs dans le but d'en vendre la viande.

Ce grand changement lui a paru la meilleure option lorsque ses enfants lui ont signifié leur peu d'intérêt à reprendre l'entreprise agricole familiale. L'étable étant déjà en place avec le fumier et les graines nourricières, y installer des bœufs allait lui demander moins de travail. Puis un beau hasard lui a permis de rencontrer en 2017 Lucie, sa nouvelle compagne et ancienne citadine, qui a trouvé le bonheur sur sa ferme en l'aidant après ses heures de travail.

UN BON TIMING

À peine années plus tard, le comptoir de viandes est si populaire que Sylvain Rhéaume se sent soulagé d'avoir vendu son quota de lait, surtout que les dernières négociations pour le renouvellement de l'Aléna ont désavantagé les productions laitières canadiennes.

Lorsque ses vaches en lactation sont parties, il n'a gardé que trois jeunes taures afin de les faire inséminer et de démarrer son élevage de bœufs. En moins de six ans, il se retrouve avec 100 bêtes dont le trois-quarts est destiné à l'abattage. Son étable bovine abrite des bêtes, de la naissance à la pleine maturité. Ses jeunes veaux vieilliront et tandis que ses génisses feront grossir le troupeau. En plus des poules pondeuses qu'il garde à l'année pour leurs œufs, il héberge quelques porcs et poulets de grains en période estivale pour vendre leur viande.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Toute sa production est transformée directement à la ferme puis vendue sur place, sans intermédiaire. « Les consommateurs d'aujourd'hui sont préoccupés par la sécurité alimentaire, la qualité des animaux de boucherie et la traçabilité des produits. À la ferme Dausyl, les bœufs et bouvillons sont nourris avec les récoltes de la ferme sans hormones ni antibiotiques. La viande est vieillie 10-20 jours, puis emballée sous vide et congelée. Elle est ensuite vendue au détail, en grande ou en petite quantité, directement à la boutique de la ferme », assure Sylvain Rhéaume, qui a repris la ferme laitière de son père dont il est désormais copropriétaire avec sa mère.

Avec la COVID, l'intérêt pour ses viandes a augmenté. Il a multiplié par trois ses ventes. « La covid, ça été très positif pour nous. On réussissait à vendre un bœuf en trois jours plutôt qu'en dix jours. Parfois, y'avait 10 personnes à l'heure qui faisaient la queue dehors. On a reçu jusqu'à 60 clients par jour », lance M. Rhéaume.

C'est qu'on leur vend des produits de qualité, insiste le couple. « Toutes nos bêtes sont nourries avec nos semences », mentionne l'agriculteur du chemin du Chicot Nord, à Mirabel. Ses champs sont en effet ensemencés d'orge, de maïs et de fourrage, les graines qui servent de nourriture quotidienne aux bêtes.

« Notre mission est d'offrir à notre clientèle du bœuf et des produits sains et respectueux de l'environnement et ainsi partager notre passion pour l'agriculture. L'agriculture, c'est bien plus que la culture des sols et l'élevage des animaux. L'agriculture est un art », explique soulignent Sylvain Rhéaume et sa compagne Lucie Gauthier.



MASSEY FERGUSON

SERVICE
D'URGENCE
24/7

TRACTEUR UTILITAIRE SÉRIE 4700

75 à 100 CV

- Transmission hydrostatique
- Moteur AGCO Power™, 3-cylindres, niveau 4 final

→ Financement
jusqu'au bas taux
de
0%
60 mois



Conçus pour les travaux difficiles et également pour être facile à utiliser et confortable à utiliser.

TRACTEUR COMPACT SÉRIE GC1700

22,5 à 24,5 cv

- Transmission hydrostatique
- Moteur Iseki 1 L, 3-cylindres refroidis par liquide, diesel, niveau 4 final
- Chargeur et rétrocaveuse
- Arceau de sécurité pliable ou fixe selon le modèle

→ Financement
jusqu'au bas taux
de
0%
60 mois



Polyvalent, durable et facile à opérer

PRESSE À BALLES RONDES MODÈLE 4160 RB

→ Financement
jusqu'au bas taux
de
0%
36 mois



De meilleures balles, plus nutritives, cela commence par une meilleure presse, plus impressionnante.



AGRIKOM
AGRICOLE ET COMMERCIAL

agrikom.ca
450 473-1470

13050, route Arthur-Sauvé, Mirabel (Québec) J7N 2B8

*Offre valide jusqu'au 30 juin 2022. Le financement est assujéti à l'approbation du crédit. Certaines conditions s'appliquent. Consultez votre concessionnaire pour tous les détails.

UNE RECONNAISSANCE POUR NOS FROMAGES D'ICI ?

REINE CÔTÉ
RCOTE@GROUPEJCL.CA

La nouvelle est tombée à la fin mars : les fromagers fabriquant leurs fromages à partir du lait de leur troupeau pourront bientôt garnir leur enseigne du logo Fromage Fermier. Si certains anticipent déjà les avantages de cette appellation gratifiante, d'autres hésitent à engager le processus lourd avec ses cahiers de charge et le prix d'adhésion élevé.

Ronald Alary, qui est l'un des frères propriétaires de Les Fromagiers de la Table Ronde milite depuis longtemps pour faire autoriser cette appellation par le MAPAQ. Son implication sur le comité consultatif n'est pas étrangère à la décision favorable rendue à la fin mars et l'entreprise familiale en retirera une fierté d'ajouter Fermier à son nom.

À Sainte-Sophie, cette entreprise agroalimentaire issue d'une longue lignée de producteurs laitiers est

une institution dans la région des Laurentides et constitue l'un des principaux attraits touristiques du coin.

Forts d'une histoire agricole ancestrale centenaire, Serge, Fernand et Ronald Alary et leur descendance respective se sont tournés vers la transformation au début des années 2000 en fabriquant des fromages fins avec leur lait biologique. Il y a eu leur désormais célèbre Rassembleu puis Le Fleuron. D'autres fromages à la saveur unique ont suivi, dont les tous derniers, Le Petit Alary, La Nympe et la Burrata, une variété artisanale fabriquée avec la Stracchita par un chef cuisinier de Terrebonne avec leur lait biologique.

« Au début des années 2000, il n'y avait pas encore de marché pour le lait biologique. À l'époque, personne n'y croyait », se rappelle Ronald Alary. Malgré tout, ce dernier a installé son fils Gabriel comme chef fromager afin qu'il transforme quotidiennement 1200



Crédit photo : Reine Côté

La fabrication artisanale des fromages a toujours été la priorité des Fromagiers de la Table Ronde, de Sainte-Sophie.

litres de lait en meules de fromages. Vingt ans plus tard, la popularité des fromages de Sainte-Sophie ne s'est pas démentie. Pas moins de 50 % de la production est acheminée dans les supermarchés et autres détaillants de produits fins. Et l'été, une équipe tient kiosque au marché public de Val-David.

Depuis le début de la pandémie, la clientèle afflue, soucieuse de manger mieux et plus local. Une véritable bénédiction pour les entreprises agroalimentaires comme les Fromagiers de la table ronde. On espère conserver cette affluence. Être désigné, Fromage fermier y aidera peut-être.

Soudure, modification et réparation en tout genre selon vos besoins!

P006862-1_10572

SOLUPLI
EXPERT EN MÉTALLURGIE

Service de dessins 3D et de conception dans le domaine maraîcher et autres

Démo disponible

Chariot assistance de récolte pour fraises et autres

Grellinette outil à jardin

Table de découpe au plasma CNC

Vente - Achat - métal, aluminium, inox - Restauration machines agricoles

Cintrage de pièces selon vos besoins

Ghislain Proulx • c.: 514 249-7333 • t.: 450 258-0577
3333, mtée Côte-Rouge, Mirabel, Qc J7N 2R3 • solupli.com • info@solupli.com

Est ontarien - Montérégie ouest - Outaouais - Laurentides - Lanaudière

P006865-1_11442

Services agronomiques
Services environnementaux

Dossiers CPTAQ & MELCC
Inspections
Carrières & sablières
Valorisation de MRF

BÉLANGER
AGRO-CONSULTANT INC.

Nouveau
Service d'échantillonnage de sols
Carte thématique
Épandage à taux variable

819-986-7829 - www.belanger-agro.com - info@belanger-agro.com

P004461-1_0806

AGRI-MULTIPLE INC.

Excavation
Nivelage par GPS ou laser
Travaux à forfait de tout genre

Déboisement
Débroussaillage

ALEXANDRE HUSEREAU
514 809-2429
ahusereau@agri-multiple.com

ALAIN GRATTON
514 829-5013
agratton@agri-multiple.com

P000939-1_10566

Novago
Coopérative

Novago Coopérative
Terreau fertile à votre succès
novago.coop



Crédit photo : Reine Côté

En proposant des fromages à base de lait de brebis, Michel Guérin et Brigitte Maillette savent qu'ils offrent des produits rares au Québec.

SAINT-JOSEPH-DU-LAC

Dans la municipalité d'adoption de Mario Pelchat, les propriétaires de l'entreprise Les fromages du verger hésitent à amorcer le processus de reconnaissance Fromage Fermier. Trop de paperasses et trop onéreux. Et ce n'est pas une appellation qui changera grand-chose. La clientèle qui se pointe sur la rue

de la Pommeraie sait déjà que la production de fromages derrière le comptoir est entièrement faite à partir du lait frais des 90 brebis vivant sur place de race, issue du croisement East Friesian/Lacaune, et qui sont nourries quotidiennement de grains, de foin et de pommes. Même leur litière sert de compost fertilisant au verger. Difficile de faire plus fermier.

Située dans une destination agrotouristique prisée d'une clientèle gourmande, la fromagerie propose huit fromages artisanaux à base de lait de brebis en plus de ses deux variétés de yogourt.

Pour la saison estivale, l'équipe est en train de concocter un fromage à griller qu'elle proposera sur place ainsi qu'au marché public de Saint-Eustache, le week-end.

« L'appellation Fermier, c'est bien. Mais nous, 60 % de notre volume est vendu à la ferme. Le reste est en distribution et on en manque », affirme Michel Guérin, qui ne voit pas l'intérêt d'ajouter le logo Fermier à son nom. Pour le moment.



Kubota

LE PLAISIR RECOMMENCE !



P004534-2_06875

TRAVAILLER LA TERRE, ÇA, ON SAIT Y FAIRE.

CENTRE KUBOTA DES LAURENTIDES

14183, boul. Curé-Labelle, Mirabel QC J7M 1M3
450 434.0000 www.laurentides-kubota.ca

SERVICE 24 H/7

UN PREMIER MILLÉSIME AU DOMAINE LA CANTINA, VALLÉE D'OKA

REINE CÔTÉ
RCOTE@GROUPEJCL.CA

Le vignoble La Cantina, Vallée d'Oka lance deux nouveaux vins de catégorie « gastronomique » et qui feront partie du tout premier millésime du domaine à y être développé ces dernières années par Daniel Lalande, le propriétaire du Vignoble Rivière du chêne.

Le Riesling 2021 et le Rosée du Calvaire, les deux vins qui font partie de la gamme L'Empreinte distinctive du vigneron, seront entièrement cultivés, vinifiés et embouteillés au domaine d'Oka, dans les Basses-Laurentides.

Le Rosé du Calvaire d'Oka est un vin gastronomique sec issu d'un assemblage de pinot noir et de chardonnay aux arômes de fruits de la passion, de nectarines et de légères notes florales.

Quant au Riesling 2021, c'est un vin aux notes minérales et aux arômes de fruits comme la pêche et la pomme verte, parfait pour l'apéro

et pour accompagner les mets d'inspiration asiatique, les grillades de volaille et les plats à base de poisson et de fruits de mer

« C'est une année marquante pour le vignoble La Cantina, Vallée d'Oka, assure Daniel Lalande. Après un printemps capricieux, les conditions climatiques ont été favorables à l'élaboration d'un grand millésime, autant en qualité qu'en quantité. Puis, nous avons inauguré la cuverie sur nos terres d'Oka lors des dernières vendanges, marquant ainsi un tournant dans nos opérations, permettant au vignoble La Cantina, Vallée d'Oka de devenir une entité complètement indépendante du Vignoble Rivière du Chêne. »

Désormais, les nouveaux millésimes de la gamme L'Empreinte distinctive du vigneron sont entièrement produits et embouteillés au domaine d'Oka et disponibles à la boutique en ligne du vignoble La Cantina, Vallée d'Oka, dans certaines SAQ et chez de nombreux



Credit photo : Courtoisie
Depuis 2015, Daniel Lalande cultive des vignes sur 20 hectares à Oka.

détaillants spécialisés aux quatre coins du Québec.

M. Lalande envisage également d'ouvrir une boutique sur le site du vignoble d'Oka d'ici 2024, de sorte que les vins de la gamme L'Empreinte distinctive du vigneron ne seront donc plus disponibles à la boutique du Vignoble Rivière du Chêne.

L'EMPREINTE DISTINCTIVE DU VIGNERON

Le fondateur du Vignoble Rivière, Daniel Lalande, s'était laissé séduire voilà quelques années en voyant cette grande vallée située la municipalité okoise. Ce domaine de 30 hectares en terroir de coteau lui paraissait nettement favorable à la culture de la vigne.



Formation continue

AEC Gestion d'entreprises agricoles

Exclusivement à distance

Une formation dans le confort de votre foyer

Une subvention de 20 000 \$ à votre portée!

Prochaine formation :
17 septembre 2022 au 4 mai 2024

Horaire variable :
mardi et jeudi soir de 18 h 30 à 22 h 30
samedi, peut varier entre 8 h à 17 h

Pour tous les détails et pour vous inscrire :
formation-continue.cegep-lanaudiere.qc.ca

L'obtention de ce diplôme pourrait mener à la qualification au Programme d'appui financier à la relève agricole, certaines conditions s'appliquent. Il convient de vérifier votre admissibilité auprès de la Financière agricole du Québec.



Crédit photo : Courtoisie

Freiné par la pandémie, le propriétaire du nouveau vignoble d'Oka poursuit son intention d'ouvrir d'ici deux ans une boutique sur le terrain de la Cantina.

Inspiré des vignobles italiens auxquels il emprunte son nom, le vignoble Cantina, Vallée d'Oka reflète la passion du vigneron Daniel Lalande pour la culture du raisin ainsi que son dévouement à créer de grands vins en sol québécois, indique-t-on dans un communiqué annonçant le millésime. Le domaine de 30 hectares, en terroir

de coteau, est situé dans une vallée favorable à la culture de la vigne, à quelques minutes du Lac des Deux-Montagnes dans les Basses-Laurentides.

Le domaine propose deux gammes de vins à découvrir; l'Empreinte distinctive du vigneron, une petite production de vins issus de cépages nobles cultivés en

sol québécois et l'Empreinte C – la gamme classique; des vins de plaisir destinés aux épiceries et détaillants spécialisés du Québec.

LA GAMME LA CANTINA C

Pour une période transitoire qui s'échelonne sur une à deux années, les vins La Cantina, Vallée d'Oka de la gamme La Cantina C

continueront quant à eux d'être vinifiés au Vignoble Rivière du Chêne.

On retrouve maintenant les vins de La Cantina C dans les supermarchés et détaillants spécialisés, notamment à la boutique du Vignoble Rivière du Chêne, ainsi qu'en ligne jusqu'en 2024, au plus tard.

Intervenir dans un cours d'eau

Les cours d'eau jouent un rôle considérable dans nos milieux de vie, notamment pour ce qui est de la santé, de l'environnement, de la pratique de l'agriculture et de la mise en valeur du territoire.

Pour toutes ces raisons, il est nécessaire d'obtenir les autorisations nécessaires avant d'intervenir. Si vous rencontrez une problématique dans un cours d'eau (effondrement de berges, sédimentation, barrages de castors, etc.), contactez la MRC de Deux-Montagnes au 450 491-1818, poste 227, ou en visitant le www.mrc2m.qc.ca.

En cette période de dégel, saison propice à la formation d'obstructions ou d'embâcles, vous avez un rôle à jouer à titre de propriétaire riverain. Le retrait des débris, rebuts, branches et troncs d'arbres et autres éléments qui nuisent au libre écoulement de l'eau est de la responsabilité du propriétaire riverain. Soyez attentif aux cours d'eau circulant sur votre propriété et informez la MRC si vous constatez une obstruction à l'écoulement des eaux.



P007200-1_06052



ASSURANCE AGRICOLE

La confiance, ça se cultive !

La protection de votre entreprise mérite un partenaire qui comprend votre situation.

La Turquoise vous offre des produits d'assurance agricole qui s'adaptent à vos besoins.

Protéger votre entreprise, notre force depuis 50 ans.

- Producteurs laitiers
- Fermes d'élevage
- Vignobles
- Acériculteurs
- Maraîchers
- Grandes cultures
- Pomiculteurs
- Apiculteurs

1 833 231 3757
laturquoise.ca

LA
TURQUOISE
(AGRI-COOPÉRATIVE D'ASSURANCE DE DOMMAGES ET SERVICES EN AVANTAGE)



P000826-1_10570

NATHALIE TANGUAY, LA COACH QUI OEUVRE AU BONHEUR DES AGRICULTEURS

REINE CÔTÉ
RCOTE@GROUPEJCL.CA

Après une carrière d'agronome et de conseillère en pomiculture, Nathalie Tanguay s'est tournée vers le coaching avec une maîtrise en développement organisationnelle en poche. Désormais, elle veille au bien-être des producteurs agricoles, dans l'entreprise comme à la maison.

Depuis neuf ans, Nathalie Tanguay accompagne les agriculteurs qui se remettent en question, soit parce qu'ils ne savent plus comment sortir d'une situation leur paraissant insurmontable, soit parce qu'ils veulent tout simplement vivre mieux et plus heureux.

Des gens en pleine détresse psychologique ou souffrant de dépression, elle en a vu plein et bien avant la pandémie. Si les travailleurs

de rang d'Écoute agricole prêtent une oreille attentive à la détresse des agriculteurs, Mme Tanguay, elle, leur propose d'établir des objectifs en vue d'atteindre un équilibre de vie.

Ce ne sont pas les défis qui manquent aux agriculteurs, qui se retrouvent souvent isolés avec de lourdes responsabilités reposant sur leurs épaules. Contrairement à bon nombre de travailleurs, ceux-

ci n'ont pas chômé depuis le début de la pandémie avec l'attrait pour les produits locaux et biologiques. Mais l'essoufflement se fait sentir depuis quelques temps, surtout avec la compétitivité engendrée par la multiplication des maraîchers, ce qui engendre un stress croissant. Les éleveurs de porc font eux aussi face à des défis importants, tributaires du secteur de transformation aux prises avec de



ASSEMBLÉE NATIONALE
DU QUÉBEC

NOUS REMERCIONS TOUS NOS AGRICULTEURS, ÉLEVEURS ET PRODUCTEURS POUR LEUR TRAVAIL ET LEUR ENGAGEMENT.

MERCI DE NOURRIR NOS FAMILLES.



Marguerite Blais

Députée de Prévost
Ministre responsable des Aînés et des Proches aidants

☎ 450 224-4359

✉ Marguerite.Blais.PREV@assnat.qc.ca



Lucie Lecours

Députée de Les Plaines
Ministre déléguée à l'Économie

☎ 450 838-7493

✉ Lucie.Lecours.LPLA@assnat.qc.ca



Sylvie D'Amours

Députée de Mirabel
Présidente de la Commission des relations avec les citoyens

☎ 450 623-8376

✉ Sylvie.DAmours.MIRA@assnat.qc.ca



Agnès Grondin

Députée d'Argenteuil

☎ 450 562-0785

✉ Agnes.Grondin.ARGE@assnat.qc.ca

**ÊTRE AGRICULTEUR, C'EST PLUS
QU'UN MÉTIER, C'EST UNE PASSION!**

graves problèmes de main-d'œuvre et du marché international entraîne une réduction des abattages. Un contexte qui les fragilise.

Du coup, reprendre son souffle et trouver un sens à sa vie s'inscrivent en haut de liste des priorités des artisans du monde agricole. Et c'est là qu'intervient la coach des agriculteurs.

LES OUTILS DU BIEN-ÊTRE

Lorsqu'elle se pointe pour livrer une conférence réunissant des agriculteurs, Nathalie Tanguay sait qu'elle doit leur redonner espoir en l'avenir. Pour y arriver, elle doit les ramener dans le présent, les outiller de façon à ce qu'ils mettent leurs soucis de côté momentanément, le temps de refaire le plein d'énergie.

« Il faut les amener à garder le focus sur là où ils ont du contrôle, les ramener à d'autres sphères de leur vie où ils peuvent se fixer des objectifs qui leur apportera du bien-être », indique l'autrice du livre *Le manuel du bonheur en agriculture*, paru en 2018.

Question de ne pas se laisser envahir par les problèmes, peut-être faut-il contrebalancer en développant des stratégies sur les façons d'être bien, malgré tout. Non pas qu'il faille nier toute émotion sombre. « Il faut accepter que c'est correct de vivre émotions de peine, de colère ou un sentiment d'abandon. C'est naturel », dit-elle.

Cette dernière tient à se dissocier d'une certaine « psycho pop ». Ses enseignements ont été prouvés scientifiquement par des chercheurs en psychologie positive, qui repose sur les cinq angles de la santé globale que toute personne devrait développer pour atteindre un équilibre intérieur : la santé émotionnelle, la vie relationnelle, l'aspect spirituel, la santé physique, et l'épanouissement intellectuel.

UNE VIE POUR SOI

Et pourquoi ne pas commencer par tenir un journal de gratitude, afin de contrebalancer toute émotion négative en y remerciant personnes et bonnes choses qui arrivent, les grandes comme les petites ?

Voir du sens dans ce que l'on traverse contribue à sa vie spirituelle, tout comme la méditation et la pleine conscience dans tout action, un petit moment de bien-être permettant de mettre de côté les soucis. « Il faut contrebalancer les moments douloureux avec des îlots de bien-être. Je propose souvent l'exercice suivant : penser à un moment où j'ai été sereine. La minute produit des hormones de bien-être. Et c'est à la portée de tous », jure-t-elle.

La coach Tanguay conseille le yoga, la méditation, les exercices de respiration. L'importance du repos, aussi. « Le stress n'est pas un problème, il est naturel. Le problème est le manque de répit.



Crédit photo : Courtoisie

La coach Nathalie Tanguay travaille fort pour conseiller les agriculteurs dans leur quête du bonheur.

Tout est interrelié. Mon bien-être interagit aussi avec celui des autres et c'est ainsi qu'on a un impact sur le bien-être collectif. »

Son message est simple : « L'idée, c'est que même si c'est difficile, je peux aussi avoir une vie. Il faut trouver l'équilibre entre moments difficiles et moments de bonheur. On a tous le pouvoir de trouver un équilibre dans sa vie », insiste Nathalie Tanguay.

Celle-ci offre ses services d'accompagnement subventionnés par l'entremise d'Emploi-Québec et du réseau Agri-conseil. Elle intervient autant auprès des entrepreneurs pour leurs communications et la gestion de conflit qu'auprès d'individus qui cherchent des solutions face à leurs défis. Et souvent, c'est la technique des petits pas qui fonctionnent le mieux. Une étape à la fois.

Collecte de tubulures à Mirabel

Considérant la quantité importante de tubulures usagées qui a été recueillie en 2021 et les effets bénéfiques que la cueillette a eu sur l'environnement de la région, la Ville renouvelle cette initiative cette année.



Les 11 et 18 juin prochain, les acériculteurs mirabellois pourront de nouveau aller déposer leurs tubulures usagées à l'écocentre du secteur de Sainte-Scholastique. Ce sont 7,56 tonnes métriques qui ont été amassées en 2021 et qui, sans cette démarche, auraient été redirigées vers les sites d'enfouissement.

Une infolettre contenant tous les détails de la collecte sera envoyée aux acériculteurs de Mirabel. Les acériculteurs désireux de se départir de leurs tubulures de façon responsable qui aimeraient recevoir de plus amples renseignements, peuvent communiquer avec Mme Jessica Grenier, inspectrice en environnement, au 450 475-2008, poste 4232, ou par courriel à j.grenier@mirabel.ca.

Rappel : depuis 2021 les agriculteurs mirabellois peuvent apporter leurs plastiques agricoles, tout au long de l'année, à l'écocentre de Sainte-Scholastique.

Pour tout renseignement, consultez la page Web mirabel.ca/collectes-et-ecocentres, sous l'onglet *Projet de récupération des plastiques agricoles*.

SERVICES-CONSEILS : DES CONSEILLERS ET DES SUBVENTIONS DISPONIBLES POUR LES ENTREPRISES AGRICOLES ET LES PETITS TRANSFORMATEURS

Par Vincent Blondin, agronome et nouveau conseiller en bovins de boucherie et Katéhé Traoré, directeur, Réseau Agriconseils Outaouais

« Je suis Vincent Blondin, agronome et copropriétaire d'un élevage de vaches-veaux à Sainte-Sophie. Notre entreprise se caractérise par l'utilisation de pâturages intensifs et la commercialisation directe de notre viande à la ferme. Je désire partager mon expérience en offrant des services-conseils en troupeaux de bovins de boucherie et ce, dès l'été prochain.

Je participe activement aux activités de la ferme familiale depuis le début de mon adolescence. J'ai des connaissances dans tous les secteurs de l'entreprise, autant en gestion que sur le terrain. Durant les dix dernières années, j'ai expérimenté différents types de régies d'élevage. Parallèlement aux activités de notre entreprise familiale, j'ai travaillé dans diverses entreprises agricoles, ce qui a diversifié mon expérience.

En 2017, j'ai complété une technique en gestion et technologies d'entreprises agricoles. Cette formation m'a permis de

développer le réflexe de budgéter chaque investissement à effectuer. Cela m'aide à évaluer la rentabilité des actions portées sur notre élevage.

L'été dernier, j'ai fait un stage professionnel en agronomie au Centre de développement du porc du Québec. J'ai eu la chance de côtoyer plusieurs conseillers membres du groupe Bovi-Expert, tout en travaillant avec l'équipe du Programme d'analyse des troupeaux de boucherie du Québec.

En juin prochain, je terminerai un DEP en boucherie de détail. J'ai initialement choisi cette formation pour m'outiller en vue d'une future diversification de ma ferme. Finalement, cette formation m'aura permis d'acquérir une nouvelle expérience de mise en marché de la viande et de savoir comment optimiser les carcasses afin d'augmenter les marges de profit.

En bref, j'ai un très grand amour pour la production de bovins de boucherie. J'aimerais faire ma part afin d'améliorer le sort du bœuf au Québec. Mon objectif est d'aider les éleveurs de bovins dans différents secteurs de leur entreprise, que

ce soit : la régie de pâturages, la régie d'élevage, la reproduction, la génétique, l'alimentation, la prise de données ou même la mise en marché par exemple. En améliorant leurs performances et leurs bénéfices à la ferme, ils pourront tirer leur épingle du jeu. »

CONSEILLER RECONNU PAR LES RÉSEAUX AGRICONSEILS

Comme M. Blondin, plusieurs centaines de conseillers reconnus par les réseaux Agriconseils mettent leurs compétences et leur expérience au service des producteurs agricoles et petits transformateurs du Québec. Ces conseillers offrent des services-conseils dans les domaines suivants : pratiques agroenvironnementales, techniques de productions (cultures et élevage), gestion et soutien aux gestionnaires, transformation alimentaire et mise en marché de proximité.

Si vous avez de l'expertise dans l'un des domaines d'intervention énumérés ci-haut, et que vous souhaitez faire partie des conseillers reconnus par les réseaux Agriconseils, appelez votre réseau régional au 1 866 680-1858.

Aide financière disponible pour les producteurs et les petits transformateurs

Les services-conseils fournis par les conseillers reconnus sont subventionnés par les réseaux Agriconseils à des taux variant entre 50 % et 85 % du montant de la facture de service. Le montant de la subvention sera versé directement au conseiller, le producteur ne paiera que le solde.

Obtenez l'aide d'un expert et une aide financière : 1 866 680-1858 ou www.agriconseils.qc.ca.

Les aides financières offertes par les réseaux Agriconseils sont rendues possibles grâce au Programme services-conseils 2018-2023, en vertu du Partenariat canadien pour l'agriculture, selon une entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec.

Pour les Laurentides
Louïsette Rougeau

450 472-0440, poste 299

Pour Montréal-Laval-Lanaudière
Manon Lacharité | 450 753-8345

Pour l'Outaouais

Katéhé Traoré | 819 281-7832

P002701-1_07682

Desjardins, votre expert agricole et agroalimentaire

Faites appel à un directeur de comptes



La plus grande force-conseil d'agronomes et d'experts à croire à vos projets et à la réussite de votre entreprise.
www.desjardins.com/agricole

 **Desjardins**
Entreprises

PRÉSENT POUR LES AGRICULTEURS DE CHEZ NOUS!



 Jean-Denis
GARON
Votre député de Mirabel

@ jean-denis.garon@parl.gc.ca
450 430-5535

P004526-2_11330

CAMPS PROPOSÉS PAR ÉCOLE-O-CHAMP

DES JEUNES MARAÎCHERS S'INITIERONT AUX TRAVAUX DE LA FERME



Crédit photo : Courtoisie
Sept fermes recevront des maraîchers en herbes cet été pour un stage d'apprentissage.



Crédit photo : Courtoisie
Ce sera la troisième année que des jeunes auront l'opportunité de vivre l'aventure agricole.

REINE CÔTÉ
RCOTE@GROUPEJCL.CA

Cet été, six fermes de la région accueilleront des jeunes agriculteurs en herbe de 11 à 13 ans dans leurs champs pour un camp découverte de cinq jours. Une belle façon de leur donner le goût de la vie maraîchère.

Cette initiative de l'École-O-Champ, une OSBL de Saint-Joseph-du-Lac, en est à sa troisième année grâce au programme de Fonds d'aide au rayonnement des régions (FARR) obtenu en 2020 et qui aura été étalé sur trois ans.

Ces jeunes qui s'inscriront au programme auront l'occasion de découvrir les multiples facettes du métier d'agriculteur. Ils y découvriront différentes spécialités agricoles en suivant quotidiennement des professionnels dans leurs tâches et en participant à toutes les étapes de la culture au champ ou en serre. Ils en ressortiront donc avec de nouvelles connaissances agroalimentaires et environnementales.

« Cette expérience est une immersion unique dans le monde de l'agriculture, qui mènera les jeunes à se sensibiliser à la réalité de l'agriculture, à sa diversité et à ses défis et qui leur proposera de constater l'impact qu'ils ont sur le monde qui les entoure », explique Dominique Bilodeau, codirectrice de l'École-O-Champ.

PROGRAMME JEBA

En 2020, un premier groupe de jeunes ont fait leurs premiers pas en culture maraîchère sur la ferme de l'organisme, l'École-O-Champ, qui est située sur les terres de L'Abbaye d'Oka. Covid oblige, les séjours prévus sur les autres fermes participantes n'ont pas pu être tenus.

L'année suivante, les fermes Entre Ciel et Terre, à Sainte-Anne-des-Plaines, et Les Jardins Tierra Viva, à Mirabel, se sont ajoutées à l'ÉCO d'Oka, en accueillant des préadolescents de 10 à 14 ans pour un stage à raison d'une journée hebdomadaire pendant huit semaines.

Pour l'année en cours, l'équipe d'ÉCO a revu sa formule de stage pour en apporter quelques modifications. Cette fois-ci, les participants prendront part à un camp de cinq jours consécutifs où ils seront accompagnés d'un formateur agricole spécialisé de l'ÉCO.

SEPT SÉJOURS À VENIR

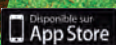
Puisque la pandémie semble ralentir sa cadence, six groupes de dix jeunes se déploieront sur six fermes. Trois exploitations maraîchères s'ajoutent aux trois ayant précédemment reçu des jardiniers en herbe, soit les Jardins du Domaine Kiamika, les Jardins Cent Pépins et la Ferme Les Dérangés.

Les jeunes seront ainsi reçus aux Jardins d'ÉCO d'Oka, du 27 au 30 juin, aux Jardins Tierra Viva, de Mirabel, du 4 au 8 juillet, aux Jardins du Domaine Kiamika, du 18 au 22 juillet, à la ferme Entre Ciel et Terre, du 25 au 29 juillet, aux Jardins Cent Pépins, à Mont-Tremblant, du 1er au 15 août, et à La Ferme Les Dérangés, à Sainte-Adèle, du 8 au 12 août.

Un septième groupe sera également déployé par Julie Tremblay-Cloutier en juillet à Kanesatake et destiné spécifiquement aux jeunes de la réserve en collaboration avec GoingTogether, deux fermes solidaires qui revend ses récoltes à bons prix à sa population mowaks.

DÉCOUVREZ VOTRE AGRICULTURE LOCALE VIA

TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION MOBILE
SUR VOTRE TÉLÉPHONE
OU VOTRE TABLETTE



L'ÉVEIL
AGRICOLE
.com

ABONNEZ-VOUS
AFIN DE RECEVOIR
VOTRE COPIE PAR
C'EST GRATUIT



PROCHAINE ÉDITION 20 AOÛT 2022

POUR RÉSERVER VOTRE ESPACE CONTACTEZ-NOUS 450-473-1700 POSTE 250 MLEMAY@GROUPEJCL.CA



Papier



Mobile



Web

M.M.MÉTAL

RÉCUPÉRATION DE MÉTAUX
ET AUTOMOBILES USAGÉES

MACHINERIE AGRICOLE ET LOURDE

Récupération : Métaux ferreux et non ferreux,
machinerie agricole et lourde,
camions lourds, vieilles remorques et automobiles
PAYONS COMPTANT – SERVICE RAPIDE

Service de conteneurs
ACHAT DE UN KILO ET PLUS

Achat de cuivre, laiton, aluminium, acier inoxydable, etc.



679, 25^e Avenue Nord
Saint-Eustache
J7R 4K3 • mm-metal.ca



Tél. : 450-472-0662
Cell. : 514-706-0052
Fax : 450-472-3847