

Reconnaissance des TET : À la rencontre d'un travailleur guatémaltèque à Saint-Lin-Laurentides

Par Alexandra Johnston, Conseillère aux communications et aux relations publiques, APMQ.

La vitalité du secteur maraîcher du Québec repose en grande partie sur les milliers de travailleurs étrangers temporaires (TET) qui viennent travailler dans nos entreprises plusieurs mois chaque année. Les données de Statistiques Canada témoignent de leur importance cruciale dans le secteur : en 2021, le nombre de TET dans l'agriculture a augmenté de 15,7 % pour atteindre 18 216, et cette tendance ne cesse de croître. Ces travailleurs, pour la plupart mexicains et guatémaltèques, contribuent directement à la production de légumes frais qui nourrissent des milliers de familles partout à travers la province.

C'est dans le but de mettre en lumière la contribution essentielle de ces travailleurs étrangers au secteur maraîcher que nous leur avons remis Le Mélior 2023 lors de l'événement *Rendez-vous plaisir maraîchers*, tenu à Vaudreuil le 18 mai.

Dans le cadre de cette initiative de reconnaissance, j'ai eu l'opportunité de faire la rencontre de Néry, un travailleur étranger guatémaltèque qui en est à sa 9^e année consécutive sur la ferme Lidom, dans Lanaudière. Augmentant le nombre de mois à son séjour chaque année, il aura passé sept mois et demi au Québec cette année.

C'est dans la cafétéria des employés que je me suis entretenu avec Néry, une conversation animée et empreinte d'humanité, et ce, malgré mon espagnol rouillé et notre recourt fréquent aux outils

de traduction en ligne. Dominique Duval, propriétaire de la ferme, m'a d'ailleurs ouvert la porte sans hésitation pour donner lieu à cet échange. En activité depuis 1987, la ferme produit des choux, panais, carottes et navets sur 50 hectares de terre et, depuis 2000, elle fait aussi de l'emballage. Dominique est un producteur engagé qui se soucie du bien-être de ses employés; suite à mon entrevue, il me raconte l'histoire de sa ferme avec fierté et émotion. Dominique emploie des TET toute l'année, ils sont au nombre de huit durant la saison hivernale, qui travaillent au triage et à l'emballage, et douze en été. Il entretient des relations durables avec ses employés, relations basées sur le respect mutuel et la bonne communication.



Nery Miculax sur la ferme Lidom



L'équipe de la ferme Lidom

Néry me raconte son histoire avec candeur et douceur. Il travaille sur les fermes depuis l'âge de 5 ans. C'est avec son père qu'il débute ce travail. Âgé de 29 ans, il est marié, a deux enfants et réside toujours à

Aldea Cerritos Asunción, son village natal. Il m'explique avec fierté que sa femme est artisanne, qu'elle confectionne des « Guipiles artesanales », des pièces brodées pour décoration ou vêtements.

La culture biologique en contenants sous serre

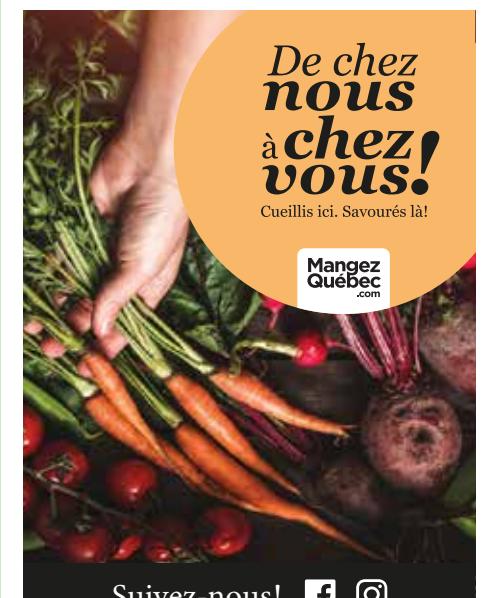
Le dernier droit pour la mise en vigueur du Code de conduite des détaillants

On se souviendra des virus dans les cultures maraîchères en 2022

Campagne rassembleuse Mangez Québec 2023 : L'BON GOÛT DE CHEZ NOUS – Savourez le savoir-faire d'ici

Systèmes d'eau de lavage des légumes – N'attendez pas pour vous conformer!

Problématiques liées au Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE)



De chez nous à chez vous!

Cueillis ici. Savourés là!

Mangez
Québec
.com

Suivez-nous!  



Plusieurs hommes du village de Néry partent comme lui travailler à l'étranger. C'est une situation commune aux villages du pays. Pour ces travailleurs, la distance et l'éloignement avec la famille sont difficiles et représentent un sacrifice nécessaire à l'atteinte de meilleures conditions de vie.

Néry me raconte avoir récemment perdu son père alors qu'il était au Canada. Il n'a pas pu être présent à temps pour lui dire adieu. Il manque également des moments importants de la vie de ses enfants, qui grandissent loin de lui. Cependant, malgré ces difficultés, il sait qu'il a la responsabilité de faire un bon travail pour pouvoir continuer à revenir au Canada, où il gagne l'équivalent de six fois plus de quetzal qu'il n'en gagnerait en un jour au Guatemala.

« Tristesse et responsabilité décrivent mon expérience au Canada. Je suis triste d'être loin de ma famille, mais j'ai la responsabilité de faire un bon travail pour pouvoir continuer à revenir. »

Rendu possible grâce à son emploi, Néry a un projet important : terminer la maison qu'il fait bâtir pour sa famille et lui. Chaque voyage au Canada lui permet de compléter une section de sa maison, ce qui lui apporte une grande fierté. Il est

également heureux de voir que ses enfants vont à l'école et peuvent ainsi éviter de travailler dans les champs, comme il a dû le faire.

En travaillant à la ferme Lidom, Néry découvre également des méthodes de travail plus avancées qu'au Guatemala, ce qui lui permet de maximiser son efficacité. Il apprécie la confiance et les responsabilités qui lui sont données dans le cadre de son travail. Il se sent privilégié de travailler à la Ferme Lidom, où il sait que ses droits et sa sécurité sont respectés. Malgré tout, il souligne qu'il y a encore des endroits où cela n'est pas le cas.

Bien que Néry ne souhaite pas faire sa vie au Canada, il espère que ses enfants pourront un jour bénéficier de la qualité de vie qu'on peut généralement trouver



Dominique Duval en visite chez ses travailleurs au Guatemala

ici. Il se considère chanceux de pouvoir soutenir leurs études pour qu'ils puissent acquérir une spécialisation et avoir des emplois moins difficiles que le sien. Néry a hâte de terminer sa maison et d'être réuni avec sa famille, mais il sait que son travail est essentiel pour subvenir à leurs besoins d'ici là.

La contribution des TET au Québec

Chaque année, des dizaines de milliers de travailleurs étrangers comme Néry viennent travailler sur les fermes du Québec. Ils sont motivés par différents objectifs, tels que subvenir aux besoins de leur famille ou réaliser un projet d'entrepreneuriat. Ils ont cependant une chose en commun, leur apport est essentiel pour le bon fonctionnement du secteur maraîcher québécois. Leurs compétences et leur dévouement permettent de nourrir nos familles et de faire croître notre économie. Dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre généralisée, où le tiers de tous les travailleurs étrangers temporaires au pays travaillent dans le secteur agricole au Québec, il est évident que les TET sont indispensables pour la survie du secteur ainsi que la sécurité alimentaire de la province.



Nery et sa famille

Maraîchers et maraîchères: prenez les devants des risques auxquels vous faites face

Spécialistes en
gestion de
risques agricoles

1 888 527-3281
lareau.ca

Lareau
courtiers d'assurances

2 MAI 2022 • PRIMEURS MARAÎCHÈRES



Catherine
Lefebvre

Présidente de l'APMQ

Les agriculteurs québécois sont sous pression plus que jamais. Les prix des matières premières augmentent sans cesse depuis cinq ans et le poids de la dette de notre financement en a subi les conséquences, et ce, sans compter l'incertitude entourant les changements climatiques. L'Union des producteurs agricoles (UPA) a lancé il y a quelques jours une campagne pour sensibiliser l'opinion publique et les leaders politiques à nos enjeux économiques. L'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) appuie sans réserve cette action qui est plus que jamais nécessaire.

L'inflation a été faible au cours des 30 dernières années et elle s'est soudainement accélérée de manière rapide et soutenue. L'Indice des prix à la consommation (IPC) a augmenté de 5,2 %, sur une base annuelle, en février au pays, indique Statistique Canada. En excluant les aliments et l'énergie, les prix ont progressé de 4,8 % d'une année à l'autre en février 2023. Pour un septième mois de suite, le prix des aliments achetés en magasin a bondi de 10 % et plus par rapport à la même période l'année précédente. En février, le prix des aliments achetés en magasin a augmenté de 10,6 % d'une année sur l'autre, note Statistique Canada.

L'agriculture sous pression — Le cri du cœur!

Les données recueillies par l'UPA démontrent clairement que l'inflation dans le secteur agricole est largement supérieure à la moyenne québécoise depuis septembre 2020. L'une des conséquences majeures de cette situation est l'accroissement de la dette des exploitations agricoles.

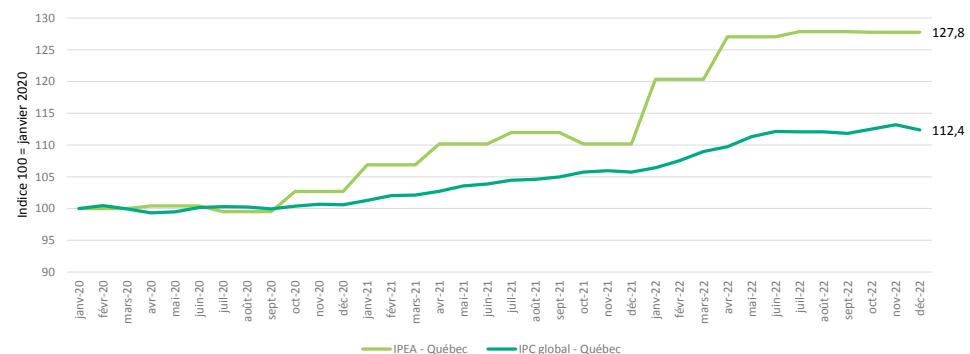
La saison débute. On va tous espérer que la météo nous sera favorable tout au long de la saison estivale. Par contre, nous sommes des « preneurs de prix ». Tout comme la météo, nous sommes laissés aux caprices du marché lorsque vient le temps de vendre nos produits. Nos élus doivent comprendre plus que jamais les risques auxquels nous sommes confrontés, en particulier parce que la hausse des prix à l'épicerie ne profite pas aux producteurs.

Récemment, le comité permanent sur l'agriculture et l'agroalimentaire a tenté de faire la lumière sur l'augmentation des prix des aliments en questionnant les présidents des grandes chaînes. Les réponses évasives n'ont malheureusement pas permis de faire la lumière sur l'enjeu. Insistons toutefois sur le fait que le marché canadien de l'épicerie au détail est très concentré : seulement cinq grands détaillants en contrôlent plus de 80 %.

Sans trop de concurrence, ces grands détaillants peuvent dicter unilatéralement leur façon de travailler avec leurs fournisseurs. Ils ne respectent pas toujours les termes des contrats avec les fournisseurs et peuvent facturer arbitrairement des frais et prélever des

UNE INFLATION PLUS FORTE EN AGRICULTURE

Comparaison de l'Indice des prix des entrées dans l'agriculture (IPEA) et de l'Indice des prix à la consommation (IPC) global



Sources : Statistique Canada, Tableau 18-10-0258-01 Indice des prix entrées dans l'agriculture, trimestriel et Tableau 18-10-004-01 Indice des prix à la consommation mensuel, non désaisonnalisé, calculs DREPA-UPA

déductions sur les paiements. Cela limite la capacité des fournisseurs à investir dans leurs propres installations et dans les innovations. Les décisions à courte vue prises aujourd'hui par les grands détaillants minent la capacité des consommateurs à avoir un accès aux aliments cultivés au pays, ce qui rend le pays plus dépendant des produits importés.

Les comités de travail pour élaborer un code de conduite canadien de l'épicerie se rapprochent d'un document final. Ils visent à accroître les « transactions équitables et éthiques » dans la chaîne d'approvisionnement de l'épicerie au Canada. Le projet comprend des dispositions qui empêcheraient les épiciers ou les fournisseurs de modifier unilatéralement les contrats.

S'il faut souligner les efforts des parlementaires lors de l'audition des grands boss devant le comité permanent des Communes pour les amener à se mettre sur l'engagement à respecter strictement l'application du Code, il faut admettre que les réponses sont demeurées vagues. L'APMQ va veiller à défendre vos intérêts.

Les preuves s'accumulent pour confirmer que les marges des maraîchers sont compromises à l'heure actuelle. Le différentiel des prix de vente à la ferme et les coûts encourus pour une entreprise ne suivent pas les mêmes courbes.

Problématiques liées au Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE)

À l'exception de certains cas, un système de lavage des fruits et légumes doit obtenir une autorisation ministérielle (AM) pour opérer. Il existe un grand nombre de producteurs maraîchers de pommes de terre et de pommes qui sont assujettis à cette réglementation.

Plusieurs enjeux rendent le travail de conformité difficile pour notre secteur, dont le manque de connaissances techniques, la pénurie de main-d'œuvre spécialisée et le soutien financier gouvernemental aux entreprises. Au cours des multiples rencontres de travail, l'APMQ a formulé plusieurs demandes claires au gouvernement :

1. Délai aux producteurs possédant des installations de lavage pour l'obtention d'une autorisation ministérielle ou d'une déclaration de conformité. Cette échéance pourrait être prolongée pour une période indéterminée en certaines circonstances;
2. Poursuite des activités de lavage, ainsi que les rejets, tant et aussi longtemps que l'entreprise est engagée dans un processus de conformité, c'est-à-dire qu'elle effectue les démarches raisonnables pour se conformer (demande d'objectifs environnementaux de rejet [OER], recherche d'accompagnement, travail intensif sur une solution de techniques abordables);
3. Bonification des aides financières disponibles dans Prime-Vert pour le traitement des eaux de lavage des fruits et légumes dans le but de les adapter en fonction de la réalité des entreprises et pour ne pas assujettir l'aide à l'obtention d'une autorisation ministérielle;
4. Simplification des formulaires administratifs à remplir pour les demandes d'autorisation ministérielle et les déclarations de conformité de même que réduire la lourdeur administrative liée à la démarche;
5. Création d'un comité permanent composé du ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements

climatiques (MELCC), du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), des associations de producteurs et au besoin, des chercheurs et conseillers, pour régler les problématiques.

Nous vous invitons à communiquer avec nous pour nous partager toute problématique en lien avec l'application de ce règlement à : apmq@apmquebec.com

L'APMQ en action

Au cœur de son action, l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) veille à défendre les intérêts de ses membres auprès des diverses instances gouvernementales. Ainsi, plusieurs dossiers ont récemment retenu l'attention et ont amené l'implication de votre association.

Assemblée générale des PFLC

Votre association a joué un rôle actif dans les discussions lors de l'Assemblée générale annuelle des Producteurs de fruits et légumes du Canada (PFLC). Sans surprise, les enjeux environnementaux, les défis de commercialisation, la pénurie de main-d'œuvre et la gestion du risque ont été parmi les sujets les plus chauds ayant fait l'objet de prises de position.

Au chapitre de l'environnement, les PFLC vont intensifier leurs actions afin de sensibiliser le gouvernement fédéral aux besoins des producteurs, particulièrement à l'égard des programmes de financement pour soutenir la transition environnementale liée aux changements climatiques. Par ailleurs, les exigences croissantes de CanadaGAP ont été discutées par les participants. La certification GFSI (*Global Food Safety Initiative*) introduira prochainement

des exigences supplémentaires, dont la possible obligation pour les auditeurs d'adhérer à un organisme professionnel international reconnu par GFSI. Les frais que pourraient devoir payer les auditeurs, dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre, ne feront qu'exacerber la problématique. Conséquemment, des représentations auprès de GFSI seront faites afin que l'obligation à adhérer à un organisme professionnel ne soit pas imposée aux auditeurs du secteur primaire.

En ce qui concerne la main-d'œuvre, il a été convenu que tous les producteurs du pays uniraient leurs efforts pour obtenir un allègement des processus administratifs de Service Canada à l'égard des programmes impliquant les travailleurs étrangers temporaires. La ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Marie-Claude Bibeau, a réitéré que des annonces seraient faites prochainement. En matière de gestion du risque, les PFLC feront des pressions accrues sur le gouvernement du Canada pour que ce dernier fournit un financement fédéral adéquat et flexible au chapitre des programmes de gestion des risques. Il a aussi été convenu que la recherche devait recevoir un investissement adéquat de la part du gouvernement fédéral, un ratio de



70 % des dépenses totales des projets des grappes agroscientifiques. Enfin, l'élaboration en cours du code de conduite des détaillants a permis de s'assurer que l'ensemble des associations représentant les producteurs horticoles soient concertées vers une approche commune en fonction de l'implantation de ce dernier

plan de contrôle préventif si vous exportez des légumes ou des fruits dans d'autres provinces canadiennes ou si vous exportez des oignons ou des pommes de terre vers les États-Unis. Attention! Votre certification CanadaGAP n'est pas suffisante pour respecter tous les éléments requis au plan de contrôle préventif.

Représentations en lien avec les mélanges en cuves

L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) a publié en décembre 2022 un document d'orientation sur l'étiquetage des mélanges en cuves. Selon le document, puisqu'il est interdit d'utiliser un produit antiparasitaire d'une manière non conforme au mode d'emploi de l'étiquette, il est également interdit d'avoir recours à un mélange en cuve si l'étiquette ne contient aucune inscription à ce sujet. Les titulaires ont deux ans pour mettre à jour leurs étiquettes afin de permettre les mélanges en cuves. L'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) collabore avec les Producteurs de fruits et légumes du Canada et avec l'Union des producteurs agricoles (UPA) pour faire valoir qu'il est nécessaire de maintenir la possibilité d'effectuer des mélanges en cuve d'ici à ce que les titulaires effectuent la modification des étiquettes. Également, nous demandons un processus accéléré pour approuver les modifications d'étiquettes.

Échanges avec l'ACIA au sujet des inspections des oignons et pommes de terre

L'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) poursuit sa collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) au sujet des problématiques lors de l'inspection des pommes de terre et des oignons pour l'exportation. Il est essentiel de présenter pour l'inspection des lots qui répondent aux critères d'étiquetage des produits et, en cas de manquement, de retravailler les lots pour qu'ils respectent l'étiquetage de façon à éviter la rétention des lots. Également, l'ACIA rappelle qu'en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, vous devez avoir un

Rencontre avec le premier ministre Trudeau et la ministre Bibeau

Le premier ministre du Canada et sa ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire ont rencontré les leaders de l'Union des producteurs agricoles (UPA) à Longueuil. Plusieurs enjeux ont été abordés de front. L'endettement des fermes, les défis économiques de la relève, les enjeux climatiques et l'épineux dossier des travailleurs étrangers temporaires (TET) ont occupé une bonne partie des échanges. La présidente de l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ), Catherine Lefebvre, a interpellé le premier ministre sur ce dernier enjeu. Les complications engendrées par les inspections aléatoires de Service Canada et par le manque de prévisibilité sur l'accès aux TET d'une année à l'autre ont fait partie des propos partagés auprès des deux élus. Monsieur Trudeau a pris des engagements pour mieux définir les interventions des inspecteurs en permettant des assouplissements pour les employeurs bénéficiant d'un bon dossier de gestion. Il a d'ailleurs reconnu que le « Québec fait une meilleure job avec les organismes de défense des travailleurs qu'ailleurs au Canada ». Il a aussi insisté sur l'importance d'assurer plus de stabilité dans la prévisibilité des besoins à combler. Le premier ministre est d'avis que les travailleurs étrangers sont essentiels aux activités agricoles au pays et que ce programme a un effet économique bénéfique pour les TET. Par ailleurs, Monsieur Trudeau a admis que des programmes financiers de soutien au milieu agricole étaient prioritaires pour assurer la sécurité alimentaire du pays.

Rampes - Pivots - Enrouleurs - Motopompes



HARNOIS
IRRIGATION



www.harnoisirrigation.com

1-888-660-6604



**Félix
Vaillancourt**

Conseiller en prévention, TELUS Santé

Récemment, la CNESST a dévoilé ses conclusions à la suite de l'accident mortel survenu à Mirabel en septembre 2022. Une travailleuse a perdu la vie après s'être fait happer et écraser par un véhicule dans la cour arrière de son employeur. La coactivité entre des piétons et des véhicules est un risque souvent banalisé. Pourtant l'employeur a des obligations claires à cet effet.

Évaluation des risques

Effectuez une évaluation des risques pour déterminer ceux liés à l'interaction entre les piétons et les véhicules. Cette évaluation doit être documentée et mise à jour régulièrement. Les risques changent aussi selon les saisons, le déneigeur l'hiver ou le coin pique-nique l'été, ça change les habitudes, adaptez-vous!

L'angle mort est présent même au travail, en avez-vous?

Aménagement des lieux de travail

Cela peut inclure la création de zones de circulation séparées pour les piétons et les véhicules, la signalisation claire des zones de passage piéton et des zones de chargement/déchargement et la mise en place de dispositifs de sécurité tels que des barrières et des feux de signalisation.

Formation des travailleurs

Les travailleurs doivent être informés des règles de circulation, des itinéraires sûrs à suivre, des signaux de sécurité, des zones de chargement/déchargement et des mesures de sécurité pour les conducteurs de véhicules. Pensez aussi aux visiteurs!

Équipements de protection individuelle (EPI)

L'employeur doit fournir des EPI appropriés aux travailleurs qui sont exposés à des risques liés à la coactivité entre les piétons et les véhicules, tels que des gilets de

sécurité à haute visibilité ou un dossard. Par contre, parfois un EPI peut augmenter le risque, pensez aux protecteurs auditifs (ou les écouteurs!) par exemple.

Les bonnes pratiques à mettre en place

- Désignez un responsable
- Mettez en place des procédures pour coordonner les activités des piétons et des conducteurs de véhicules
- Dotez-vous d'une procédure sécuritaire pour encadrer les manœuvres de recul
- Établissez des communications claires entre les travailleurs et les conducteurs de véhicules

Joindre la mutuelle de prévention Horticulture de TELUS Santé est un excellent moyen de profiter des meilleurs



conseils en santé et de sécurité au travail (SST) et d'économiser sur vos primes de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST).

Pensez-y!

TOUS UNIS CONTRE LA MALADIE.

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

Serifel^{MD} 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 appréciez à l'approche de la récolte. Apprenez-en plus sur agsolutions.ca/horticoles ou suivez-nous sur twitter @BASFAgSolutions.

Serifel^{MD}
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.



**Barbara
Vogt**

Chargée de projets aux publications, CRAAQ

La culture biologique en contenants sous serre : une expertise de mieux en mieux développée au Québec

Le maraîchage biologique en serre dans des contenants a-t-il plus d'avantages que la culture en plein sol? En fait, tout dépend des contraintes et objectifs de l'entreprise. La culture en contenants peut bien convenir sur un site où la qualité du sol est insuffisante. On y maîtrise relativement mieux la composition du milieu de culture préparé, et celui-ci peut être changé ou désinfecté en cas d'infestation. La collecte des effluents est facile, ce qui peut offrir un avantage pour les mesures de niveaux de nutriments ou pour éviter des pertes dans l'environnement. Toutefois, le coût d'investissement est plus élevé que celui d'une serre en plein sol. De plus, le suivi de la fertilité et de l'activité biologique du sol demande une attention particulière.

Il est avantageux de construire soi-même les bacs de culture, bien que différents systèmes de contenants existent sur le marché. Ces bacs peuvent être linéaires, formés d'un support de piquets

et de fils d'acier soutenant la membrane contenant le terreau; ou encore, une structure de bois supportant un film plastique.

La qualité du milieu de culture est primordiale pour la culture biologique en bacs. Celui-ci doit respecter les exigences de la norme canadienne (CAN/CGSB-32.310-2020), être propice à l'activité biologique des microorganismes et durable. On y intègre de plus des vers à compost de deux espèces : *Eisenia foetida* (ver à fumier) et *Eisenia andrei* (ver rouge de Californie). Un seul apport de deux à quatre vers par m² est nécessaire. Les vers à compost ont pour rôle d'aider à transformer la matière organique non décomposée en éléments nutritifs assimilables pour les végétaux.

La fertilisation en serriculture biologique en contenant suit également des principes bien particuliers. Elle combine l'apport indispensable de compost, ainsi que d'autres fertilisants solides, à l'application de fertilisants liquides, qui viendront apporter un complément. Le calendrier de

fertilisation tiendra compte de la vitesse de minéralisation des engrains solides, qui varie selon leur nature. Un outil en ligne a été développé par des chercheurs afin de faciliter sa planification. Des analyses préalables (eau d'arrosage, compost et engrais), puis durant la saison de culture (comme la conductivité électrique) permettront d'avoir des points de repère sur la disponibilité des éléments nutritifs et sur la présence de carence ou d'excès de certains éléments. Il faut savoir que la conduite de ce type de culture se fait de façon différente de la culture conventionnelle en sacs de culture, ou de la culture hydroponique, en particulier pour la gestion d'irrigation.

Des recherches et essais, effectués dans les douze dernières années par des grappes agroscientifiques d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, en partenariat avec l'Université Laval et des entreprises québécoises, ont permis de perfectionner les méthodes de culture biologique en contenant sous serre, et d'en améliorer la rentabilité et la durabilité. Dans un contexte où l'intérêt des consommateurs pour les produits biologiques et locaux est à la hausse, la production en contenant sous serre d'ici peut se tailler une place grandissante pour répondre à la demande. Les producteurs et productrices qui souhaitent se lancer sur cette voie disposent maintenant d'une bonne somme de connaissances développées en contexte québécois.

Pour en savoir plus, une nouvelle fiche synthèse présente les équipements et techniques pour des serres de moins de 2000 m² : Turcotte, G. 2023. *Culture maraîchère biologique en contenants sous*



Crédit photo : Gilles Turcotte



Crédit photo : Gilles Turcotte

serre. Fiche synthèse. 30 p. CRAAQ. www.craaq.qc.ca . Norme canadienne : CAN/CGSB-32.310 (mars 2021). Systèmes de production biologique - Principes généraux et normes de gestion. https://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/programme-program/normes-standards/internet/032-310/032-310-fra.html En bas : serre en phase de production. En haut : détail d'un bac linéaire construit avec une membrane soutenue par des piquets et fils métalliques. Photos : Gilles Turcotte



**RÉFRIGÉRATION
AMESSE**

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
refrigerationamesse.com

REFRIGERATION
Agriculture -Agroalimentaire -Transport
Unités de réfrigération mobiles & transportables
120/208/240/460/575 Volts

Entrepôts & Chambres Froides
Remorques - Conteneurs Réfrigérés - Camions - Vans
Fait au Québec + Estime Gratuit + Livraison Gratuite au Québec + Canada
Canada Cold Chain Inc.
btu@canadacoldchain.ca
(514) - 214 - 0763



ASSURANCE AGRICOLE
LA CONFIANCE, ÇA SE CULTIVE!

Protéger votre entreprise, notre force depuis 50 ans.

1 800 203-3724
laturquoise.ca

LA TURQUOISE
CABINET EN ASSURANCE DE DOMMAGES ET SERVICES FINANCIERS



**France
De Montigny**

Directrice, Agricultrices du Québec

Au Québec, l'entrepreneuriat agricole féminin se porte très bien. Le pourcentage de femmes entrepreneures, tous domaines confondus, est à la hauteur de 15.8 % alors que les productrices comptent pour 27.7 % des propriétaires et copropriétaires des fermes québécoises. Selon le service des cotisations de l'UPA, le pourcentage des productrices maraîchères s'élèvent à 30.4 %.

Si notre secteur est si bon, alors pourquoi en parler?

L'entrepreneuriat

Selon le Conseil du statut de la femme, les enjeux propres à la relève féminine en agriculture diffèrent en termes d'accès au financement, de leur reconnaissance sociale au sein de leur entourage et de l'industrie ainsi qu'au niveau de la conciliation travail-famille.

Aussi, une étude du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) indique que près des deux tiers (64 %) des hommes sont issus du milieu agricole, ce qui est le cas d'un peu moins de la moitié (45 %) des femmes. Les hommes s'établissent en agriculture par l'acquisition de l'entreprise familiale dans une proportion plus élevée que les femmes (43 % et 35 % respectivement). De leur côté, les femmes s'établissent en agriculture principalement par démarrage (43 %) et sont également plus nombreuses à rejoindre l'entreprise de leur conjoint ou conjointe (10 %) que les hommes (1 %).

Ce faisant, les entreprises issues de transferts familiaux génèrent des revenus plus élevés que les autres types d'entreprises. En effet, la médiane de revenu se situe entre 250 000 \$ et 349 999 \$ pour les entreprises qui se sont établies par transfert familial, entre 50 000 \$ et 99 999 \$ pour celles qui se sont établies par démarrage, et entre 100 000 \$ et 249 999 \$ pour celles qui se sont établies par transfert non apparenté. Ainsi, l'enjeu du financement et du développement de marché rapidement rentable est prioritaire pour les femmes entrepreneures du milieu.

Une équation mathématique existe pour calculer la réussite : la réussite = au talent + les opportunités + les ressources. Suivant cette logique, le talent correspond à la réussite – les opportunités – les ressources. Les femmes entrepreneures

Femmes et agriculture – Si notre secteur est si bon, alors pourquoi en parler ?

du secteur agricole ne manquent pas de talents, c'est pourquoi différents programmes existent, dont Dimension E créé par les Agricultrices du Québec, pour offrir davantage de ressources et d'opportunités pour assurer la réussite des entreprises féminines.

La juste représentation

Plusieurs études s'entendent pour souligner les effets positifs d'un conseil d'administration mixte et diversifié : meilleure efficacité, plus grande performance, innovation et responsabilités sociales plus importantes, compréhension accrue des besoins et des préférences de la clientèle, accès à de meilleurs talents pour pourvoir les postes.

Si ces études sont claires, alors pourquoi les femmes restent-elles sous-représentées en agriculture ?

Une vaste cueillette de données réalisée entre 2016 et aujourd'hui par les Agricultrices du Québec a démontré que le sentiment d'imposteur et le manque de temps associé aux charges familiales réduisent la possibilité, pour les agricultrices, d'effectuer du réseautage et minimisent, par le fait même, leurs chances d'être abordées pour déposer une candidature à un poste électif. La création de formations, de mentorat politique ou de coaching combinés à la mise en place d'une structure de recrutement axée sur les compétences recherchées au sein des conseils d'administration (CA) sont des éléments essentiels pour convaincre les femmes à être candidates.

Lors du dernier Congrès général de l'UPA (2021), un nouveau plan d'action en vie syndicale a été voté afin de favoriser l'accès aux jeunes et aux femmes au sein de sa structure. S'il s'agit d'un gain significatif en soi, l'ensemble des processus de recrutement et certains modes de fonctionnement doivent être revus et adaptés afin d'être plus inclusifs et d'accéder à une réelle diversité, notamment en termes de genre, d'âge et de type de production.

Avec 25 % de femmes élues sur son conseil d'administration, dont une femme à la présidence, le secteur maraîcher se positionne de plus en plus comme un leader par rapport à l'enjeu de la diversité dans les instances agricoles. Plusieurs actions sont prévues dans les prochaines années afin de développer et de renforcer les pratiques inclusives de l'organisation. Les membres du CA et l'équipe de l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) pourront bénéficier d'un soutien personnalisé des Agricultrices du Québec pour favoriser le



recrutement de candidates et l'intégration de celles-ci au sein de leur CA. Une formation et des outils concrets, comme une grille de compétences recherchées et un guide d'accueil et d'intégration des nouvelles administratrices, seront notamment développés pour accompagner l'APMQ dans l'atteinte de ses objectifs de représentativité.

Nous vous invitons à contacter les Agricultrices du Québec pour en savoir plus.

 **Desjardins**



**À votre satisfaction
depuis plus de 60 ans !**

**Produits, contenants et emballages
pour fruits & légumes**



Le dernier droit pour la mise en vigueur du Code de conduite des détaillants

L'instauration d'un Code de conduite pour encadrer les relations entre les détaillants en alimentation et leurs fournisseurs est éminente. Après deux ans de travaux impliquant les divers partenaires, nous en sommes maintenant dans le dernier droit pour son instauration. Les ministres de l'Agriculture du Canada ont fait appel à l'ensemble des acteurs de l'industrie afin qu'ils conviennent d'une solution complète, concrète et applicable pour tous.

Rappelons qu'en 2021, le groupe de travail fédéral, provincial et territorial des ministres de l'Agriculture était venu au constat que le manque de prévisibilité et de transparence dans la façon dont des frais étaient perçus de la part des grandes chaînes d'alimentation, ainsi que les recours limités et souvent complexes pour le règlement des différends, entraînaient une tension générale dans les relations à l'intérieur de la chaîne d'approvisionnement. Subséquemment, plusieurs détaillants importants ont reconnu au cours des derniers mois l'importance de ce problème et l'urgence de trouver une solution qui puisse faire consensus.

Les ministres de l'Agriculture de partout au pays ont donc demandé à l'industrie de trouver un terrain d'entente qui serait bénéfique pour tous les acteurs de la chaîne bioalimentaire. Ce travail est à toutes fins utiles terminé à quelques détails près. Par la suite, les ministres examineront les résultats des travaux et devront s'assurer que ceux-ci mènent à une solution convenable et acceptable pour l'ensemble du secteur agroalimentaire.

Un ministre engagé

«Au vu des constats du groupe de travail fédéral, provincial et territorial sur les frais imposés aux fournisseurs, je suis optimiste quant à l'engagement des membres du secteur à trouver une solution satisfaisante pour tous, qui dynamisera l'économie du secteur alimentaire. Il est primordial d'assurer des relations plus saines entre les détaillants et les petits transformateurs et producteurs, qui sont particulièrement sensibles à l'incertitude créée par les frais qui leur sont imposés. Cela permettra de régler de façon concrète ce problème et favorisera l'accroissement de notre autonomie alimentaire. Je suis ravi de voir que tous nos partenaires démontrent l'esprit de

coopération requis afin de parvenir à notre but commun. Il reste toutefois du chemin à faire, et je compte sur leur engagement pour les travaux à venir. Le Québec va continuer d'exercer son leadership pour permettre d'arriver à une solution qui fasse consensus.», a précisé M. André Lamontagne, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans un communiqué de presse l'appelant à commenter les travaux de réflexion en cours.

La première mouture du Code canadien est largement inspirée de celui qui est en vigueur depuis plus d'une décennie en Grande-Bretagne. Les résultats obtenus dans ce pays ont guidé les travaux de réflexion puisque, depuis son instauration, les progrès ont été constants dans la résolution des problématiques soumises à l'attention des intervenants.

Une bonne collaboration

Ici, localement, le développement du contenu du Code fut un effort de collaboration entre les fournisseurs, petits et gros, de plusieurs secteurs de la chaîne d'approvisionnement ainsi que des représentants des grandes chaînes du commerce de détail. Le dialogue a permis de partager

la nécessité d'assainir les pratiques qui ont eu cours lors des dernières années. Ainsi, des principes guidant les adhérents dans les processus de négociations afin de rendre la chaîne d'approvisionnement alimentaire plus efficace en améliorant la transparence, l'équité et la prévisibilité des relations entre les fournisseurs et les détaillants et un mécanisme de résolution des différends ont été fixés et entérinés par les participants. Par conséquent, les parties auront l'obligation de négocier et de conclure des accords par consentement mutuel et ne pourront pas modifier les contrats de manière unilatérale.

Pour parvenir à ce travail de conception, plus de 25 personnes ont été étroitement impliquées et divisées en deux groupes, soit le comité directeur et le comité de design. Ce dernier avait la responsabilité de traduire la volonté des parties en un document écrit détaillant les façons de faire. À cet égard, l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) a joué un rôle de premier plan en appui aux membres des Producteurs de fruits et légumes du Canada.

Nouveau ! Lalstim Osmo

Améliorez rendement et qualité !

Lalstim® Osmo est un osmoprotecteur biologique anti-stress à base de glycine bétaine :

- Augmente la capacité de rétention en eau.
- Permet à vos plantes de résister aux conditions environnementales difficiles pendant plusieurs semaines.
- Les plantes traitées montrent moins de sensibilité à la pourriture apicale, au fendillement des fruits et à la brûlure de la pointe (tip burn).
- Augmente le rendement commercialisable à la récolte.

Tout pour votre réussite

PlantProducts.com
Membre du groupe Biobest

PLANT PRODUCTS



UNIVERCO



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



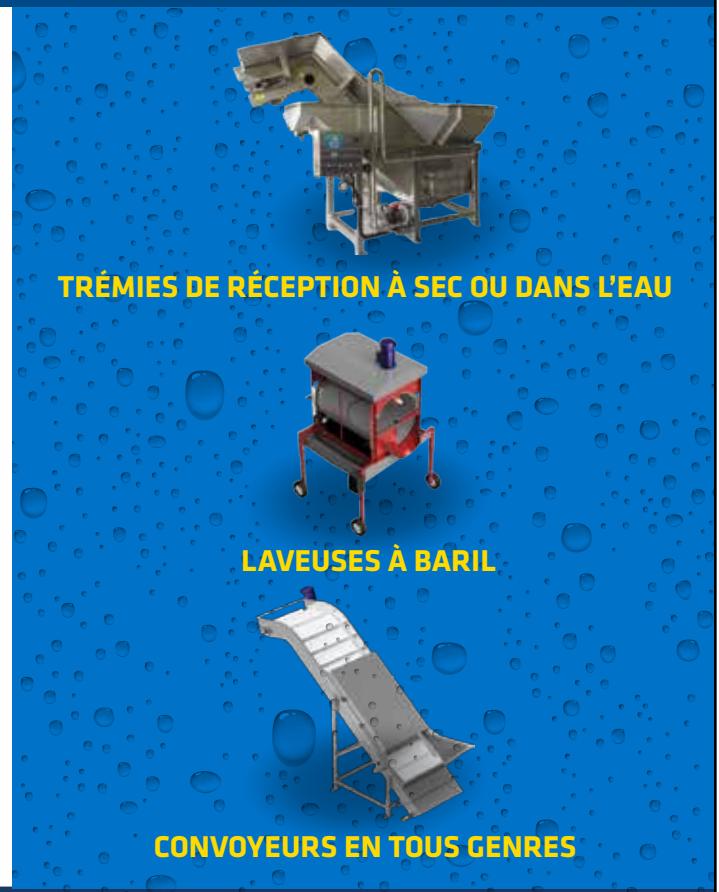
Récolteuse à oignons CHALLENGER

- Adaptée pour un traitement délicat des oignons

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



FABRIQUÉS AU QUÉBEC



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

www.univerco.com | 1 800 663-8423



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



Isabelle Couture, agr. M Sc.

Conseillère en horticulture maraîchère, MAPAQ,
Direction régionale de la Montérégie

À l'été 2022, de nombreux cas de virus dans les cucurbitacées, mais aussi dans les haricots, poivrons et autres solanacées ont été dépistés dans plusieurs régions du Québec, notamment dans Lanaudière, les Laurentides, à Laval et en Montérégie. Il faut reculer à l'année 2007 pour trouver une situation similaire, mais où seuls les cucurbitacées et les haricots avaient été touchés, dans ces mêmes régions.

Qu'ont en commun les années 2007 et 2022? Dans les deux cas, l'apparition de virus a débuté après que des quantités anormalement élevées de pucerons ailés aient été vues dès la mi-juillet dans des champs de citrouilles, courges, melons et concombres. Ces arrivées massives de pucerons ailés pourraient correspondre à des nuées de pucerons du soya (*Aphis glycines*) venant des États-Unis et transportés par les vents jusqu'au Québec. Sans surprise, dans le soya, les populations de pucerons du soya ont atteint des sommets pour ces deux années dans différentes régions du Québec.

Malgré le fait que le puceron du soya ne soit pas répertorié comme étant un ennemi habituel des cucurbitacées, ni d'autres cultures maraîchères, il peut transmettre plusieurs virus dévastateurs tel le virus de la mosaïque du concombre (CMV) et des potyvirus.

Mis en évidence au cours de ces deux années, les virus réduisent le potentiel de production d'une plante et peuvent altérer la qualité commerciale de la récolte. L'effet d'une infection virale sur le rendement d'une plante est généralement plus grave si l'infection a été précoce.

Pour améliorer notre compréhension du phénomène et développer des méthodes de lutte préventives, un projet à volets multiples portant sur les pucerons ailés et la transmission de virus, financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), sera mis en place en 2023 et 2024. Le Centre de recherche sur les grains (CÉROM), le Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel (CRAM), le Laboratoire d'expertise et de diagnostic en phytoprotection (LEDP) ainsi que les directions régionales MAPAQ de la Montérégie et de Montréal-Laval-Lanaudière sont impliqués.

On se souviendra des virus dans les cultures maraîchères, en 2022!

Les pucerons : des vecteurs de virus très efficaces

Un virus, seul, ne peut se transmettre d'une plante à une autre. Pour se propager, il doit passer par un « intermédiaire » qu'on appelle *vecteur*. Or, les pucerons sont de loin les vecteurs les plus importants, car ils transmettent 60 % des virus de plantes connus à ce jour. C'est par l'entremise de pièces buccales, appelées stylets, leur permettant de piquer et de pénétrer les tissus des feuilles que les pucerons créent de petites blessures par lesquelles les virus pourront être prélevés ou introduits dans les plantes.

Selon la nature du virus, celui-ci sera transmis selon un mode persistant ou non persistant.

Les virus détectés dans les cultures maraîchères en 2007 et 2022 sont transmis par les pucerons selon un mode non persistant. Ces virus sont prélevés d'une plante et introduits dans d'autres végétaux lors de brèves piqûres d'essais. L'échange ne nécessite que très peu de temps, car les particules virales logent dans les tissus superficiels de la plante. La durée de rétention du virus sur les stylets du puceron est courte et n'excède généralement pas soixante minutes, le temps de faire trois à quatre piqûres sur de nouvelles plantes.

Ce sont les pucerons ailés « visiteurs », à la recherche de leur plante-hôte, qui sont les plus efficaces à transmettre ces virus. Les pucerons ailés ne peuvent reconnaître à distance une plante sur laquelle ils pourront développer une colonie. Ils doivent se poser sur les végétaux et effectuer des « piqûres d'essai » pour déterminer si la plante convient. Les pucerons peuvent transmettre le virus au passage en piquant successivement une plante malade puis une plante saine, jusqu'à ce qu'ils trouvent leurs plantes-hôte qui leur permettront de s'alimenter et de se reproduire.

Un des volets du projet mis en place cet été sera d'identifier le ou les pucerons vecteurs de virus et d'étudier leur dynamique de population. Les populations de pucerons ailés seront suivies en 2023 et 2024 à l'aide de pièges à bols jaunes installés dans de nombreux champs de soya et de cucurbitacées, réparties dans les trois principales régions touchées par les virus en 2022.

Le CMV et les mauvaises herbes...

Les virus non persistants comme le CMV et les potyvirus sont les plus fréquents dans la nature. À lui seul, le CMV peut infecter plus de 1000 plantes dont de nombreuses espèces de mauvaises herbes. Il suffit que quelques plants soient virosés tôt en saison



pour que de nombreux pucerons ailés visiteurs, comme les pucerons du soya, puissent disséminer le CMV à l'ensemble de la culture, comme observé dans des champs de cucurbitacées en 2007 et 2022.

Aussi, un contrôle efficace des mauvaises herbes réservoirs autour des parcelles peut contribuer à retarder les contaminations initiales et donc le début des épidémies virales dans les champs.

Un autre volet du projet sera d'identifier les principales mauvaises herbes de réservoirs pouvant héberger le virus de la mosaïque du concombre. Pour ce faire, des mauvaises herbes vivaces et bisannuelles seront testées pour la présence du CMV, tôt au printemps, dans les champs qui ont été fortement touchés par les virus en 2022.

Les moyens de lutte

Les maladies virales sont incurables. Une plante infectée par un virus le restera toute

sa vie qu'elle soit annuelle ou pérenne. De ce fait, les seuls moyens de lutte dont on dispose sont essentiellement des moyens de lutte préventifs, qui vont chercher à éviter qu'une plante ne soit contaminée par un virus. La lutte chimique directe contre les pucerons n'est pas efficace pour empêcher la transmission des virus non persistants étant donné la vitesse à laquelle le virus est transmis.

Le projet a aussi pour but d'évaluer l'efficacité de méthodes préventives à la ferme pour réduire la transmission de virus par les pucerons ailés. Seront testés entre autres, des pulvérisations d'huiles minérales et de kaolin.

Grâce à ce projet, nous souhaitons que les résultats nous permettent de réduire les impacts des virus causés par les fortes envolées de pucerons ailés sur les entreprises horticoles. La diffusion des résultats obtenus se fera en 2024-2025.



→ Plus de véhicules

→ Plus de disponibilités

→ Plus d'expertise en transport pour vous servir



Catherine
Lessard

Directrice générale adjointe, APMQ

La Chambre n'a pas chômé depuis son Assemblée générale annuelle de création en septembre 2022. Voici les tout nouveaux développements en lien avec les travaux de votre Chambre.

Les discussions se poursuivent concernant le Règlement sur les contributions au SPMQ

Le projet de règlement soumis à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec est toujours en cours d'analyse. Les régisseurs en ont pris connaissance et ont identifié un certain nombre d'enjeux que la Chambre et le Syndicat des producteurs maraîchers du Québec (SPMQ) tentent de régler. Des modifications au projet initial du règlement, adopté en Assemblée générale en novembre dernier, sont donc à prévoir. Ces changements pourraient par exemple amener plus de détails sur

Des nouvelles de la Chambre de coordination et de développement de la recherche sur les légumes de champs

le fonctionnement de la contribution. Il est possible qu'une séance publique soit demandée par la Régie pour recevoir les observations de tous au sujet du règlement. Les délais d'approbation du règlement à la Régie font en sorte qu'une première contribution en 2023 est de moins en moins réaliste.

Les réflexions sur les appels à projets sont en cours

De manière à pouvoir démarrer les travaux dès que le Règlement sur les contributions sera approuvé, le conseil d'administration de la Chambre travaille à établir les modalités des appels à projets. Il faut par exemple établir les conditions d'éligibilité et de dépôt pour les projets qui seront soumis au Fonds d'innovation maraîchers, créer une grille d'évaluation des projets et établir un calendrier pour le processus. Au cours des prochaines semaines, il est prévu que les documents préliminaires d'appels à projets soient soumis à des chercheurs de différentes institutions pour vérifier que

l'approche préconisée est réaliste.

Mieux communiquer au sujet de la Chambre

Comme le projet de règlement et la Chambre visent tous les producteurs maraîchers, il est important que le projet soit connu du plus grand nombre de producteurs possible. À cet effet, la Chambre travaille présentement à élaborer des documents de communications qui résumeront le projet en quelques paragraphes. D'ici là, des vidéos d'information sont disponibles sur la chaîne YouTube de l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) et nous sommes toujours disponibles pour répondre aux questions par téléphone ou par courriel.

Une initiative inspirante

Le projet de Chambre de coordination et de développement de la recherche sur les légumes de champs a fait l'objet d'une présentation lors de l'événement « Cap sur la concertation des filières!



Chambre de coordination et de développement de la recherche sur les légumes de champs

Pourquoi pas la chambre de coordination et de développement? », organisé par la Régie. Également, une présentation a été effectuée lors de l'assemblée générale annuelle de l'Association des apiculteurs du Québec. Les apiculteurs souhaitent également développer une Chambre dédiée à la recherche.

Les prochaines étapes

Au cours des prochains mois et dans l'attente de l'approbation du Règlement sur les contributions, les administrateurs de la Chambre se pencheront entre autres sur l'établissement d'un budget pour la prochaine année et sur le fonctionnement de la facturation. Également, une mise à jour des priorités de recherche est à prévoir.

The advertisement features a large image of strawberries growing in a greenhouse. A green banner with white text reads "NOUVEAUTÉ". Below it, the title "Guide de production FRAISES EN SERRE" is displayed in large white letters. At the bottom right, the website "craaq.qc.ca" is shown, along with the CRAAQ logo. In the top right corner, there is a small graphic of two strawberries.



LE REPÈRE DES PRODUCTEURS MARAÎCHERS DU QUÉBEC



Alexandra Johnston

Conseillère aux communications et aux relations publiques, APMQ

À l'aube de la saison 2023, Mangez Québec s'associe à Aliments du Québec pour une campagne promotionnelle sans précédent. Les deux organisations ont uni leurs forces pour promouvoir les fruits et légumes du Québec, bénéficiant ainsi d'une visibilité exponentielle en ralliant leurs efforts et leurs messages. Une image de marque commune a été développée pour cette campagne, qui sera menée par l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) en partenariat avec l'agence IDÉALISTE. Madame Isabelle Huot, toujours fidèle à notre secteur, sera de nouveau à nos côtés pour faire, elle aussi, la promotion des fruits et légumes du Québec.

La nouvelle campagne misera sur un ton humain et invitant et mettra l'accent sur la collaboration et l'information au consommateur en s'appuyant sur des visuels distinctifs aux couleurs vives. Dans un esprit rassembleur, les producteurs seront également conviés à intégrer à leurs outils de communication les visuels de la campagne afin qu'ils puissent eux aussi bénéficier de la visibilité de celle-ci. De nombreuses collaborations seront développées afin de maximiser

Campagne rassembleuse Mangez Québec 2023 : L'BON GOÛT DE CHEZ NOUS - Savourez le savoir-faire d'ici

le rayonnement de cette campagne et rejoindre un public large et diversifié, y compris les régions éloignées du Québec.

Une multitude d'initiatives à haut potentiel de visibilité ont été planifiées, notamment celle de *boîtes mystères* où des ambassadeurs se rendront sur des fermes pour cueillir leurs légumes eux-mêmes. On leur offrira des ingrédients surprises afin d'apprêter leurs légumes fraîchement cueillis. Le tout sera décliné en vidéos, publications, fiches recettes, concours et plus encore!

Mangez Québec a invité les experts et les collaborateurs de l'APMQ à mettre la main à la pâte pour informer et démysterifier certains sujets d'intérêt du secteur maraîcher. Un des objectifs de la campagne est également de donner aux consommateurs tous les outils nécessaires pour effectuer un choix éclairé quant aux produits à déposer dans leur panier à l'épicerie ou au marché.

Cette campagne multiplateforme sera visible dans des événements, sur les réseaux sociaux de Mangez Québec et de ses collaborateurs, dans des intégrations télévisuelles, etc. Les producteurs seront également invités à y participer afin de cultiver le lien entre le consommateur et le producteur.



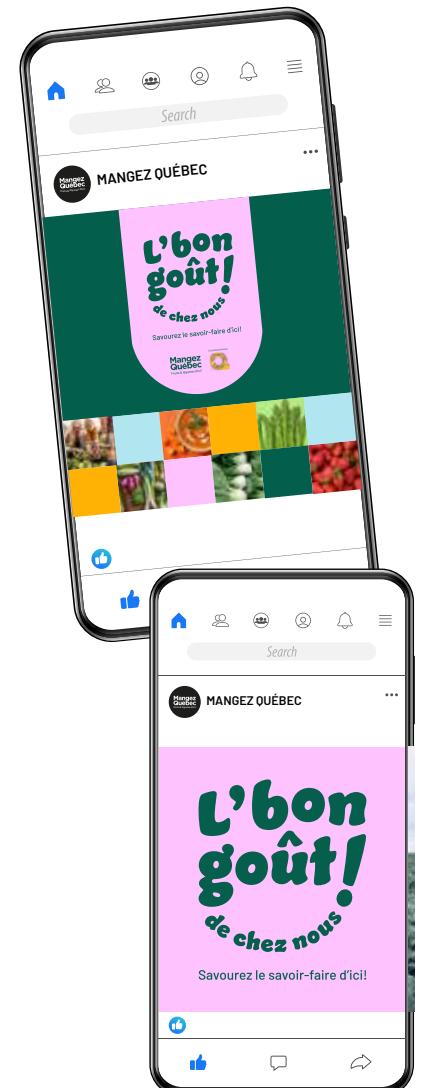
Mangez Québec
Fruits & légumes d'ici!

En somme, cette campagne de Mangez Québec, préparée en collaboration avec Aliments du Québec, est une initiative de grande envergure pour la promotion des fruits et légumes du Québec. Elle mettra en avant l'importance de la collaboration, de l'information et du soutien aux producteurs locaux, tout en offrant aux consommateurs des recettes alléchantes et des outils pour faire des choix éclairés.

En parallèle, la marque *Mangez Québec : de chez nous à chez vous!* continuera de rayonner à travers diverses recettes et différentes initiatives.



Mangez Québec
Fruits & légumes d'ici!



Savourez
le savoir-faire
d'ici!



Idées recettes
Points de ventes
Trucs & astuces
Arrivages
et beaucoup plus ...

Faites le plein ici!

Mangez Québec
Fruits & légumes d'ici!

Mangez
Québec

Fruits & légumes d'ici!



L'bon
goût!
de chez nous

Savourez le savoir-faire d'ici!

MBI SYSTÈMES ÉLECTRONIQUES INC.
Prestige . Simplicité . Confort

21, rue Saint-Jude Sud
Granby (Québec) J2J 2M9
450 777.7727
www.mbisystemes.com

DynaPro^{TD} TRANSPORT
PROFESSIONNEL, EFFICACE ET DYNAMIQUE

10808 Cantin, Montréal-Nord Québec H1G 6P7
514-255-7930
dynaprotransport.com



ORGANISEZ LA REVYLUTION CONTRE LES MALADIES.

Fongicide Veltyma^{MD}, avec la technologie Revysol^{MD}, 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 plantes¹ que procure la pyraclostrobine afin d'offrir une protection optimale contre l'alternariose, la dartrose et les taches brunes. Visitez agsolutions.ca/fongicideveltyma pour plus de détails.

Veltyma^{MD}
Fongicide Revysol^{MD}

 **BASF**
We create chemistry

¹ Les avantages pour la santé des plantes font référence aux produits qui contiennent l'ingrédient actif pyraclostrobine.

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. © 2023 BASF Canada Inc.

Systèmes d'eau de lavage des légumes – N'attendez pas pour vous conformer !

En vertu du Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE), un système de lavage de fruits ou de légumes doit obtenir une autorisation ministérielle (AM) pour opérer, sauf si :

- la superficie cumulative de légumes lavés est de **5 à 20 ha**, que la norme de 50 mg/L de matières en suspension (MES) est respectée en tout temps et que le rejet n'est pas effectué dans un cours d'eau, dans une rive ou dans un milieu humide. Vous pouvez alors transmettre une déclaration de conformité plutôt que de demander une AM.
- la superficie cumulative de légumes de légumes lavés est de moins de 5 ha et que les eaux usées ne sont pas rejetées dans un cours d'eau, dans une rive ou dans un milieu humide. Vous êtes alors exempté de l'AM et de la déclaration de conformité.

Plusieurs producteurs n'ont pas encore entamé leurs démarches de demande d'AM ou de dépôt de déclaration de conformité. Cela signifie que la

réglementation n'est pas respectée et que le ministère de l'Environnement, de la Lutte aux changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP) peut sévir.

Le MELCCFP a déjà indiqué qu'il allait y avoir une certaine tolérance dans le cas où le producteur aurait déjà entamé son processus de conformité. Il serait donc judicieux d'immédiatement démarrer les étapes suivantes :

Évaluation détaillée ciblée (EDC) sur les eaux usées avec votre agronome.

Cette évaluation est admissible au programme Service-conseil et permet de faire une caractérisation initiale de l'entreprise et des rejets. Vous devez entre autres déterminer :

- la quantité de légumes lavés;
- la quantité d'eau rejetée (débit d'eau journalier minimal, maximal et moyen);
- les paramètres de l'eau à la sortie de la laveuse et, le cas échéant, à la sortie du système de traitement (MES, DBO5, phosphore total, azote total, pH,

température et autres paramètres au cas par cas).

Demande de calcul de l'objectif environnemental de rejet (OER) par le MELCCFP pour déterminer la capacité du milieu récepteur. Il serait préférable de déposer une demande d'OER une fois l'EDC réalisée. Toutefois, la demande peut être déposée dès que les éléments suivants sont connus :

- le débit d'effluent minimal, moyen et maximal;
- la localisation du point de rejet;
- les types de légumes lavés;
- les catégories de contaminants présents.

Plans et devis accompagnés d'un rapport technique complété par un ingénieur en vue de la demande d'autorisation ministérielle. Vous avez mis en place un système vous permettant de vous rapprocher de l'OER? Vous pouvez soumettre une demande. L'analyse de votre dossier permettra de déterminer la norme



à atteindre, qui se base sur l'OER calculé pour le site de rejet ET sur la capacité des meilleures technologies disponibles adaptées à votre réalité.

Nous vous invitons à contacter l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) à ampq@apmquebec.com pour toute demande d'information supplémentaire sur les exigences en lien avec les systèmes d'eau de lavage ou pour obtenir une liste des conseillers qui peuvent vous accompagner dans votre demande d'autorisation. Encore une fois, il est dans votre intérêt de démarrer les premières étapes dès que possible.



NORSECO




Notre équipe d'experts

Isabelle Dubé, agr. Rive Nord de Montréal 514 295-7202 isabelle.dube@norseco.com	Michel Gratton Rive Nord de Montréal 450 781-6045 michel.gratton@norseco.com	Marie-Hélène Monchamp Montérégie-Ouest 514 968-2906 marie-helene.monchamp@norseco.com	Yves Thibault, agr. Centre et Est du Québec 418 660-1498 418 666-8947 yves.thibault@norseco.com
Stéphanie Gosselin, agr. Centre et Est du Québec 418 254-1469 stephanie.gosselin@norseco.com	Marie-Pierre Grimard, T.P. Montérégie-Est et Provinces Maritimes 450 261-7468 marie-pierre.grimard@norseco.com	Warren Peacock Ontario 519 426-2906 warren.peacock@norseco.com	Ben Yurkiw 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-Labellé
Laval (Québec) H7P 5R9

Fiers de nos racines depuis 1928

norseco.com

Nouveautés phytoprotection

Nouveaux usages approuvés pour les fruits et légumes¹ de février à mars 2023

Cultures visées	Nom commercial (matière active)	Ravageur
Herbicide		
Rutabaga, Poireau, Oignon vert	Centurion (Cléthodime)	Mauvaises herbes à l'étiquette
Échalote bulbe sec	Chateau WDG (Flumioxazine)	Mauvaises herbes à l'étiquette
Insecticide		
Petits fruits CG13-07 cultivés pour la transplantation, Fraise, Épices et fines herbes CG19 (aleurode, tétranyque à deux points), Légumes-fruits CG8-09, Cucurbitacées CG9, Légumes-feuilles CG4-13, Légumes-tiges et légumes-fleurs du genre Brassica CG5-13, Légumes-bulbes, légumes-tiges et légumes-pétioles CG22 (aleurode)	Bassidor (Beauveria bassiana souche R444)	Aleurode, Tétranyque à deux points
Aubergine de serre	Entrust (Spinosad)	Doryphore de la pomme de terre
Céleri-rave	Agri-Mek SC (Abamectine)	Tétranyques
Petits fruits des genres ribes, sambucus et vaccinium SCG 13-07B, Mûres et framboises CSG 13-07A, Cucurbitacées CG 9, Légumes-fruits CG 8-09, Petits fruits de plantes naines CSG 13-07G, Fruits à pépins CG 11-09, Petits fruits de plantes grimpantes sauf le kiwi CSG 13-07F, Fruits à noyaux CG 12-09,	Magister SC (Fénazaquine)	Voir l'étiquette pour les ravageurs pour chaque culture
Fongicide		
Cultures en serre et plein champ: Légumes-fruits CG8, Fraises, Cultures en plein champ: Courges (mildiou phytophthora), Laitue (goutte de sclerotinia/moisissure blanche)	Foretryx (Souche ICC 012 de Trichoderma asperellum + souche ICC 080 de Trichoderma gamsii)	Fonte des semis en post-levée, Flétrissure verticillienne, Mildiou Phytophthora, Goutte de sclerotinia/moisissure blanche
Nectarines	Kumulus DF (Soufre)	Pourriture brune, Tache noire bactérienne, Tavelure, Blanc
Pommes de terre	USF0728 325 SC (Prothioconazole+Trifloxystrobine)	Alternariose, Tache brune, Dartrose, Moisissure blanche
Pommes de terre	Proline Gold (Fluopyram + Prothioconazole)	Alternariose, Tache brune, Dartrose, Moisissure blanche
Pommes de terre	Propulse (Fluopyram + Prothioconazole)	Alternariose, Tache brune, Dartrose, Moisissure blanche
Pommes de terre	Delaro 325 SC (Prothioconazole+Trifloxystrobine)	Alternariose, Tache brune, Dartrose, Moisissure blanche
Cucurbitacées cultivées en serre	MilStop (Bicarbonate de potassium)	Oïdium
Oignons de serre pour la transplantation	Decree 50 WDG (Fenhexamide)	Brûlure des feuilles
Concombres de serre	CUC-GUARD (Virus de la mosaïque à marbrure verte du concombre atténué, souche ON-BM3; AI-Bio10)	Virus de la mosaïque à marbrure verte du concombre
Raisins (pourriture grise des grappes), Pommes de terre, Tomate cultivée à l'extérieur (mildiou, alternariose), Betterave rouge potagère, Choux de Bruxelles, Chou (pourriture noire)	Stargus (Bacillus amyloliquefaciens souche F727)	Pourriture grise des grappes, Mildiou, Alternariose, Pourriture noire, Pourriture blanche,

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

Mutuelle de prévention Horticulture.



 50 % de rabais sur les services d'impartition en prévention.

 38 formations SST en ligne incluses dans vos services.



400

Entreprises forment cette mutuelle de prévention.

61M\$

En retour à ses membres depuis sa création.

50 %

Économie cible* sur la cotisation CNESST.



[En savoir plus](#)

*En vertu de sur le l'indice long terme de la mutuelle de prévention.

bercy

Voici la fraîcheur à portée de main!

Brussels Sprouts Choux de Bruxelles

Broccoli Fleurons de Brocoli

Veggie Tray with dip

Platou de légumes avec fromage

Verdania SKOTIDAKIS GREEK RANCH

Les Aliments Bercy Inc. - Montréal, QC Canada H1Z 4H7
alimentsbercy.com

Produits fraîchement préparés et emballés au Québec.