

Plaisirs  
maraîchers



19 mai, 18h

Château Vaudreuil  
21 700, route Transcanadienne  
Vaudreuil-Dorion, Québec  
J7V 8P3

Réservation  
apmq@apmquebec.com  
514-387-8319 poste 105



Mangez  
Québec  
.com



Primeurs

Maraîchères

LE REPÈRE DES PRODUCTEURS MARAÎCHERS DU QUÉBEC

AVRIL 2022  
VOLUME 10  
NUMÉRO 2

## Une nouvelle saison sous le thème de l'innovation pour nos marchés

**Le retour des beaux jours, pour les maraîchers, rime avec transplantations, semis, accueil des travailleurs étrangers temporaires et... beaucoup de boulot! À l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ), ces beaux jours sont aussi annonciateurs de la réouverture de nos marchés, soit la Place des producteurs (PDP) et le Marché des jardiniers de la Prairie (MDJ). Cette année, plusieurs nouveautés seront offertes aux clients. Et comme vous le lirez, ce ne sont pas les projets qui manquent.**

### Une nouvelle image pour la Place des producteurs

La Place des producteurs fait son entrée sur le Web, avec, comme indiqué dans le numéro précédent du Primeurs maraîchers, un site Internet qui s'adresse à la fois aux acheteurs et aux producteurs locaux. De facture moderne et dynamique, le site offre une place de choix aux producteurs locaux et aux produits offerts. Chaque producteur-localitaire bénéficie de sa propre page, présentant l'entreprise ainsi que les différents légumes et fruits offerts. De la même façon, en sélectionnant un fruit ou un légume, les acheteurs découvrent chez quel producteur-localitaire ils peuvent le trouver.

Une première campagne de publicité spécifique à la PDP est également au menu pour la nouvelle saison. Mettant l'accent sur les visages de la PDP, elle mettra sur les caractéristiques de ce marché unique, soit

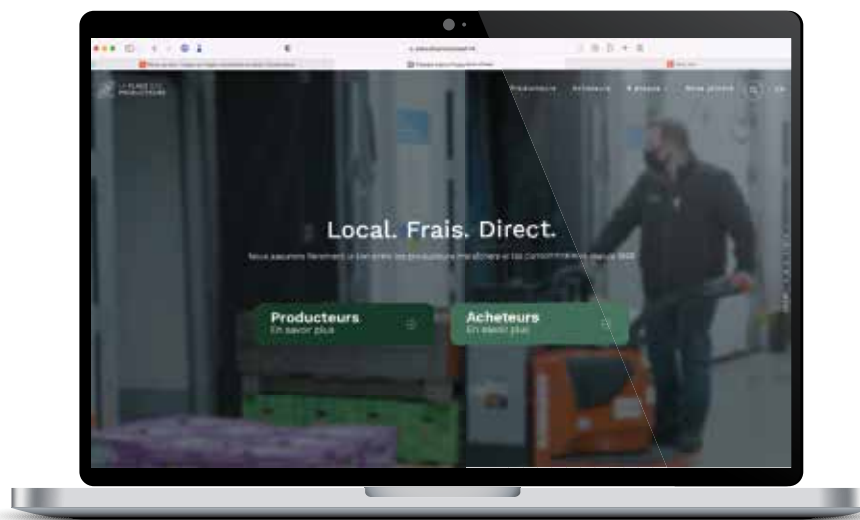
le contact direct avec les producteurs et la fraîcheur sans équivoque des produits. Les messages seront en concordance avec la campagne Mangez Québec de 2022.

Un événement est prévu en juin pour marquer le lancement de la saison de la PDP. Étant donné les contraintes sanitaires des dernières années, ce sera un premier événement d'envergure à nos nouvelles installations. Profitez-en pour venir nous voir!

### La mise en marché repensée

Le soutien financier de la PDP par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) à travers le programme de développement

des marchés alimentaires permettra d'attirer de nouveaux acheteurs par une nouvelle offre de services. En effet, dans un contexte de valorisation de la consommation locale et d'autonomie alimentaire, les acheteurs souhaitent acheter directement du producteur sans se compliquer la vie. Pourquoi acheter des fruits et légumes importés en pleine saison de production, alors que des produits locaux et frais sont facilement accessibles à bon prix?



Les producteurs locaux offriront leurs produits sur un site transactionnel, dans une logique de regroupement de l'offre, ou hub. Les acheteurs pourront monter une seule et unique commande composée des produits de différents producteurs

**LES ÉTIQUETTES DE SEMENCES ENROBÉES DÉMYSTIFIÉES**

**LES CONDITIONS D'ABANDON EN ASSURANCE RÉCOLTE**

**À LA DÉCOUVERTE DE NOS NOUVEAUX MEMBRES**

**DES AVANCÉES POUR LE FONDS D'INNOVATION MARAÎCHER**

**PERMIS DE CONDUIRE INTERNATIONAL DES TRAVAILLEURS ÉTRANGERS TEMPORAIRES**

**Que pensez-vous de notre magazine?**

**RÉPONDEZ AU SONDAGE!**



locataires de la PDP, selon le principe d'une commande, une facture, une livraison. Cette façon de faire simplifiera les achats à la PDP sans empêcher la poursuite des affaires en personne pendant la nuit. Avec ces services, les producteurs locataires espèrent attirer une nouvelle clientèle, plus jeune et moins réfractaire à se déplacer au petit matin pour faire leurs achats.

**C'est la fête au Marché des jardiniers de la Prairie**

Quoi de plus festif qu'une ouverture du Marché des jardiniers de La Prairie la journée de la fête des Mères? Les visiteurs auront l'occasion de faire leurs emplettes pour le repas du soir tout en profitant d'une animation au marché. Un événement à ne pas manquer!

Pour attirer plus de clients au MDJ, la campagne de communication se poursuit en mettant l'accent sur les jeunes familles. Les communications auront un ton plus humoristique pour rejoindre efficacement ce segment de la population. Les familles pourront d'ailleurs profiter à fond du MDJ tout au long de la saison par l'aménagement d'un espace de pique-nique où déguster leurs délicieux achats.



**Tourné vers l'avenir**

Il suffit de visiter le MDJ en période estivale pour en constater la popularité. Pour s'assurer que ce succès se poursuit pour de longues années encore, une réflexion sur la revitalisation des installations vieillissantes est en cours. Le projet a l'appui de la Ville de La Prairie et de la MRC de Roussillon, qui contribuent



financièrement à la définition du concept du nouveau MDJ à la hauteur de 30 000 \$.

En somme, il y aura de l'action à nos marchés cet été! Un processus d'évolution est en cours pour qu'ils puissent s'adapter aux nouveaux besoins.



Agriculture  
**biologique**

**Nous vous offrons**

- Une gamme complète d'engrais, d'amendements de sol et de biostimulants de source naturelle qui répondent aux normes de l'industrie et qui peuvent être utilisés en production biologique
- Un accompagnement agronomique tout au long de la saison de culture

Demandez votre programme personnalisé de fertilisation NutriSelect

**Tout pour votre réussite**



**Tout pour votre réussite !**

**Selectus I Organique 4-2-5** est un engrais naturel formulé par Plant Products à partir des meilleurs ingrédients organiques et minéraux. Il ne contient aucun ingrédient de synthèse ni OGM. Il a été conçu pour fournir une fertilisation équilibrée sur environ six semaines. Cet engrais constitue la base des programmes de fertilisation de plusieurs cultures biologiques.

**PlantProducts.com**



**PLANTPRODUCTS®**



**Catherine Lefebvre**

Présidente de l'APMQ

## L'APMQ à la défense de ses membres

d'écrire ces lignes, le fabricant du Lorox nous indiquait une disponibilité plus élevée qu'initialement annoncé, soit plus de 60 % des volumes commercialisés en 2021. Or, en décembre, il n'était pas question qu'il soit commercialisé au Canada en 2022.

Au sujet des enjeux liés à la chaîne d'approvisionnement agricole, le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la Chambre des communes n'a invité que 25 organisations du Canada à témoigner parmi des centaines d'associations à travers le pays. L'APMQ a eu l'occasion d'y présenter son point de vue en plus de répondre aux questions des députés sur la façon de relever les défis occasionnés par la hausse des coûts de production et par la pénurie d'intrants.

Sur la scène québécoise, l'APMQ est également très présente sur plusieurs tribunes. Elle participe à un comité avec le ministère de l'Environnement et de la Lutte aux changements climatiques (MELCC) sur la déclaration des prélèvements d'eau visant entre autres à faciliter les démarches administratives. L'APMQ siège

également sur un sous-comité du groupe de travail sur la compétitivité qui travaille spécifiquement sur les problématiques d'accès à l'eau. Dans le même ordre d'idée, elle intervient auprès du MELCC pour faire valoir les difficultés de conformité réglementaire par rapport aux eaux de lavage. L'APMQ demande une transition plus harmonieuse en considérant les coûts liés à la mise aux normes et au manque d'expertise des entreprises habilitées à concevoir des installations de traitements des eaux de lavage.

En mars dernier, l'APMQ a joué un rôle actif pour regrouper les enjeux des différentes associations de produits de légumes et de fruits en prévision d'une rencontre avec le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. André Lamontagne. Pendant plus de 90 minutes, l'APMQ a passé en revue les différents dossiers de la dernière année en plus de présenter ses priorités pour les prochains mois. À cet effet, l'augmentation des prix de vente qui n'évolue pas à la même vitesse que la hausse des prix des intrants et des coûts de production, l'accessibilité,

les coûts de la main-d'œuvre de même que la mise en place des conditions permettant un accroissement de la production et une meilleure gestion du risque ont figuré en tête de liste des principales priorités de notre secteur d'activité.

Peu importe le dossier, généralement, le principal défi consiste à concilier la vision gouvernementale d'un dossier avec la réalité terrain. Pour ce faire, la contribution des membres est essentielle. Lorsque l'APMQ sollicite votre opinion pour participer à des études, à des sondages ou à répondre à des questions sur des dossiers spécifiques, cela permet d'outiller vos représentants et de préparer des arguments solides pour défendre vos intérêts.

Les administrateurs de l'APMQ sont toujours présents pour faire valoir vos positions et pour faire des représentations afin de sensibiliser les autorités gouvernementales à la réalité du monde maraîcher. N'hésitez pas à communiquer avec eux pour leur exposer vos préoccupations. De cette façon, vous contribuez au succès des initiatives de votre association.



# NORSECO



R&D



EXPERTISE



SELECTION



### Notre équipe d'experts

<b>Isabelle Dubé, agr.</b> Agriculture biologique et de petites surfaces ☎ 514 295-7202 isabelle.dube@norseco.com	<b>Michel Gratton</b> Rive Nord de Montréal ☎ 450 781-6045 michel.gratton@norseco.com	<b>Marie-Hélène Monchamp</b> Montréal-Ouest ☎ 514 968-2906 marie-helene.monchamp@norseco.com	<b>Yves Thibault, agr.</b> Centre et Est du Québec ☎ 418 660-1498 ☎ 418 666-8947 yves.thibault@norseco.com
<b>Stéphanie Gosselin, agr.</b> Centre et Est du Québec ☎ 418 254-1469 stephanie.gosselin@norseco.com	<b>Marie-Pierre Grimard, T.P.</b> Montréal-Est et Provinces Maritimes ☎ 450 261-7468 marie-pierre.grimard@norseco.com	<b>Warren Peacock</b> Ontario ☎ 519 426-2906 warren.peacock@norseco.com	<b>Ben Yurkiw</b> Colombie-Britannique ☎ 604 830-9295 ben.yurkiw@norseco.com

### Service client

commande@norseco.com

☎ 514 332-2275 | 800 561-9693  
☎ 450 682-4959 | 800 567-4594

2914 boul. Curé-Labelle  
Laval (Québec) H7P 5R9

Fiers de nos racines depuis 1928

**norseco.com**

**Jacynthe Paré, agr.**

Services-conseils Profiteausol

**Prévenir les risques pour la santé et pour l'environnement. Plusieurs d'entre vous utilisent des semences enrobées de pesticides depuis de nombreuses années. Certes, il y a des avantages avec cette pratique, mais surtout des précautions à prendre et des recommandations à suivre. Vous êtes-vous déjà posé les questions suivantes :**

- Quels pesticides se retrouvent sur les semences que j'utilise?
- Quels sont les risques pour ma santé et pour l'environnement?

Pour vous aider à y répondre, Services-conseils Profiteausol a élaboré un guide de lecture et de compréhension des étiquettes de semences enrobées de pesticides utilisés dans le secteur maraîcher.

Entre 2017 et 2020, les agronomes de Profiteausol ont participé au projet pilote pour la réduction des risques reliés aux pesticides sur les entreprises maraîchères dans les Basses-Laurentides. Il a alors été constaté que les producteurs ne prennent pas toujours le temps nécessaire pour bien lire les étiquettes qui se retrouvent sur les sacs de semences enrobées. Pourtant, l'exposition aux pesticides est bel et bien réelle lorsqu'on manipule de telles semences. Le contact à mains nues des semences enrobées et la poussière dégagée lorsque l'on ouvre les sacs sont deux exemples de dangers pour votre santé. Lors du semis, il y a aussi des dangers pour la faune et la flore environnante, en particulier pour les pollinisateurs.

## Mieux comprendre les étiquettes de semences enrobées de pesticides en culture maraîchère



Pour protéger votre santé et l'environnement lors de la manipulation des semences enrobées, quelques petits gestes faciles à mettre en pratique suffisent. On pense notamment à de bonnes pratiques lors de l'entreposage, à porter des équipements de protection individuelle (EPI) appropriés, à respecter la profondeur du semis et à bien nettoyer les équipements qui ont été en contact avec les semences enrobées de pesticides.

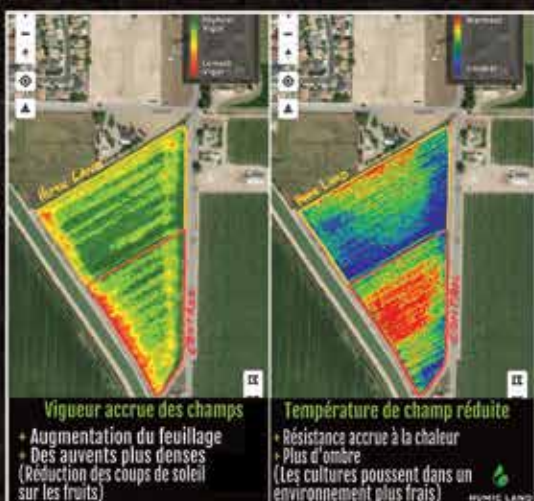
Le guide présente, en un coup d'œil, la façon de lire les étiquettes sur les sacs de semences enrobées avec des pesticides. Ensuite, on y explique la procédure à suivre sur SAgE pesticides pour obtenir les informations pertinentes et les bonnes pratiques à appliquer afin de prévenir les dangers pour la santé et l'environnement lors des différentes étapes de manipulation.

Le document est disponible sous deux formats : un guide détaillé avec des références en hyperlien cliquable et une affiche résumée pour vous et vos travailleurs, disponible en français et en espagnol.

Le tout est disponible sur le site Internet et la page Facebook de Services-conseils Profiteausol,

<https://www.profiteausol.ca/>  
<https://fr-ca.facebook.com/CPES.APL/>

Effets de Humic Land™ sur une culture de tomates à l'aide d'imagerie thermique.



## Prêt à battre des records de récolte ?

HUMIC LAND

**rogitex**  
Au service d'un avenir durable

**Poivrons**  
+27% de rendement,  
Augmentation du feuillage

**Pastèque**  
+48% de rendement

**Coriandre**  
Augmentation du volume des racines,  
Augmentation des racines nourricières.  
+20% de rendement

“ Nous avons commencé à utiliser Humic Land au début de l'année 2020. Après plusieurs étapes d'intégration et des résultats positifs reproductibles, Humic Land est désormais la norme dans toutes nos opérations.

En plus de renforcer la structure de notre sol, Humic Land augmente le feuillage des plantes sans affecter négativement les rendements, réduisant ainsi les coups de soleil sur les fruits. En conséquence, nous avons diminué nos coûts d'engrais tout en augmentant nos rendements, en optimisant la fertilisation et en améliorant le revenu par acre.

— Greg Wilson, cultivateur en chef, Tomato Thyme

Contactez-nous dès aujourd'hui au :  
514-332-1140 | [humicland@rogitex.com](mailto:humicland@rogitex.com)



**Patrice  
Léger Bourgoin**

Directeur général de l'APMQ

Nous sommes prêts pour la campagne annuelle de Mangez Québec. Cette année, un virage important s'amorce sous le thème : « De chez nous à chez vous ». Amusante et ludique, les initiatives de promotion mettront en valeur la pertinence de l'achat local et la proximité grandissante entre le producteur et le consommateur.

Au cours d'un voyage qui se poursuivra tout au long de la saison estivale, le parcours mettra en lumière des moments précieux en famille ou entre amis à travers des traditions de partage. Sur un ton humoristique et sympathique, des trucs et des astuces pour apprêter des produits seront partagés, de même que des recettes en lien avec l'inspiration du moment et, bien sûr, en fonction de l'arrivée des

## Lancement de la campagne Mangez Québec

produits. Nous irons aussi à la rencontre de gens passionnés et l'authenticité sera au rendez-vous.

En conclusion, à un moment où les gens ont besoin de se retrouver, la campagne valorise les bienfaits de bons produits locaux savourés en bonne compagnie!



# TOUS UNIS CONTRE LA MALADIE.

Profitez d'une formidable polyvalence dans diverses cultures, avec des produits chimiques traditionnels ou en production biologique.

Serifel<sup>MD</sup> est un fongicide biologique très efficace dans un large éventail de cultures. Outre sa commodité en production biologique, il peut aussi servir de complément aux solutions à base de produits chimiques. Parce qu'il combine plusieurs modes d'action, Serifel forme un véritable bouclier contre les maladies. Il protège vos cultures sans nécessiter aucun délai d'attente avant la récolte – un atout que vous apprécierez à l'approche de la récolte. Apprenez-en plus sur [agsolutions.ca/horticoles](https://agsolutions.ca/horticoles) ou suivez-nous sur twitter @BASFAgSolutions.

**Serifel<sup>MD</sup>**  
Fongicide

**BASF**  
We create chemistry

Toujours lire et suivre les directives de l'étiquette.

AgSolutions et SERIFEL sont des marques déposées de BASF; toutes ces marques sont utilisées sous licence par BASF Canada Inc. © 2022 BASF Canada Inc.



**Anne-Marie Gignac**

Agente aux communications et aux ventes, CRAAQ

De plus en plus d'entreprises agricoles québécoises osent proposer des produits inhabituels. On a qu'à penser à la camerise, le kiwi ou encore à l'argousier. La Ferme aux petits oignons, située à Mont-Tremblant, a choisi, pour sa part, de se lancer dans la culture du gingembre et du curcuma en serre. En conférence au Colloque maraîcher en serre du CRAAQ de novembre 2021, Roxanne Chenel, coordonnatrice des opérations au champ, a présenté les contraintes et les opportunités de ces nouvelles cultures.

L'engouement pour les productions émergentes est associé à un désir de diversification. On veut offrir un produit unique, et d'une pierre deux coups, remplacer un produit importé par un produit local.

# Cultiver du gingembre et du curcuma... au Québec!

Se lancer dans la production de gingembre et de curcuma exige de faire une année test afin d'approprier le produit et les façons de le cultiver... d'autant plus que le gingembre et le curcuma sont issus de conditions climatiques bien différentes que celles que nous connaissons au Québec! Ces plantes vivaces de la famille des Zingibéracées sont originaires d'Asie du Sud-Est. Afin d'optimiser leur rendement, il sera nécessaire de reproduire un climat tropical, notamment en gardant un chauffage très élevé et un taux d'humidité adéquat.

## Des épices asiatiques à saveur québécoise

Une saison de production normale pour le gingembre et le curcuma peut atteindre jusqu'à dix mois. Le contexte québécois limite la production davantage autour de sept mois : les cultures n'atteignent donc pas leur pleine maturité. Pour cette raison, on parle de « bébé gingembre » et de « bébé curcuma ». Ils se distinguent des produits importés plus matures par leur apparence et leur goût. Tout d'abord, ils

n'ont pas de pelure brune; le gingembre montre des écailles roses et le curcuma une couleur orange vif. Tous deux sont moins fibreux, donc plus faciles à cuisiner. Le gingembre est juteux et son goût est épicé. De plus, son feuillage est comestible et il fait notamment de bons bouillons. Le curcuma, pour sa part, a un goût plus sucré et moins amer que les produits importés.

En plus d'offrir un produit qui se démarque des produits importés, la culture du gingembre et du curcuma peut être une avenue payante si l'intérêt de la clientèle est au rendez-vous et que les conditions adéquates sont réunies. De plus, elle permet de diversifier une production maraîchère, donc de faire une rotation des cultures en serre et d'éviter les maladies de sols. Cependant, les conditions chaudes et humides requises pour ces productions constituent un défi, car elles sont peu compatibles avec d'autres cultures en serre.

## Un marché de niche

Le marché pour le curcuma et le gingembre



est encore limité au Québec, puisque ces produits sont encore peu ancrés dans les habitudes culinaires des Québécois. Un travail d'éducation est à réaliser quant à la façon de les cuisiner et de les conserver.

Comme c'est le cas pour d'autres cultures en émergence, on recommande de l'essayer de façon progressive. Produire au-delà de la demande pourrait entraîner des ventes à perte en fin de saison.

Consultez le catalogue du CRAAQ pour découvrir de nombreuses références spécialisées sur les cultures en émergence ([www.craaq.qc.ca](http://www.craaq.qc.ca)).

# NOUVEAUTÉS

# NOUVEAUTÉS

# NOUVEAUTÉS

## LES PUBLICATIONS





[craaq.qc.ca](http://craaq.qc.ca)

BIENTÔT DISPONIBLE!

# Assurance récolte pour les cultures maraîchères - conditions d'abandon

La Financière  
agricole  
Québec

Une indemnisation en abandon est offerte pour les cultures maraîchères assurées au Programme d'assurance récolte lorsque le rendement est inférieur à un seuil en deçà duquel il n'est pas rentable de récolter. Le seuil d'abandon est établi pour chaque culture par La Financière agricole du Québec (FADQ) (se référer au document Cultures maraîchères - Seuils d'abandon : [www.fadq.qc.ca/assurance-recolte/documentation](http://www.fadq.qc.ca/assurance-recolte/documentation)).

Pour la très grande majorité des cultures maraîchères et fruitières, lorsque l'abandon est autorisé alors que la récolte est encore au champ, aucune destruction de la récolte n'est exigée. De plus :

- les cultures restées au champ pourront être commercialisées si vous trouvez des marchés secondaires pour celles-ci;
- vous recevrez votre pleine indemnité, sans qu'aucune valeur de récupération ne soit déduite de celle-ci.



Par ailleurs, une récolte jugée abandonnable peut être acheminée à un organisme de charité. Dans ce cas, aucune valeur de récupération n'est déduite de l'indemnité.

## Cas particuliers où la destruction est exigée pour être indemnisée

La destruction est exigée dans les situations suivantes :

1. Le rendement de la culture est supérieur au seuil d'abandon, mais ne répond pas aux normes de commercialisation fédérales pour le marché ciblé.
2. Pour les radis à botte et les oignons verts lorsque l'abandon est autorisé pour un rendement (paquet/ha) inférieur au seuil d'abandon.
3. Les pertes sont dues à une maladie évolutive.
4. Le rendement de la culture est supérieur au seuil d'abandon, mais la culture a des dommages non visibles causés par un événement climatique admissible.

D'autres conditions s'appliquent. Votre conseiller de la FADQ pourra vous accompagner tout au long de l'évaluation de la situation particulière rencontrée. Il vous informera également de l'ensemble des conditions à respecter et s'assurera du respect de celles-ci.

## Culture biologique à l'aide de GardenSoxx®



GardenSoxx® est une jardinière pour fruits et légumes **nécessitant peu d'entretien**, qui utilise un milieu de culture de haute qualité à l'intérieur d'un système de conteneurs à mailles. Les jardins peuvent être installés et plantés n'importe où.



**Idéales pour les toits**, car elles réduisent les pots gorgés d'eau réduisant ainsi l'espace de plantation. Sa technologie unique nécessite moins d'eau et permet une circulation d'air minimisant les maladies des plantes.



Dans un tunnel en hauteur, vous pouvez mettre plus de plantes par pied carré linéaire. Les GardenSoxx® offrent une **configuration flexible** qui peut être adaptée à n'importe quelle forme.

Optimisation de l'espace (1cu yd remplit 60 pieds environ).



GardenSoxx® **dégèle plus rapidement** au printemps, ce qui permet de commencer à semer alors que le sol est encore gelé.

“Une production plus serrée qui ne demande aucun entretien, aucun désherbage, juste récolter lorsque les légumes sont prêts!”

Frédéric Léger -  
Propriétaire de la Ferme Léger



**rogitez**

Au service d'un avenir durable

514-332-1140 | [contactus@rogitez.com](mailto:contactus@rogitez.com)

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





**Patrice  
Léger Bourgoïn**

Directeur a de l'APMQ

La Ferme Croque Hectares est établie dans le charmant village de Sainte-Luce-sur-Mer dans le Bas-Saint-Laurent ainsi qu'à Saint-Augustin-de-Desmaures. Elle produit depuis 2019 de l'ail et la culture est certifiée biologique depuis 2021. L'entreprise a pris forme de manière un peu impromptue d'après Guylaine St-Jean et son conjoint Martin Beaulieu. En 2016, ils achètent la terre familiale des parents de Guylaine. Le premier défi consiste à remettre en condition la portion cultivable laissée en friche depuis plusieurs années. Cette même année, ils acquièrent également un lopin à Saint-Augustin-de-Desmaures afin d'y établir un verger. Même défi pour cette terre : rétablir la vie dans un sol appauvri.

Le couple, bien établi à Québec, menait de fructueuses carrières. Elle, dans le milieu pharmaceutique comme représentante et lui comme directeur corporatif de la qualité pour une entreprise de la région de Québec. Martin, chimiste de formation, est toujours en poste d'ailleurs. « À l'aube de la cinquantaine, nous voulions préparer notre retraite. Pour nous, le retour à la terre était la voie à suivre. Alors que l'on discutait au sujet de la terre de mes parents et de son futur, nous venions d'avoir un coup de foudre pour la région. Nous en sommes venus à un constat voulant que la terre devait rester dans la famille et qu'elle devait revivre », affirme Guylaine.



Les artisans de la Ferme Croque Hectares sèchent l'ail à l'ancienne de manière optimisée. C'est-à-dire que les bulbes sont suspendus par bottes, avec le feuillage, dans un environnement contrôlé de manière à assurer la conservation et l'intégrité de la récolte. Cette période de séchage s'étire sur presque trois

## Des projets plein la tête

semaines. « Nous sommes convaincus que cette façon de faire permet aux nutriments et aux arômes contenus dans les feuilles de migrer vers les bulbes. Ainsi, le goût et la valeur nutritionnelle de l'ail en sont améliorés », fait valoir Guylaine, tout en précisant que l'air salin joue peut-être aussi son rôle dans l'unicité de l'ail de conservation Lalail.



Évidemment, cette approche nécessite d'importants investissements. Il a fallu construire un grand bâtiment pour permettre ces opérations. De plus, cultiver et traiter près de 100 000 bulbes d'ail biologique par année nécessite de la main-d'œuvre et la pénurie guette aussi les producteurs du Bas-Saint-Laurent. « Nous étions un peu désespérés et nous avons publié des messages sur les médias sociaux. En peu de temps, des jeunes dans la vingtaine ont répondu à l'appel en se passant le mot. La plupart de ces jeunes étaient nouvellement établis dans la région et certains, de passage en "road trip", sont également venus prêter main-forte aux producteurs. Le midi, on préparait une grande tablée. Un esprit de groupe s'est rapidement formé, l'atmosphère était géniale, ce fut une expérience unique », poursuit Guylaine. Les premiers cycles de culture ont aussi pu être réalisés grâce à la précieuse collaboration des amis et membres de la famille.

Pour Guylaine et Martin, un projet n'en attend pas un autre. Ils se sont associés en 2020 à deux autres jeunes de 50 ans afin de développer le verger à Saint-Augustin-de-Desmaures qui porte le nom : Vergers d'Auguste. Celui-ci devrait ouvrir ses champs pour l'autocueillette dès 2024. Voilà l'occasion rêvée pour créer de nouveaux produits de transformation.

Sans l'ombre d'un doute, l'ail du Bas-du-Fleuve donne de l'énergie à revendre!



### La relève vue de manière différente

**Les enfants qui prennent le relais des parents est monnaie courante dans le monde agricole. Par contre, il arrive parfois que cela se produise lors d'un détour imprévu dans le parcours d'une vie. C'est l'histoire de notre reportage.**

### En route vers le Lac

Le verger Camerise Milou est une entreprise familiale située à Saint-Stanislas au Lac-Saint-Jean. Elle s'est donné le défi d'offrir une seconde vie à la terre ancestrale des Lavoie en y cultivant la camerise. Bien que ce petit fruit ait gagné en popularité au cours des dernières années, il demeure largement méconnu.

Le parcours de Louise Simard et de Michel Lavoie ne les prédestinait pas à se lancer en agriculture. Le couple était bien établi dans la vie. Louise poursuivait sa carrière d'enseignante alors que Michel exerçait le métier d'électricien. Il y a quelques années, ils ont créé Camerise Milou en donnant un second souffle à la terre familiale des Lavoie, à Saint-Stanislas, en se dotant d'une petite plantation d'un hectare.

Pour le couple, « La camerise est un petit fruit coup de cœur. Le défi, c'est de le faire connaître en faisant réaliser aux amateurs l'intérêt de sa caractéristique acidulée. », raconte Louise. Elle recommande de toujours prendre trois camerises en même temps pour que les papilles gustatives libèrent toutes leurs subtilités.

Louise accorde beaucoup d'attention à la qualité. Elle s'assure qu'à chaque étape de la mise en marché, les critères de qualité mis de l'avant soient respectés à tout moment. « Je me suis même inscrite dans un programme d'attestation d'études collégiales (AEC) au CÉGEP pour apprendre les rudiments de la production de petits fruits nordiques ». Elle prend aussi un soin particulier à ce que les initiatives

de mise en marché répondent aux attentes de la clientèle. La commercialisation de Camerise Milou prend diverses formes passant de l'auto-cueillette à la vente chez les épiciers de produits congelés. Une préparation de base a aussi été concoctée pour faciliter la vie des amateurs. « Nous nous efforçons maintenant de faire connaître notre produit aux restaurateurs de la région pour qu'ils puissent faire vivre une nouvelle expérience à leurs clients », poursuit Louise.

Louise et Michel continuent d'investir dans la croissance de leur entreprise. Ils ont notamment aménagé des salles de réfrigération et de congélation avec une cuisine à la ferme. Pour la croissance de leur entreprise, ils croient aux vertus de la collaboration en constituant des alliances avec des partenaires. « Dans le monde des petites cultures, je crois que nous avons avantage à travailler ensemble pour faire grandir nos entreprises. Nous avons toujours eu de bons partenaires depuis le début. Ainsi, le risque financier est moins gros et le climat d'entraide prend de l'importance. »

Et pour le futur? « Nous continuons à développer le marché régional. Vendre nos camerises dans les marchés extérieurs à notre région est certes une ambition, mais il ne faut pas brûler les étapes », est d'avis Louise.

Pendant ce temps, le père de Michel qui soufflera bientôt ses 100 ans voit le résultat d'une vie de dur labeur renaître sous un nouveau jour. Ainsi va la vie!

# ORGANISEZ LA REVOLUTION CONTRE LES MALADIES.

**Le nouveau fongicide Veltyma<sup>MD</sup>, avec la technologie Revysol<sup>MD</sup>, offre une protection plus complète, plus puissante et plus durable.**

Les producteurs de pommes de terre peuvent lutter contre les maladies comme jamais auparavant grâce à la protection exceptionnelle du fongicide Veltyma. Il combine la performance supérieure de Revysol et les avantages reconnus pour la santé des plantes que procure la pyraclostrobine afin d'offrir une protection optimale contre l'aternariose, la dartrose et les taches brunes. Visitez [agsolutions.ca/fongicideveltyma](https://agsolutions.ca/fongicideveltyma) pour plus de détails.

**Veltyma<sup>MD</sup>**  
Fongicide Revysol<sup>MD</sup>

**■ - BASF**  
We create chemistry

**Toujours lire et suivre les directives de l'étiquette.**

AgSolutions, REVYSOL et VELTYMA sont des marques déposées de BASF; toutes ces marques sont utilisées sous licence par BASF Canada Inc. Les fongicides REVYSOL et/ou VELTYMA devraient être utilisés dans le cadre d'un programme préventif de lutte contre les maladies. © 2022 BASF Canada Inc.

## Catherine Lessard

Directrice économie, politique et recherche à l'APMQ

Depuis 2017, l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) a travaillé à définir son projet de Fonds d'innovation maraîcher (FIM) en consultation avec les producteurs. Après plusieurs démarches, le Syndicat des producteurs maraîchers du Québec (SPMQ) a déposé à la Régie des marchés agricoles et agroalimentaires du Québec des demandes pour la création d'une chambre de coordination et de développement (CCD) et pour l'accréditation du SPMQ pour y représenter les producteurs visés. Le SPMQ a également eu l'occasion de présenter ses demandes en séances publiques, auxquelles d'autres intervenants ont été conviés. La Régie a publié une décision dans laquelle elle accorde l'accréditation au SPMQ et la décision sur la création de la CCD ne saurait tarder. Nous vous proposons des réponses à des questions fréquemment posées en lien avec ce projet.

### Qu'est-ce que c'est, le fonds d'innovation maraîcher?

C'est un fonds constitué des contributions des producteurs de légumes de champ qui servira au financement de projets de recherche. Il est prévu que les contributions équivalent à 0,1 % des ventes annuelles nettes des producteurs. Pour une ferme maraîchère moyenne avec des ventes nettes de 640 000 \$ par année, la contribution est de 640 \$ par année alors que pour une petite entreprise avec des ventes nettes de 50 000 \$, la contribution serait de 50 \$ par année seulement. Une proportion de 30 % des contributions sera utilisée pour des projets communs aux cultures de légumes de champ, et 70 % iront à des projets propres aux différentes cultures de légumes, au prorata des contributions reçues. Les programmes gouvernementaux de financement de la recherche requièrent la participation financière de partenaires. Le fonds permettra ainsi d'avoir accès à un financement gouvernemental qui viendra multiplier les effets des contributions des producteurs.

### Qui devra contribuer au fonds d'innovation maraîcher?

Il est prévu que les contributions s'appliquent à toutes les ventes de légumes de champs, à l'exception des pommes de terre et des légumes de transformation sous plan conjoint. Les producteurs sous régimes conventionnelles et biologiques sont visés.

# Fonds d'innovation maraîcher – jamais aussi près du but

### Quels projets seront financés par le fonds d'innovation maraîcher?

Les projets seront en lien avec l'un ou l'autre de quatre grands axes, soit : 1) Systèmes de production et l'économie 2) Protection de l'environnement et la préservation des ressources 3) Phytoprotection 4) Santé, qualité et salubrité des aliments. Les projets seront choisis en fonction de priorités établies sur la base d'un sondage réalisé à chaque trois ans auprès des producteurs visés. Les projets communs pourraient par exemple inclure des essais de nouveaux engrais verts, la rotation optimale des cultures ou l'établissement de stratégies pour l'adaptation aux changements climatiques. Parmi les projets par culture possibles, il y a par exemple l'amélioration génétique et les essais variétaux et les stratégies de lutte mécanique, biologique, chimique ou physique pour des insectes et maladies spécifiques. Tout dépend des besoins que vous aurez identifiés!

### Pourquoi souhaiter que toutes les entreprises maraîchères contribuent au fonds d'innovation maraîcher?

Comme le fonds aura des retombées pour tous les producteurs, la contribution obligatoire permet que chacun participe de manière équitable. Également, ce fonctionnement garantit un financement adéquat de la recherche, année après année. Il sera ainsi possible d'entreprendre des projets à plus long terme, sans craindre que le financement provenant des producteurs ne cesse.

### Pourquoi la création d'une chambre de coordination et de développement est-elle nécessaire? Quel sera son rôle?

Le fonds d'innovation maraîcher prévoit une contribution obligatoire pour toutes les cultures visées. Présentement, aucune organisation du secteur maraîcher ne peut légalement mettre en place une telle contribution. La chambre de coordination et de développement est un outil prévu par la Loi pour favoriser la concertation des intervenants qui souhaitent développer le secteur. Parmi plusieurs rôles possibles, on compte le financement et l'administration des programmes de recherche. L'association accréditée pour représenter les producteurs visés sur la chambre peut, en assemblée générale, voter un règlement prévoyant des contributions obligatoires. La chambre de coordination et de développement est ainsi le mécanisme légal choisi pour mettre en œuvre le fond. Son seul rôle sera de stimuler l'innovation dans le secteur maraîcher par la mise en place et l'administration du fonds.



### À quoi sert l'accréditation du SPMQ? Pourquoi accréditer le SPMQ plutôt que l'APMQ?

Le Syndicat des producteurs maraîchers du Québec (SPMQ) aura comme rôle de représenter les producteurs visés sur le conseil d'administration de la chambre de coordination et de développement et de voter les contributions au FIM. Un administrateur sera nommé par grand groupe de cultures, soit les légumes-feuilles, légumes-racines, légumes-fruits, autres légumes et petites surfaces. L'APMQ compte parmi ses membres et ses administrateurs des producteurs qui ne sont pas visés par le FIM, comme des producteurs en serre, de petits fruits, de pommes, de pommes de terre ou autres. Pour cette raison, elle ne peut pas représenter les producteurs visés contrairement au SPMQ qui a comme membres réguliers les producteurs de légumes de champs visés par le projet de FIM.

### Est-ce que tous les producteurs visés devront obligatoirement être membres du SPMQ?

Pas du tout. Il n'y a aucune obligation pour les producteurs visés d'être membres du Syndicat et de payer les frais d'adhésion à l'APMQ. Les administrateurs de la chambre de coordination et de développement n'auront pas l'obligation non plus d'être membres de l'APMQ et du SPMQ. Ils

auront simplement à être des producteurs visés par le projet.

### Quelles étapes suivront la création de la chambre de coordination et de développement?

Après que la Régie des marchés agricoles et agroalimentaires aura accrédité le SPMQ et autorisé la formation de la chambre de recherche et développement, il restera à nommer un administrateur représentant chacun des grands groupes de cultures de légumes de champ et à finaliser les détails administratifs de la chambre. Par la suite, à l'automne prochain, le SPMQ pourra voter en assemblée générale annuelle un règlement visant la contribution obligatoire des producteurs visés. Enfin, il faudra établir avec la Financière agricole du Québec le mécanisme permettant le prélèvement des contributions, à même les déboursés des programmes AGRI.

Vous avez des questions sur le Fonds d'innovation maraîcher? Écrivez-nous à [apmq@apmquebec.com](mailto:apmq@apmquebec.com)



## G-FORCE - 2 RANGS

- La nouvelle façon de récolter les carottes!
- Chenille motorisée
- En instance de brevet

Gamme complète incluant  
modèle d'entrée de gamme  
**Mini-Veg**



## GAMME COMPLÈTE D'ÉQUIPEMENTS DE LAVAGE DE LA RÉCEPTION JUSQU'À L'EMBALLAGE



### Récolteuse à oignons CHALLENGER

- Adaptée pour un traitement délicat  
des oignons

Andaineuses de 1 à 3 rangs  
avec chute basse à l'arrière



FABRIQUÉS AU  
QUÉBEC



TRÉMIES DE RÉCEPTION À SEC OU DANS L'EAU



LAVEUSES À BARIL



CONVOYEURS EN TOUS GENRES

Contactez-nous pour tous vos besoins en récolte,  
lavage et conditionnement de légumes!

[www.univerco.com](http://www.univerco.com) | 1 800 663-8423



**UNIVERCO**

713, Montée Douglas, Napierville (Québec) J0J 1L0  
Tél. : 450 245-7152 • [info@univerco.net](mailto:info@univerco.net)

**Catherine Lessard**

Directrice économie,  
politique et recherche à l'APMQ

**Certains de vos travailleurs étrangers reviennent vers votre entreprise depuis plusieurs années et se voient confier des responsabilités supplémentaires. Il est probable que vous souhaitiez mettre à leur disposition un véhicule routier dans le cadre de leur travail. Il est cependant nécessaire de vous assurer qu'il possède un permis de conduire international légal pour la conduite au Québec. Attention aux documents qui ne respectent pas les normes!**

#### Les règles en vigueur

Le permis de conduire international est obligatoire pour conduire sur les routes du Québec au cours d'un séjour de plus de 6 mois. Cependant, la Société de l'assurance automobile du Québec recommande fortement aux travailleurs dont les permis de conduire ne sont pas rédigés en français ou en anglais de se procurer un permis de conduire international avant d'arriver au Québec.

## Permis de conduire des travailleurs étrangers – démêler le vrai du faux

#### Le permis de conduire international

Il s'agit d'une traduction officielle du permis de conduire **délivré par le gouvernement d'où réside le travailleur**. Il décrit, selon une classification internationale reconnue, les types de véhicules qui peuvent être conduits et doit absolument être accompagné du véritable permis de conduire. Sa validité peut être de 1 à 3 ans, dépendamment du pays. Le permis de conduire international indique clairement le pays d'émission.

Le permis de conduire international officiel ne bonifie **jamais** le statut réel du conducteur, mais reproduit fidèlement les conditions d'émission du permis national d'origine.

#### Les documents achetés au Québec ou par Internet

Dans certains cas, les travailleurs ou les employeurs peuvent se procurer au Québec ou par Internet une traduction du permis de conduire portant le nom de permis de conduire international. Ces documents ne respectent cependant pas les normes établies dans l'accord mondial sur la circulation routière, contrairement

aux documents officiels délivrés par les gouvernements. Les documents achetés au Québec ou sur Internet risquent de ne pas respecter fidèlement le permis de conduire national du travailleur.



Dans certains cas, des différences entre le permis de conduire local et les documents achetés au Québec ou sur Internet pourraient poser problème auprès des autorités policières si la classe de véhicule que le travailleur peut conduire ou si la date d'expiration du permis local n'est pas respectée. Plus grave encore, les assureurs pourraient considérer que le conducteur n'avait pas le droit de conduire au Québec le véhicule mis à sa disposition par l'employeur et pourraient refuser la couverture si des dommages survenaient à la suite d'un accident responsable sur la route.

#### En conclusion

Si le travailleur doit conduire au Québec, assurez-vous que son permis de conduire local est valide. S'il demeure au Québec pour plus de 6 mois, il doit obtenir un permis de conduire international officiel dans son pays avant son arrivée au Québec.

## Donnez-nous votre avis sur le magazine Primeurs maraîchères



Association des  
producteurs maraîchers  
du Québec

Le magazine Primeurs maraîchères existe depuis maintenant plusieurs années et a évolué au cours de son existence. Le magazine s'est adapté aux orientations de l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) et aux changements dans le secteur maraîcher et a modernisé sa présentation.

Pour nous assurer que le Primeurs demeure pertinent et utile, nous vous demandons votre avis! Vous êtes invités à répondre à un sondage en ligne incluant des questions sur vos habitudes de lecture, sur votre intérêt pour les sujets abordés et sur vos préférences quant au format. Le sondage prend moins de cinq minutes à compléter et orientera les développements futurs du magazine. Aidez-nous à améliorer LE magazine de référence en production horticole au Québec! Pour participer au sondage, captez le code QR suivant avec l'appareil photo de votre téléphone intelligent ou copiez le lien suivant dans le navigateur internet de votre choix : <https://fr.surveymonkey.com/r/sondageprimeurs>



*Merci pour votre participation*



# Maraichers et maraichères : prenez les devants des risques auxquels vous faites face.

1 888 527-3281  
[lareau.ca](http://lareau.ca)



Spécialistes  
en gestion de  
risques agricoles



**Lareau**  **AU —  
DEVANT**  
courtiers d'assurances

# Un rappel d'AGRIcarrières en ce début de saison

Avec la saison maraîchère qui s'amorce et avec les enjeux liés à la main-d'œuvre, AGRICarrières tenait à rappeler aux producteurs maraîchers qu'une foule d'outils et de programmes en milieu de travail sont à votre disposition pour assurer le recrutement, l'intégration et la formation de vos employés, locaux ou travailleurs étrangers temporaires (TET)!

**Application GRATUITE**  
**AGRI-connexion – L'avez-vous téléchargée?**

AGRI-connexion offre un accès rapide, simple et efficace aux TET face à toutes les informations liées à leur intégration au sein des fermes du Québec. Pour assurer la compréhension, les contenus sont en espagnol, mais également disponibles en français et en anglais.

Les travailleurs peuvent trouver des réponses brèves et claires à leurs questions sur leur travail et leur séjour au Québec telles que :

- leurs obligations,

- les informations consulaires,
- la santé et la sécurité à la ferme,
- les conseils pratiques pour vivre au Québec,
- les soins de santé,
- les événements communautaires,
- les transports, et
- et la météo.

Bien que l'application soit destinée aux TET, elle peut également servir d'outil pour les employeurs qui souhaitent trouver l'information nécessaire à de bonnes relations de travail avec leurs employés étrangers. Il y a même un lexique de traduction pour faciliter la communication.

**Invitez vos TET à la télécharger!**

Téléchargez gratuitement AGRICarrières sur [App Store](#) ou [Google Play](#).



**agricarrières**  
Comité sectoriel de main-d'œuvre de la production agricole



**AGRI-CONNEXION**

## Formations pratiques en ligne et en milieu de travail

Connaissez-vous l'espace numérique d'apprentissage CIBLE? Cette plateforme, simple d'utilisation, regroupe toutes les formations et tous les programmes qui pourraient vous être très utiles pour vous-mêmes, ou encore pour recruter et former vos employés, et ce directement à la ferme! Voici une courte liste des formations qui demeurent accessibles en tout temps par le biais de CIBLE :

- **Utilisation des pesticides sous surveillance, une formation reconnue par CanadaGAP (en ligne, disponible en français et en espagnol)**
- **Lutte intégrée : une aventure dont vous êtes le superhéros (en ligne)**
- **Travail du sol et implantation (en ligne)**
- **Pour la gestion de la qualité des fraises et des framboises (en ligne)**
- **Programme AgriEmploi : recruter et former un nouvel employé à la ferme (remboursement régressif du salaire de l'employé offert à l'employeur)**
- **AgriFrancisation : accompagnement gratuit et personnalisé en milieu de travail (à la ferme)**
- **Programme d'apprentissage en milieu de travail pour l'opérateur de machinerie agricole (PAMT)**

Visitez [cible.agricarrieres.qc.ca](http://cible.agricarrieres.qc.ca) pour connaître les détails sur les formations et les programmes avantageux!

Recrutement de travailleurs de Montréal pour les producteurs de la Montérégie, des Laurentides et de Lanaudière

## Le service Agrijob est de retour avec une toute nouvelle équipe!

Grâce au virage qualité en cours, la nouvelle équipe d'Agrijob est prête à vous soutenir afin de recruter des travailleurs qui :

- sont présélectionnés avec soin;
- sont motivés et ont un intérêt envers l'agriculture;
- ont les qualités requises pour effectuer le travail, et;
- sont disponibles sur une base occasionnelle, saisonnière ou même annuelle!

Le transport des travailleurs vers les fermes maraîchères est disponible gratuitement par autobus!

Pour en apprendre davantage sur le service Agrijob, téléphonez au 514 710-5115 (producteurs de la Montérégie) ou au 514 983-3628 (producteurs de Lanaudière et des Laurentides).

AGRICarrières | Comité sectoriel de main-d'œuvre de la production agricole

Maison de l'UPA | 555, boulevard Roland-Therrien, bureau 535, Longueuil (Québec) J4H 4E7

[info@agricarrieres.qc.ca](mailto:info@agricarrieres.qc.ca)



**VENTE**

- CHAMBRE FROIDE
- PANNEAUX PRÉFABRIQUÉS
- PRÉREFROIDISSEURS
- REFROIDISSEMENT VACUUM

**SERVICE 7 JOURS**

17, rue Péladeau  
Beauharnois (Québec) J6N 3J2  
1 800 294-3125

Tél. : 450 225-3682 • Téléc. : 450 225-3628

[refrigerationamesse@refamesse.ca](mailto:refrigerationamesse@refamesse.ca)  
[refrigerationamesse.com](http://refrigerationamesse.com)



**ASSURANCE AGRICOLE**  
**LA CONFIANCE, ÇA SE CULTIVE!**

Protéger votre entreprise, notre force depuis 50 ans.

1 833-231-3757  
[laturquoise.ca](http://laturquoise.ca)

**LA TURQUOISE**  
CABINET EN ASSURANCE DE DOMMAGES ET SERVICES FINANCIERS

**Mylaine  
Dubuc**

Conseillère en gestion des réclamations

**Un dossier d'accident du travail traîne en longueur et vous voyez enfin la lumière au bout du tunnel lorsque le travailleur concerné vous remet sa démission. Ne criez pas victoire trop vite! La démission signe la fin de votre lien d'emploi, mais ne vous dégage pas de votre responsabilité quant à l'indemnisation et la réadaptation du travailleur.**

#### Que dit la loi?

La démission n'est pas une renonciation du travailleur à ses droits qui découlent de son accident du travail. Ainsi, il continuera d'avoir droit aux indemnités de remplacement de revenus (IRR) de

## Démission d'un travailleur, un cas d'accident de moins?

la CNESST. Également, ces sommes vous seront imputées pour une durée de quatre ans, selon le principe usuel d'imputation de la commission.

#### Comment contrôler les coûts?

La démission empêche la mise en place d'une affectation temporaire. Toutefois, il demeure possible de valider auprès du médecin traitant la capacité du travailleur à effectuer une telle tâche. Mais pourquoi adopter une telle démarche?

À partir du moment où le médecin autorise l'affectation temporaire, il devient possible de placer une demande de désimputation pour les IRR versées à la suite de cette autorisation. Cette demande se fait en vertu de l'article 326 de la Loi sur les accidents du travail et les maladies professionnelles (LATMP).

Qu'en est-il lorsque le travailleur est déjà en affectation temporaire, voire même, de retour à son travail à temps complet lorsqu'il remet sa démission? Si aucune décision de capacité de travail n'a été rendue par la CNESST, le travailleur aura de nouveau droit aux IRR. Dans ce cas, il sera possible de faire une demande de suspension des IRR en vertu de l'article 142 de la LATMP.

#### Obligations du travailleur

Puisque le travailleur conserve son droit aux IRR de la CNESST, il doit répondre de ses obligations :

- Il doit continuer de faire ses suivis médicaux et poursuivre son plan de traitement.
- Votre médecin désigné continue d'avoir un droit d'accès au dossier médical CNESST du travailleur.

- Le travailleur est tenu de se soumettre aux expertises médicales que vous demandez en lien avec son dossier d'accident du travail.

Il demeure que chaque dossier est un cas d'espèce. Contactez votre conseiller en gestion des réclamations chez Solutions Mieux-être LifeWorks lorsqu'une telle situation se présente à vous. Il saura vous guider afin de déterminer la meilleure stratégie à adopter, pour faire face à la situation.

Si vous n'êtes pas encore membre de la mutuelle de prévention Horticulture et que souhaitez obtenir les services, contactez-nous au 1 800 565-4343 ou visitez-nous au [sst.lifeworks.com/horti](https://sst.lifeworks.com/horti).

Solutions Mieux-être  
**LifeWorks**  
auparavant Morneau Shepell

## Mutuelle de prévention Horticulture

**400**

Entreprises membres de cette mutuelle de prévention



**36 %**

Économies moyennes des membres sur leurs cotisations CNESST



**56 M\$**

Retour total à ses membres depuis sa création



#### Rabais additionnels aux membres APMQ

**2 %**

Sur les frais de participation à la mutuelle de prévention Horticulture



**7 %**

Sur les frais pour les nouveaux adhérents la première année



#### Types de services

- Gestion de la prévention
- Gestion des réclamations pour lésions professionnelles
- Services juridiques et d'expertises médicales
- Capsules d'information destinées au secteur
- Formation et impartition de services en SST

Solutions Mieux-être  
**LifeWorks**  
auparavant Morneau Shepell



Téléphone : 1 800 565-4343  
[ohs.lifeworks.com/horti](https://ohs.lifeworks.com/horti)





# Nouveautés phytoprotection

Nouveaux usages approuvés pour les fruits et légumes en champs<sup>1</sup> – de février à mars 2022

<sup>1</sup>Toujours consulter l'étiquette avant utilisation. Les nouvelles homologations complètes se trouvent sur le site Agri-Réseau.

Cultures visées	Nom commercial (matière active)	Ravageurs
Fongicide		
Fruits à noyau (CG12-09)	Acaricide Nealta Cyflumetofen	Tétranyque rouge du pommier, tétranyque à deux points, tétranyque de McDaniel
Oignon bulbe (CSG3-07A), Oignon vert (CSG3-07B)	Aprovia Top Benzovindiflupyr + Difénoconazole	Tache pourprée, rouille de l'ail, brûlure des feuilles Stemphylium
Artichaut	Quadris Azoxystrobine	Tache foliaire de Ramularia
Pommes	Kocide 2000 Hydroxyde de cuivre 53.8 %	Tavelure du pommier, feu bactérien

## Plaisirs maraîchers





### À ne pas manquer!

L'endroit par excellence pour organiser notre événement sur un site majestueux, entouré d'une nature généreuse et d'une vue imprenable sur le Lac des Deux Montagnes. L'APMQ y sera et vous?

## 19 mai, 18h

### Château Vaudreuil

21 700, route Transcanadienne  
Vaudreuil-Dorion, Québec  
J7V 8P3

Réservation  
apmq@apmquebec.com  
514-387-8319 poste 105



Association des producteurs maraîchers du Québec



Mangez Québec .com