

Agro^o

ALIMENTAIRE

2022



 le
Reffet
témiscamien

ADAPTÉ À VOTRE MODE DE VIE

Ce n'est pas tout le monde qui peut vivre à la campagne. Ça prend quelqu'un qui aime les grands espaces et le ciel étoilé. Quelqu'un qui s'occupera de sa terre avec l'équipement le plus intelligent sur le marché - de marque New Holland.

Avec sa gamme complète de tracteurs, de véhicules utilitaires et d'accessoires, New Holland construit des machines adaptées à votre façon de vivre et de travailler.



EBERT WELDING LTD
883275 Highway 65 East
New Liskeard, ON P0J 1P0
Tel : 705 647-6896
Fax: 705 647-5121
Courriel : sales@ebertwelding.com

Numéro sans frais : 1 866 476-6899

Fiabilité • Aventure • Évasion

AGRIMAX



819 728-2323

www.agrimax.ca



668, Route 101 Sud,
St-Bruno-de-Guigues (Qc) J0Z 2G0

C'EST LE TEMPS DE T'INSCRIRE!

4 programmes de formation touchant le domaine agricole:

- Horticulture et jardinerie \$
- Production horticole \$
- Production animale \$
- Fleuristerie

Exploite tes talents, fais-en un métier!



Centre de services scolaire du Lac-Témiscamingue



819-629-2144 poste 2000

centrefreresmoffet.com

Surveille la page pour les formations de courte durée



Investissements importants pour la ferme Clarital



Dominique Roy

C'est dans un tout nouvel environnement que la propriétaire et les employés de la ferme Clarital de Laverlochère ont amorcé l'année 2022. En effet, le 10 janvier dernier, les vaches laitières effectuaient le grand déménagement, traversant de l'ancienne étable double à la toute nouvelle construction dont l'investissement se chiffre à près de 3 millions de dollars.

De Georges Trudel à Émilie Drouin Bournival

Depuis le début du 20^e siècle, de nombreux propriétaires se sont succédé. La ferme fut construite au début des années 1920 par Georges Trudel. En 1946, son fils Victorin prend la relève pour la vendre à Édouard Bournival en 1955. Deux ans plus tard, ce dernier cède la ferme à son frère, Sylvio Bournival, qui, lui, la revend à son fils, Gérard Bournival, et sa conjointe, Claudette Rocheleau, en 1963. C'est à ce moment-là que le virage laitier s'effectue. En 1988, Claude Bournival, fils de Gérard et Claudette, et sa conjointe, Chantal Drouin, rachètent l'entreprise. (source : site Web Vivre au Témiscamingue) Maintenant, c'est leur fille unique, Émilie Drouin Bournival, qui en est la toute nouvelle et fière propriétaire. « En investissant, on a vendu la ferme à Émilie. Dans le fond, tout cet investissement-là, on l'a fait pour notre fille, pour notre relève », explique Chantal Drouin.

Les défis de la construction et du déménagement

C'est le 1^{er} avril 2021 que la première pelletée de terre se donnait. Plus d'une demi-année plus tard, en novembre, la construction était terminée. Toutefois, quelques ajustements nécessaires ont dû être apportés, ce qui fait en sorte que le déménagement officiel n'a eu lieu qu'en janvier 2022. Parmi les défis, madame Drouin parle de quelques retards de livraison et des dépassements de coûts imprévus, notamment le prix du métal ayant grimpé en flèche.

Bien sûr, tout déménagement s'accompagne d'une période d'adaptation et les animaux n'échappent pas à cette réalité. Les vaches, habituées d'être attachées, se retrouvent soudainement dans un nouvel environnement où elles sont en liberté. Depuis leur naissance, elles habitent la même étable alors que là, elles sont amenées dans un endroit qui leur est inconnu, où tout est divisé autrement, où l'odeur n'est pas la même. « Elles étaient complètement déracinées, perdues, et, pour elles, c'était de l'insécurité totale. On s'attendait à une baisse de lait pour les premiers temps, mais ça n'a pas été le cas. Elles ont bien répondu malgré le stress. »

Cependant, une vache stressée est synonyme d'excréments... en quantité industrielle. « La

première fois, je braillais. Il y en avait partout. On était tellement sales. Tout était sale. On en a eu pour notre argent. » Comme l'entraide fait partie intégrante du milieu agricole, des gens de leur entourage et des techniciens sont venus leur prêter main-forte, lors de la première semaine, dont des agriculteurs ayant déjà l'habitude du fonctionnement des salons de traite, une aide qui fut grandement appréciée.

Les avantages

Elle est révolue cette époque où il fallait s'agenouiller pour traire la vache. La salle de traite est maintenant plus ergonomique. « Les vaches sont à notre portée, à notre hauteur. C'est beaucoup moins dur sur les jambes, sur le dos, sur les bras, parce que là, on n'a plus besoin de trimbaler les trayeuses. Elles sont fixes et ce sont les vaches qui se déplacent pour la traite. » Il s'agit là d'un changement majeur qui permet une importante économie de pas.

Grâce à cette salle, 10 vaches sont traitées en même temps, comparativement à une limite de quatre dans l'ancienne étable. Avant, à plein rendement, il était possible de traire 28 vaches en une heure et quart. Avec les nouvelles installations, ce sont 41 vaches qui sont traitées, en cinquante minutes. De la place, il y en a pour plus d'une cinquantaine de vaches en lactation.

« On n'est pas encore à pleine capacité, mais c'est notre objectif. Au fur et à mesure qu'on va être capables d'acheter du quota de lait, on va augmenter le nombre de vaches. »

Autre avantage, tout est automatisé, du système de traite à celui de l'alimentation. De plus, chaque vache porte son bracelet électronique qui fournit une tonne d'informations, comme la quantité de lait produite, le temps de traite, les déplacements, etc. C'est en quelque sorte l'équivalent d'une montre Apple Watch pour l'humain.

Le travail à l'étable est devenu tout autre. Pour la propriétaire et ses employés, l'expérience est beaucoup plus agréable. « Ces changements-là m'ont permis d'aimer à nouveau mon travail parce que plus rien n'est pareil, tout est plus facilitant pour nous. Ça en vaut largement l'investissement », avoue la mère d'Émilie.

La ferme Clarital en quelques chiffres

Le nouveau bâtiment comprend une étable dont les dimensions sont de 232' X 56', une salle d'alimentation de 40' X 60', une salle de traite et une laiterie de 68' X 68'. Pour faire le ciment, de nombreux camions furent nécessaires : 50 pour la fosse et 75 pour l'étable. Pour l'approvisionnement en gravier et concassé, il en fallu 600 camions.

SALFORD

40
YEARS
EST. 1978

Ebert Welding est votre agence autorisée pour l'équipement Salford



SALFORD OFFRE UNE GAMME COMPLÈTE D'ÉQUIPEMENT DE TRAVAIL DU SOL ET D'APPLICATION

Basé en Ontario, le groupe Salford s'étend à travers l'Amérique du Nord et dans le monde entier. Salford a près de 50 modèles d'outils de travail du sol, de pâturage et d'application avec une large gamme de modèles pour s'adapter à toutes les exploitations agricoles. Découvrez la gamme complète d'équipements Salford chez Ebert Welding.

SALFORD GROUP ■ PRÉPARATION DE SOL ■ ENSEMENCEMENT ■ APPLICATION



EBERT WELDING LTD.

EBERT WELDING LTD.
883275 Hwy 65 E, New Liskeard, ON
TEL: 705-647-6896
Sans Frais: 866-476-6899
sales@ebertwelding.com
ebertwelding.com



ASSEMBLÉE NATIONALE
DU QUÉBEC

ÉMILISE LESSARD-THERRIEN

Députée de Rouyn-Noranda—Témiscamingue

819 763-3047 (Rouyn-Noranda)
819 629-2328 (Ville-Marie)



Emilise.Lessard-Therrien.RNT@assnat.qc.ca

Des hausses qui font mal

Marjorie Gélinas

Ce n'est plus un secret pour personne : le coût du panier d'épicerie ne cesse d'augmenter. Malheureusement, cette tendance ne semble pas près de se renverser alors que l'inflation touche énormément de produits, alimentaires ou non. Pour son numéro spécial annuel mettant en lumière l'industrie agroalimentaire au Témiscamingue, le Reflet s'est interrogé sur les répercussions de cette inflation sur nos producteurs locaux. Bénéficient-ils de cette hausse de prix ou est-ce le contraire? David Prince, le responsable des communications et de la vie syndicale à la Fédération de l'UPA d'Abitibi-Témiscamingue, a bien voulu répondre à nos questions.

« L'UPA n'a pas de statistiques à ce sujet, car le phénomène est récent. Ça dépend énormément des productions. Je vous dirais que les producteurs sont surtout inquiets de la hausse du coût des intrants. Les engrais ont doublé de prix, le plastique agricole a grimpé d'environ 30 %, le prix du diesel atteint des sommets », indique-t-il.

Concernant la hausse du coût des produits en épicerie, monsieur Prince souligne qu'il n'y a pas toujours de lien entre ce que paie le consommateur et ce que reçoit le producteur. « Il faut distinguer ce que le consommateur paie à l'épicerie de ce qui revient aux producteurs. Par exemple, le prix du bœuf a grimpé sur les tablettes, mais les producteurs de vaches [et de] veaux de la région ont subi une diminution moyenne de leurs revenus. Donc, l'argent payé en plus par le consommateur ne va pas dans les poches du producteur, mais plutôt des transporteurs, transformateurs et distributeurs. »

David Prince précise toutefois que les prix du grain sont excel-

lents actuellement, en raison du conflit en Ukraine, notamment. « Mais il était déjà élevé l'année dernière en raison de conditions climatiques très difficiles aux États-Unis et dans l'Ouest canadien. Donc, les producteurs de grain ont fait une bonne saison en 2021, mais la hausse du coût des intrants leur fait mal aussi pour les semences de 2022. Le prix des semences a pratiquement monté de 50 %. »

Le Syndicat local du Témiscamingue a d'ailleurs adopté une résolution le 15 mars dernier pour demander aux gouvernements provincial et fédéral une aide d'urgence pour les producteurs, craignant que certains d'entre eux n'arrivent pas à passer à travers la crise de l'inflation. Ils réclament notamment la mise en place de programmes d'urgence, en plus de demander au MAPAQ d'accepter la proposition faite par le Centre d'études des coûts de production en agriculture et de hausser le salaire de l'ouvrier spécialisé. Ils prient également la Financière agricole du Québec de revoir plus fréquemment les coûts de production afin qu'ils tiennent davantage compte de la réalité des producteurs. Enfin, le Syndicat local du Témiscamingue somme la Fédération de l'UPA d'Abitibi-Témiscamingue et la Confédération de l'UPA de porter cette demande en urgence aux autorités politiques concernées et de faire de la lutte à la hausse des intrants une priorité.

Pour le consommateur, la situation est préoccupante. La hausse du coût des intrants va-t-elle conduire à de nouvelles augmentations du coût des produits alimentaires? Les aides financières accordées par les gouvernements sont-elles suffisantes pour répondre aux besoins? Enfin, à quel point ce système peut-il tenir le coup?

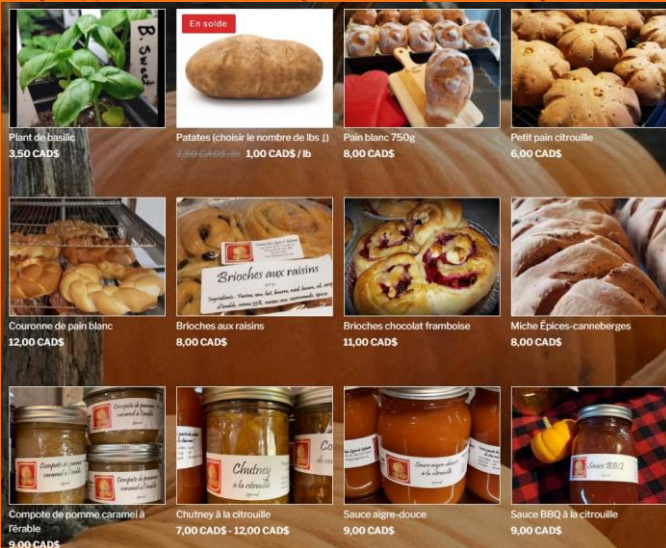




Ferme chez Lyne et Sylvain

Venez découvrir notre
Boutique en ligne

<https://ferme-chez-lyne-et-sylvain.square.site>



Heures d'ouverture : Jeudi - 15h00 à 19h00 Samedi - 10h00 à 16h00

719, route 391, Lorrainville

Téléphone : 819-625-2552

Courriel : sylyne@hotmail.com @fermechezlyneetsylvain



Vos experts agricoles et agroalimentaires



Bénéficiez de l'expérience de nos spécialistes en agriculture, de produits de financement adaptés au secteur, d'outils en transfert d'entreprise et de la proximité de Desjardins en région.

Desjardins Entreprises - Abitibi-Témiscamingue et Nord-du-Québec

Amos | La Sarre | Rouyn-Noranda | Témiscamingue | Val-d'Or

1 866 732-0255 | desjardins.com/agricole





2022

INSCRIPTION
Jardin communautaire

EN LIGNE



Réservez votre jardinet dès maintenant!


20 X 20
15 X 20
10 X 20

- Informations
- Tarification
- Règlements



WWW.VILLEMARIE.ORG

VILLE MARIE



Mireille Girard
Directrice de comptes
Poste 7005634



Manon Bélanger
Directrice de comptes
Poste 7005672



Élisabeth Ten Have
Conseillère Entreprises
Poste 7005563



Pierre Giro et le Groupe BLP,
l'équipe pour vous servir.

Depuis plus de 100 ans en région, le Groupe BLP est votre solution pour vos problèmes d'assurance Agricole, Maraîchère, Animale et Forestière.

Nous analyserons vos besoins et votre assurance présentement en vigueur.

Laissez-nous vous aider, l'assurance c'est notre spécialité!

UN APPEL VOUS CONVAINCRA.

32, Notre-Dame Est, Lorrainville (Qc) J0Z 2R0

Tél. : 819 625 2155

Sans Frais : 1 888 625-2155

Télec. : 819 625 2151



LA QUALITÉ DE VIE DES FAMILLES AGRICOLES C'EST IMPORTANT



ACCOMPAGNEMENT

INTERVENTION

ÉCOUTE

SOUTIEN

DE L'ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

UN SERVICE POUR VOUS!

ABITIBI

TÉMISCAMINGUE

Téléphone ou texto: 819-301-4155

Téléphone ou texto: 819-629-7562

Courriel: tr.abitibi@outlook.com

Courriel: tr.temis@outlook.com



TRAVAILLEURS DE RANG DE L'ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

CLINIQUE
VÉTÉRINAIRE
DU TÉMISCAMINGUE

DES PROFESSIONNELS DE LA SANTÉ
ANIMALE À VOTRE SERVICE
DEPUIS PLUS DE TRENTE ANS

Guy Marchand, M.V.
Marie-Andrée Balaux-Veillette, M.V.
Alain Gironne, M.V.
Florence Guay, M.V.

26, rue Principale Sud
St-Bruno-de-Guigues

Tél. : 819 728-2234 • Téléc. : 819 728-2392
animauxcompagnie@cvtemis.ca
animauxferme@cvtemis.ca



Les Chocolats Martine

5, rue Ste-Anne Ouest
Ville-Marie (Québec) J9V 2B8

T. 819 622-0146

F. 819 622-1284

Chocolat belge fait sur place, boutique cadeaux, pâtisseries, fromages

info@chocolatsmartine.com

www.chocolatsmartine.com



Le Foin Gourmet

La fierté de Malik et Éloi Gauthier

Claudie Hamelin

Depuis un an, Malik et Éloi Gauthier sont à la tête de l'entreprise Le foin Gourmet. Les frères, âgés respectivement de 10 et 7 ans, sont les enfants d'Andréane et de Sébastien Gauthier. Le projet est né quand Andréane a entendu parler du fait que certains lapins n'aimaient pas le foin d'animaillerie. Étant propriétaire de l'entreprise fourragère Tem Foin à Béarn, c'était logique pour elle de fonder cette entreprise avec les enfants. Leur foin est destiné aux petits rongeurs comme les lapins, les cochons d'Inde et les hamsters.

Malik et Éloi font tout eux-mêmes, sous la supervision de leur mère et avec le soutien moral de leur petit frère de 4 ans, Mathéo, qui les accompagne dans toutes les étapes. Pour madame Gauthier, cette entreprise permet d'enseigner la valeur de l'argent, du travail et de l'effort à

leurs enfants. « J'ai appris la valeur de l'argent et je sais maintenant comment bien me présenter », explique le jeune Éloi.

Les deux frères achètent, en sachent, pèsent et vendent du foin frais de qualité qu'ils ont choisi minutieusement. « Avoir cette entreprise m'a appris la valeur du foin », confie Malik. Ils apprennent également les hauts et les bas d'avoir une entreprise. « Parfois, ce n'est pas toujours tentant d'aller faire des sacs, mais j'aime beaucoup rencontrer des gens et ramasser des sous pour mes projets », continue Éloi. Ils sont également initiés aux aléas du travail d'équipe. « Je trouve difficile de partager les tâches équitablement avec Éloi, mais j'aime bien faire l'étiquetage et la vente des sacs avec mon frère », renchérit Malik.

Cette entreprise aide aussi Malik et Éloi à avoir confiance en eux et en leur produit, et les sensibilise à l'importance de s'appliquer dans chaque étape. Selon Malik, ce qui distingue

leur foin des autres, c'est tout l'amour qu'ils mettent dans leurs sacs. « Je suis très fier d'avoir une entreprise depuis mes 6 ans », termine le jeune entrepreneur, Éloi Gauthier.




MCK TEMISKAMING SHORES
A Mega Centre Kubota division

PLUS DE PUISSANCE QUE LE TRAVAIL EN DEMANDE

La puissance est la clé d'une performance supérieure et le M7 en a à revendre. Pour les travaux ardues, le M7 bénéficie de son Power Boost, lui permettant d'augmenter sa puissance brute. Grâce à ses excellents atouts hydrauliques, le M7 est équipé pour travailler fort.



MCK TEMISKAMING SHORES 883304 Hwy 65E, New Liskeard, ON | Téléphone : (705) 647-6065



La Ferme Jopicher de Laverlochère engagée dans la lutte contre les changements climatiques



Dominique Roy

Selon les prédictions, en 2050, la population mondiale atteindra les 9 milliards d'habitants, une situation alarmante du point de vue des changements climatiques et de la production alimentaire. Cette urgence planétaire a amené les producteurs et les intervenants agricoles à réfléchir aux moyens d'assurer la sécurité alimentaire, la santé financière des fermes et la qualité de l'environnement. C'est dans ce contexte que le projet « Agriclimat, des fermes adaptées pour le futur » a vu le jour au Québec et qu'une ferme du Témiscamingue s'est jointe à la deuxième phase de la démarche.

Phase 1

Agriclimat est un projet qui vise à outiller les producteurs, les conseillers et les intervenants agricoles

pour lutter contre les changements climatiques. La phase 1 du projet, de 2017 à 2020, a permis une mise en commun des connaissances afin de déterminer les impacts actuels et futurs des changements climatiques. C'est surtout par le biais d'activités régionales et locales que les échanges ont eu lieu dans le but de dresser un portrait sensibilisateur des changements climatiques spécifiques à différentes régions du Québec et à différentes formes de productions animales et végétales. Ce sont près de 4000 personnes qui ont participé à cette première phase, dont 50 % étaient des producteurs agricoles.

Phase 2

En décembre 2021, le Conseil pour le développement de l'agriculture du

Québec (CDAQ) annonçait la suite du projet par la mise en place d'un réseau de fermes pilotes engagées dans la lutte aux changements climatiques. Tout au long de la démarche (2021-2024), les fermes pilotes collaboreront étroitement pour déterminer les actions les plus appropriées pour chaque entreprise. Les producteurs agricoles, ainsi que leurs conseillers, travailleront sur trois piliers liés à cette lutte contre les changements climatiques : l'adaptation de l'entreprise au climat futur, la diminution des émissions de gaz à effet de serre (GES) et l'augmentation de la séquestration du carbone. La démarche, d'une durée de trois ans, sera par la suite disponible à tous les producteurs et conseillers agricoles du Québec.

La ferme Jopicher, une ferme céréalière située à Laverlochère, fait partie des 40 fermes pilotes choisies au Québec. Pour Pierre Gauthier, le propriétaire, il s'agit d'un projet des plus emballants. Le groupe conseil agricole avec lequel il travaille avait lancé un appel à tous les producteurs. Monsieur Gauthier a manifesté son intérêt et c'est ainsi qu'il a pu intégrer le processus de la phase 2, à l'automne dernier. « On étudie mes pratiques actuelles en fonction des changements climatiques. On évalue le risque avec mes pratiques culturelles actuelles pour voir comment on pourrait améliorer mes façons de faire. Dans le fond, on cherche à mieux me préparer aux changements climatiques. »

Bien sûr, au fil des ans, des pratiques ont été mises en place et celles-ci exercent déjà une influence positive sur l'empreinte écologique de la ferme Jopicher. « Entre autres, on n'importe plus d'intrants chimiques et de synthèse fabriqués à base de pétrole. » Aussi, il anticipe quelques recommandations concernant son sol. « Je pense qu'on va me recommander de couvrir mon sol le plus longtemps possible, parce que ça a plusieurs avantages. Ça permet d'avoir toujours quelque chose de vivant dans les racines, ça aide à éviter l'érosion, ça augmente le taux de matières organiques dans les sols, ça permet d'emmagasiner le maximum d'eau sans déstructurer les sols. Il y a beaucoup d'avantages. »

En juin ou juillet, Pierre

Gauthier devrait avoir un portrait plus juste de sa situation puisqu'on lui donnera les résultats de son empreinte écologique actuelle, soit son bilan carbone. C'est à ce moment-là qu'il va savoir si sa production a plus tendance à émettre ou à séquestrer du carbone. En fonction des résultats, des actions lui seront proposées.

Pour terminer, l'agronome voit cette implication environnementale comme un pas important pour l'agriculture du futur et pour la santé de ses cultures. « Ce qui rend le projet intéressant, c'est la chance que j'ai de bénéficier de l'expertise de personnes qui travaillent quotidiennement là-dedans. Et il y a aussi le partage que ça va amener avec les fermes des autres régions. »

Une équipe au cœur de l'action depuis plus de 40 ans!



Fortement reconnue dans la région, notre firme se compose d'une équipe de trente personnes œuvrant dans des secteurs aussi diversifiés que la comptabilité, Certification, fiscalité, planification financière et successorale, tenue de livres, financement, réorganisation d'entreprise, planification fiscale personnelle et corporative, et achat/vente d'entreprise.

42, des Oblats Nord
Ville-Marie (Québec)
J9V 1J5

819 629-2220



Parce qu'augmenter votre rendement est important

- Semences de qualité: fourragères, céréales, soya, maïs, canola, produits biologiques, semences sans OGM, etc...
- Fertilisants 3 & 5 Étoiles / Concept Microsyn
- Produits de phytoprotection
- Échantillonnage de sol GPS et régulier
- Services d'agriculture de précision
- Location SULKY pour épandage à taux variable: Potasse et Azote
- PAEF et bilan phosphore
- TERRAGATOR: épandage à taux variable: Chaux et Potasse
- Services agronomiques

Joanne Touzin (Agente)
Tél. bureau: 819 723-2007
Télé. bureau: 450 799-3229

Josée Falardeau (représentante)
Cell: 819 629-4143

Yvan Touzin (Contremaître d'usine)
Cell: 819 629-1585

Josée Bellehumeur (soutien technique)
Cell: 819 629-8383

112, rue Ontario, Notre-Dame-du-Nord, QC, J0Z 3B0



Synagri.ca

VOTRE CHAMBRE DE COMMERCE EST PRÉSENTE POUR VOUS ET VOTRE ENTREPRISE

www.cctemisaccord.com
[@CCtemisaccord](https://www.facebook.com/CCtemisaccord)

819 629-8432

JeSuis Témis-Accord

Chambre de Commerce Témis-Accord La voix des entrepreneurs du Témiscamingue

MISE EN MARCHÉ DES GRAINS

Norman R. Koch
C.P. 387, Earlton
(Ontario) PoJ 1E0

Tél. : 705 563-8325

Télé. : 705 563-2843

KOCH GRAIN ELEVATOR (EARLTON) INC.

Tél. : 705 563-8325

Télé. : 705 563-2843

Courriel : nkoch.info@gmail.com

Une nouvelle offre en arbres fruitiers

Dominique Roy

La demande pour les arbres fruitiers est grandissante. Toutefois, pour planter ce type d'arbre dans sa cour, quelques connaissances de base sont nécessaires. Quelles variétés conviennent le mieux à la région? Au type de sol de la cour? Quelles sont les meilleures conditions pour que les fruits garnissent généreusement les branches? Que doit-on faire pour les entretenir? Quels sont les produits qui assurent la santé de l'arbre et du fruit? Comment éviter les maladies et les parasites? Voilà une expertise maintenant offerte chez les Cultures Bio-vie, à Saint-Edouard-de-Fabre, dont l'objectif est de répondre

à ce besoin manifesté par la clientèle.

La pépinière

La pépinière est une nouvelle section d'envergure qui s'ajoute à l'offre de fleurs et de plantes déjà existante. En plus des 160 variétés d'arbres et d'arbustes ornementaux, on y trouvera plusieurs centaines d'arbres et d'arbustes fruitiers. Pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers, argousiers, abricotiers ne sont que quelques exemples de variétés offertes. Tout le nécessaire pour la plantation et l'entretien font aussi partie de l'inventaire de l'entreprise, par exemple, engrais, compost, paillis, terre. De plus, Michel Tessier, expert en arbres fruitiers, fait maintenant

partie de l'équipe pour conseiller les clients et répondre à leurs questions.

Michel Tessier est un passionné d'arbres fruitiers. Dans la cour arrière de sa maison, son verger compte 36 arbres à fruits. D'année en année, il ajoute de nouvelles variétés. Son rêve de transmettre ses connaissances se réalise enfin. Le voilà expert-conseil dans un domaine pour lequel il s'investit depuis longtemps. La pépinière d'un peu plus de 2000 arbres et arbustes est maintenant son nouveau terrain de jeux.

Les défis

L'offre d'un produit comme l'arbre à fruits exige une plani-

fication des plus minutieuses. Entre autres, en temps de pandémie, l'approvisionnement d'arbres fruitiers est difficile. Il faut aussi penser à la diversité sans oublier que la plupart de ces arbres ont des besoins particuliers, propres à chaque variété. La formation des employés est donc en continu. De plus, la réception des plants se fait en deux périodes, une partie en mai alors que d'autres variétés ne seront livrées qu'au mois d'août, ce qui nécessitera une réouverture des serres en septembre. Enfin, l'espace fait partie aussi de la planification. Une section de terre fut défrichée pour accueillir les arbres; la pépinière sera donc extérieure.

Passez vous rafraîchir avec une Barbotine à la boutique

Ouverte du jeudi au dimanche,
de 10 h à 16 h

À partir du 23 juin jusqu'au 28 août

1049 chemin
des 2e et 3e rangs,
à St-Bruno-de-Guigues



Suivez-nous : nordvie.ca

* En dehors de ces périodes, nous sommes ouverts sur rendez-vous.

ferme
Nordvie

LE MILIEU AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE DU TÉMISCAMINGUE, UN MONDE GÉNÉREUX D'OPPORTUNITÉS QUI FAIT LA FIERTÉ DE SA COMMUNAUTÉ!



Routes du terroir

La MRC de Témiscamingue vous invite à emprunter les routes du terroir pour une balade gourmande.

Rendez-vous au : <https://vivreaudemiscamingue.com/route-du-terroir/>

Les entreprises qui souhaitent figurer sur la carte interactive, peuvent toujours s'inscrire en contactant la MRC de Témiscamingue

Certaines conditions s'appliquent.



Crédit photo : Alexandra côté-Durmer-MRC

Votre service de maillage pour faciliter l'accès au monde agricole!

Êtes-vous à la recherche d'une relève agricole ou à la recherche d'une ferme/parcelle pour votre projet agricole ou agroalimentaire? Ce service pourrait vous intéresser.

Pour discuter de ces projets ou de toute autre initiative agricole, veuillez contacter Madame Hannatou Tankary, agente de développement agricole

☎ 819 629-2829 #235

✉ agentagro@mrctemiscamingue.qc.ca

🌐 www.arterre.ca

**FERMES
BORÉALES**
MATERNITÉS COLLECTIVES



Un projet de classe
mondiale au Québec

Le projet des Fermes Boréales a permis le développement d'une expertise unique en matière de production porcine, basée sur les plus hauts standards de production, de bien-être animal et de biosécurité dans le monde.



Environnement



Bien-être animal



Économie
régionale



Dialogue avec
la communauté
d'accueil



Pérennité de
la filière porcine
québécoise



Cohabitation

fermesboreales.com

Le terme valorisant Fromage fermier

Un atout pour les fromageries artisanales et les consommateurs



c'est le CILQ qui est devenu porteur du dossier et qui s'est assuré d'exécuter les travaux visant l'autorisation du terme valorisant Fromage fermier, comme souhaité par le ministre Lamontagne. Le CILQ veillera également à s'assurer de la pérennité et du rayonnement du terme valorisant au fil du temps.

« Les consommateurs d'aujourd'hui recherchent des saveurs uniques et locales, tout comme celles qui font partie de notre patrimoine. Dans un contexte de croissance du marché, le terme valorisant Fromage fermier devient un outil de distinction qui offre un gage d'authenticité aux consommateurs sur la spécificité et le savoir-faire de fromageries artisanales du Québec. Ils peuvent obtenir un produit réellement certifié par un organisme accrédité. L'industrie travaille fort depuis 2015 sur ce projet de terme pour valoriser et défendre la qualité des fromages fermiers. La reconnaissance officielle par le ministre Lamontagne s'inscrit

dans le prolongement de cette démarche », explique Charles Langlois, président-directeur général du CILQ.

Qu'est-ce qu'un terme valorisant?

Un terme valorisant identifie une caractéristique particulière d'un produit qui est recherchée par le consommateur. Cette caractéristique est généralement liée à une méthode de production, de préparation ou une particularité territoriale ou climatique.

La Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants confère aux entreprises inscrites auprès d'un organisme de certification accrédité le droit exclusif de désigner leurs produits par cette appellation réservée. Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) est l'organisme qui assure la reconnaissance et la surveillance de l'usage des appellations réservées et des termes valorisants.

SOURCE : Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ)



Le 29 mars dernier, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), André Lamontagne, a autorisé une norme encadrant officiellement le terme valorisant Fromage fermier.

Le Fromage fermier incarne la passion d'agriculteurs pour leur troupeau, leur terre et la transformation du produit. Un Fromage fermier est fabriqué par un producteur-transformateur avec du lait de vache, de chèvre,

de brebis ou de bufflonne provenant de son propre troupeau. L'équation est simple : une ferme, un troupeau, un fromager. Au Québec, c'est près de 50 producteurs-transformateurs qui peuvent maintenant se qualifier pour obtenir la certification du terme valorisant Fromage fermier.

Tous les types de fromage, qu'ils soient frais ou vieillissés, à pâte molle ou dure, à croûte fleurie ou lavée, au lait cru,

thermisé ou pasteurisé, peu importe leur type de lait, et qui respectent les critères de la norme du terme valorisant, pourront obtenir la certification et ainsi bénéficier de la reconnaissance officielle du terme Fromage fermier. Les consommateurs pourront ainsi avoir la certitude que les produits étiquetés et qui portent le logo Fromage fermier qu'ils retrouvent sur le marché seront fabriqués selon une norme reconnue et qu'ils seront certifiés.

C'est l'Association des fromagers artisans du Québec (AFAQ) qui est à l'origine de ce projet de reconnaissance depuis 2015. L'AFAQ a travaillé sur les normes d'utilisation qui encadrent le Fromage fermier. Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) a émis un avis positif concernant l'utilisation du terme valorisant Fromage fermier à l'hiver 2020 et un projet de règlement a été publié par le MAPAQ en mai 2021. À l'automne 2021,



Steve Marcoux
Courtier en assurance de dommages des entreprises



Fournisseur autorisé de
harmonia assurance ASSURÉMENT D'ICI
Auto | Habitation | Entreprises
intact ASSURANCE

**VOUS EXPLOITEZ UNE ENTREPRISE AGRICOLE?
PENSEZ À HARMONIA ASSURANCE
POUR LA PROTÉGER!**

- ✓ Vaste expertise du secteur agricole.
- ✓ Rencontre avec notre courtier pour discuter de vos besoins.
- ✓ Avantages exclusifs et conseils adaptés à votre type d'exploitation.
- ✓ Accès à l'équipe de préventionnistes chevronnés d'Intact Assurance.
- ✓ Accompagnement en cas de sinistre.

Communiquez avec nous!
1 844 277-1212 harmoniaassurance.com



Bacon glacé miel et ail

INGRÉDIENTS

- 12 tranches de bacon
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel, chaud
- 1 petite gousse d'ail, hachée finement
- Poudre de chili, au goût (facultatif)

PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
2. Répartir les tranches de bacon sur la plaque. Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Éponger sur du papier absorbant. À cette étape, le bacon

peut être réfrigéré toute une nuit et réchauffé au four avec le miel et l'ail le lendemain.

3. Dans un bol, mélanger le miel, l'ail et le chili. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les tranches de bacon encore chaudes.
4. Le bacon cuit se conserve environ 1 mois dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

Bon appétit!



149 Route 101 Sud
Saint-Bruno-de-Guigues (Qc)
819 728-2087

www.mielabitemis.com



On veut votre avis!

Comment imaginer le
Témiscamingue pour y vieillir
en santé et en sécurité tout
en demeurant actif?

Vous avez 50 +?

Prenez votre avenir
en main!

Exprimez-vous!
Participez au sondage!

Du 7 AVRIL au 12 MAI 22

mrct.cocoriko.org



NOVAGO COOPÉRATIVE FIÈRE DE CONTRIBUER AU SUCCÈS DES PRODUCTEURS AGRICOLES

Accédez à des outils uniques vous permettant de cerner vos besoins et d'analyser vos performances. Faites équipe avec nos experts pour optimiser le rendement de votre entreprise et atteindre vos objectifs d'affaires.

1-866-7NOVAGO

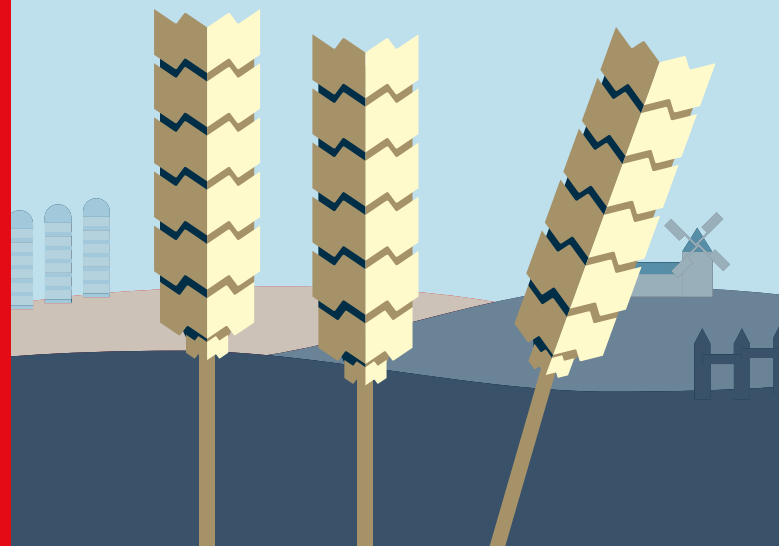
novago.coop

Au coeur de l'industrie agricole

À chacune des étapes de votre entreprise, nous sommes présents pour vous conseiller. Pour vos besoins d'entreprise comme pour vos besoins personnels, nos spécialistes peuvent vous accompagner.

Jasmin Ouellet, Directeur de succursale
13, rue Sainte-Anne, Ville-Marie (Québec)
Tél. : 819 629-2404

bnc.ca/agricole



De notre
famille
à la vôtre. ♥

Gens du Témiscamingue

Nos produits sont disponibles dans
votre magnifique coin de pays aux
endroits suivants:

BONICHOIX NEVEU - LAVERLOCHÈRE
IGA BOUTIN - LORRAINVILLE
BONICHOIX SAGUAY - NDDN

*Merci de nous
encourager!*



[borealait.com](https://www.borealait.com)

285, route 109 nord, St-Félix-de-Dalquier (QC) J0Y 1G0
819-732-8686 | info@borealait.com

La run de lait d'aujourd'hui

Mylène Falardeau

L'expression populaire « Run de lait » résonne depuis des lustres dans la culture québécoise. Celle-ci réfère au travail du laitier qui distribuait le lait aux portes des familles chaque jour à une certaine époque. Avec l'arrivée des moyens de stérilisation et l'homogénéisation du lait, cette pratique a disparu peu à peu. Aujourd'hui, nous pouvons associer l'expression au conducteur de camion qui se rend chez les producteurs récupérer le lait et l'achemine à l'usine de transformation. Nous

parlons des producteurs, de la transformation et des produits que nous retrouvons sur les tablettes de nos supermarchés, mais qu'en est-il des conducteurs ponctuels et assidus de l'industrie? Leur travail, souvent dans l'ombre, est pourtant essentiel au bon fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement. Au Témiscamingue c'est l'entreprise SLS transport laitier qui effectue la « run de lait » locale. Celle-ci a d'ailleurs le contrat du

même genre en Abitibi-Ouest. Les copropriétaires, Sylvain Cossette et Lauraine Drouin, assurent le rôle depuis maintenant 15 mois. Monsieur Cossette a travaillé longtemps comme producteur laitier. « Au départ, ce projet incluait mon garçon qui était déjà camionneur. Lorsque nous avons su que l'entreprise était à vendre, nous avons décidé de l'aider et d'embarquer avec lui dans l'aventure. Cinq jours après la signature des contrats, il a eu un accident qui lui a coûté la vie. Cela fait

en sorte que c'est maintenant nous qui exploitons l'entreprise. Ce que nous aimons de ce métier, c'est surtout l'interaction sociale et amicale avec les producteurs », souligne madame Drouin. Les copropriétaires connaissaient déjà ceux-ci et le côtoient maintenant dans d'autres fonctions. « Le plus grand défi est toujours la température. Nous commençons tôt peu importe le temps qu'il fait et lors du retour les conditions de la route peuvent

avoir changé aussi. Nous avons deux circuits qui se répètent aux deux jours, autant la semaine que la fin de semaine, au Témiscamingue et en Abitibi-Ouest. Parfois, le terrain apporte des défis pour le conducteur, mais les producteurs font ce qu'il faut pour faciliter notre travail », explique monsieur Cossette. « Nous utilisons les routes principales, mais nous devons nous rendre dans les rangs. Lors des tempêtes, l'entretien de ces routes n'est pas toujours fait lors de notre passage. Nous avons la collaboration des municipalités, mais les déneigeurs ne peuvent pas être partout en même temps. C'est aussi des défis au quotidien pour le transport », précise madame Drouin.

qui utilisent des trayeuses ont jusqu'à huit heures pour terminer leur traite matinale. Chaque jour, le lait est ramassé chez 25 producteurs au Témiscamingue. Nous remplissons le camion le matin et allons faire une première livraison à l'usine. Une collecte se fait en après-midi et est livrée aussi à l'usine. C'est 76 000 litres de lait par jour », mentionne monsieur Cossette.

Quelques faits sur la remorque

La remorque à lait est en fait constituée de deux compartiments isolés distincts. Il n'y a pas de dispositif anti-vagues à l'intérieur. Elle peut contenir 38 000 litres de lait au total. Un premier compartiment de 17 000 est situé à l'avant et 21 000 litres à l'arrière. C'est également une manière de diminuer la contamination du lait s'il y avait des traces d'antibiotiques. Elle est non réfrigérée et est munie de revêtement interne en acier inoxydable. Elle est nettoyée tous les jours après chaque livraison à l'usine. Une laveuse à pression en forme de boule perforée est insérée à l'intérieur des deux compartiments et projette de l'eau sur toutes les surfaces afin de laver l'intérieur correctement.

L'entreprise SLS transport laitier a deux camions et compte actuellement cinq employés; trois conducteurs, Lauraine s'occupe du volet administratif et Sylvain est conducteur/propriétaire. L'équipe participe donc à la récolte annuelle de 40 millions de litres de lait dans les deux MRC et assure ainsi une participation clé à notre industrie laitière locale.

La journée type de la collecte de lait à la ferme débute tôt. « Le circuit commence entre 5 et 6 heures du matin. Le camion se dirige vers les fermes dont la traite est robotisée. Ces équipements permettent la traite 24 heures sur 24. Les producteurs



GROUPE LACTALIS

LAVERLOCHÈRE

Fier partenaire des producteurs laitiers depuis 1927!



104, RUE ONTARIO

NOTRE-DAME-DU NORD (QC)

Tél. : 819 723-2256

Télec. : 819 723-2655

TEMFOIN

PRODUCTION FOURRAGÈRE DE QUALITÉ



Dépositaire des produits Agriflex
Spécialisé dans les équipements
horticole et agricole

Filet • Corde • Plastique • etc.

LE
FOIN
GOURMET

agri-flex.com

BOEUF ANGUS ET WAGYU

Tendreté. Qualité. Traçabilité. 100% Abitibien



803, rang 4-5 Ouest, Clerval QC • 819 301-0911
www.viandescotebordeleau.com



POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR

Témiscamingue

Les impacts des enjeux
mondiaux se font sentir
partout, aidons-nous en
mangeant local! C'est un
privilège d'avoir autant
de bons produits!



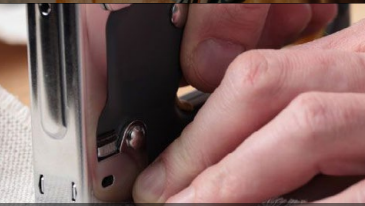
BOUTIQUE ÉQUESTRE
P.C. LAROCHELLE

VENTE D'ÉQUIPEMENTS DE CHEVAUX
VÊTEMENTS | BOTTES | CHAPEAUX WESTERN

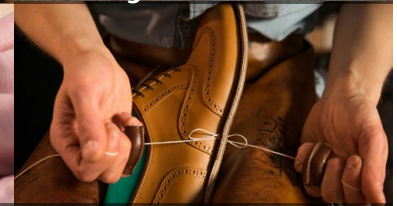


Tout pour le
cheval et son cavalier

Service de réparation
de siège de tracteur



Service de rembourrage



Service de cordonnerie

1160 QC-101,
Saint-Bruno-de-Guigues, QC J0Z 2G0
Téléphone : 819 728-2638

Ouverture officielle de notre **NOUVELLE** boutique: juin 2022

La boutique sera maintenant située à la Table champêtre

Horaire pour la saison estivale de juin à septembre

Mardi au vendredi: 11h30 à 18h

Samedi: 11h30 à 17h

Dimanche et lundi: **FERMÉ**

Venez faire le plein de fruits et légumes frais, fromages, produits prêt-à-manger, salsa, relish, confitures, miel, chocolat et plus encore!

819-728-2622

www.ledenrouge.com

51, rue Principale Nord, Guigues



Lemire.info

*Mon équipe et moi
sommes là pour vous!*



EXTREM' BOREAL



FABRIQUÉ AU TÉMISCAMINGUE
À LORRAINVILLE AVEC AMOUR

MADE IN TÉMISCAMINGUE
IN LORRAINVILLE WITH LOVE



SAUCISSON SEC
**PAPRIKA FUMÉ
ET PIMENT FORT**
DRY SAUSAGE
SMOKED PAPRIKA AND HOT PEPPER



SAUCISSON SEC
NATURE
DRY SAUSAGE
NATURE



SAUCISSON SEC
AIL ET VIN ROUGE
DRY SAUSAGE
RED WINE AND GARLIC



LA PORCINETTE
THE PORCINETTE

En vente chez :

Fromage au village (Lorrainville)

IGA Boutin à (Lorrainville)

Les chocolats Martine (Ville-Marie)

Provigo (Ville-Marie)

Dépaneur O Persay (Laniel)

Place Talbot (Rollet)

Dépaneur chez Gibb (Évain)

Provigo (Évain)

La maison des viandes (Rouyn-Noranda)

IGA extra famille Julien (Rouyn-Noranda)

Super C (Rouyn-Noranda)

Pure avenue (Rouyn-Noranda)

La vache à Maillotte (La Sarre)

Boucherie du Brack (La Sarre)

Dépaneur Carignan (Saint Félix de Dalquier)

IGA coop Extra (Amos)

Les becs sucrés salés (Val-d'Or)

IGA extra famille Pelletier (Val-d'Or)

Restaurant de la pourvoirie des îles du lac (Duparquet)

CHARCUTERIE EUROPÉENNE



FOIRE GOURMANDE

DE L'ABITIBI-TEMISCAMINGUE

ET DU NORD-EST ONTARIEN

LÀ OÙ ON MANGE

VILLE-MARIE
12-13-14 AOÛT
— 2022 —

FOIREGOURMANDE.CA

VILLE DE
VILLE-MARIE



@lpreneurdephoto
Dany Brissod Photographie



EXPO
AGRICOLE
Du Témiscamingue

49^E

3-4-5 juin 2022

- Marché public
- Dégustation de riz sauvage
- Jeu d'évasion
- Course de tracteurs à pelouse
- Tirs de pick-up
- Tirs de chevaux lourds
- Jugement bovins Laitiers
- Exposition de tracteurs antiques
- Tirs de tracteurs



Propriétaire en milieu agricole

En tant qu'agriculteur, vous avez besoin de services financiers particuliers. Ensemble, nous pouvons faire le tour de vos finances et de celles de votre entreprise pour réduire au minimum les impôts à payer. Je vous aiderai à créer des stratégies en mettant en avant des techniques et des idées pour maximiser la rentabilité.

Je peux vous aider :

- créer une stratégie adaptée à vos besoins financiers uniques
- bâtir des régimes de garanties collectives en fonction de vos besoins et volontés
- mettre au point des solutions de planification de la relève
- faire un plan pour la succession et la retraite de concert avec l'équipe des services de planification financière et successorale de la Sun Life
- trouver des stratégies fiscales intégrant l'assurance pour conserver une plus grande part de votre argent durement gagné, tout en protégeant votre revenu et vos placements
- protéger votre revenu contre les répercussions financières d'une maladie
- profiter du temps que vous avez avant la retraite pour consolider votre épargne et vos assurances

Votre partenaire en planification

Exploiter une entreprise peut être valorisant, mais cela comporte aussi beaucoup de responsabilités. Je peux vous aider à faire des choix éclairés pour que vous puissiez répondre à vos besoins financiers et atteindre vos objectifs. Je peux vous présenter des solutions auxquelles vous n'avez pas pensé et vérifier que votre plan convient toujours à vos besoins.

D'excellents conseils peuvent tout changer.

Ensemble, mettons en place des solutions pour vos affaires.



²Conseiller en sécurité financière, Distribution Financière Sun Life (Canada) inc.
¹Conseiller en sécurité financière et conseiller en assurances et rentes collectives, Charles Lavergne, Services Financiers Inc., distributeur autorisé par la Sun Life du Canada, compagnie d'assurance-vie.
^{*}Représentant en épargne collective, Placements Financière Sun Life (Canada) inc.

La Sun Life du Canada, compagnie d'assurance-vie est membre du groupe Sun Life.
© Sun Life du Canada, compagnie d'assurance-vie 2020.



Charles Lavergne*
Charles Lavergne,
Solutions Financières Inc.
819-723-2733
charles.lavergne@sunlife.com
sunlife.ca/charles.lavergne



Émile Barrette*
873-998-1387
emile.barrette@sunlife.com
sunlife.ca/emile.barrette

