

Journée APMQ

Nouvelle formule! Assemblée générale annuelle et banquet tenus conjointement.



Association des
producteurs maraîchers
du Québec

Réservez la date!

24 novembre 2023

Centre de congrès de Saint-Hyacinthe

Les détails ainsi que la programmation complète de l'événement vous seront partagés prochainement.

OCTOBRE 2023
VOLUME 11
NUMÉRO 3

Primeurs Maraîchères

LE REPÈRE DES PRODUCTEURS MARAÎCHERS DU QUÉBEC

QUEL DÉSASTRE!!



Prévention de la violence au travail : protégez vos travailleurs dans l'industrie maraîchère

Des résultats prometteurs dans le biocontrôle des maladies bactériennes chez la laitue

Projet pilote de la Place des producteurs : un engouement marqué pour l'accès direct aux produits locaux

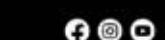
La Journée APMQ : Une nouvelle formule rassembleuse pour les événements de l'Association

Nouveautés Phytoprotection



Suivez-nous !

mangezquebec.com



@mangezquebec



Faisant preuve d'une immense solidarité, les producteurs horticoles québécois ont lancé un cri du cœur au ministre Lamontagne le 4 août dernier face aux pertes de récoltes causées par les événements climatiques extrêmes de l'été. Ils étaient réunis en Montérégie pour une conférence de presse couverte par l'ensemble des grands médias québécois.

Devant des champs de choux et de laitues jaunis et boueux, le mot qui était sur toutes les lèvres était : « désastre ». Après un gel au mois de mai-juin et une période de sécheresse, les pluies soudaines et abondantes du mois de juillet et d'août ont décimé les champs.

Ces événements ont lieu alors que les prix des intrants, et donc le coût de production pour les agriculteurs, ont subi une importante hausse dans les dernières années. Ainsi, beaucoup de maraîchers manquent de liquidités pour combattre les calamités qui s'abattent sur leurs champs et les pertes financières s'accumulent s'élevant souvent à plusieurs millions de dollars. Certains comptent complètement revoir leur modèle d'affaires pour survivre aux prochaines années.

Les producteurs ont donc demandé des actions rapides de la part du gouvernement du Québec. Voici ce qui fut proposé : le financement des travaux urgents pour préserver les récoltes récupérables, la bonification du nouveau programme ad hoc de la Financière agricole du Québec (FADQ) visant à appuyer les entreprises agricoles touchées par le contexte inflationniste, le report du paiement des primes au programme d'assurance récolte et des prêts à la FADQ. En terminant, la mise en place d'un grand chantier pour refondre complètement les programmes de soutien, qui ne sont plus adaptés aux cultures et au climat d'aujourd'hui, fut aussi revendiquée.



ÉDITORIAL



Catherine
Lefebvre

Présidente de l'APMQ

Ouf ! La saison qui s'achève marquera les esprits. Gel tardif, épisodes caniculaires et excès d'eau causés par des averses intenses ainsi que des problèmes fongiques. Tout y est passé! De plus en plus de records climatiques sont battus, mais dernièrement, ils ne sont pas seulement battus, ils sont écrasés. Les événements extrêmes affectent la production, fragilisant ainsi la chaîne d'approvisionnement. Les conséquences sont nombreuses.

Ils provoquent des conséquences financières sérieuses pour un grand nombre d'entreprises allant jusqu'à compromettre l'avenir de plusieurs. Cette situation catastrophique, tant au chapitre agricole qu'au niveau alimentaire, est d'autant plus préoccupante sachant que les programmes habituels n'ont pas été conçus pour pallier les risques grandissants des changements climatiques. C'est d'ailleurs pourquoi un grand nombre de producteurs refusent d'y adhérer. Ajoutons que les productrices et producteurs financent 40% de ces programmes à même leurs contributions et franchises, selon le cas.

Pour la sécurité alimentaire, nous le savons, les énormes pertes de rendement de l'été qui s'achève ont forcé les détaillants et les grossistes à s'approvisionner à l'extérieur du Québec. De plus, nous craignons les impacts des maladies qui pourraient se développer en entrepôt dans les prochains mois. La situation est suivie de près. L'autonomie alimentaire, une priorité du présent gouvernement, est durement

Des questions sans réponses Météo extrême : partage de la gestion du risque

impactée par la crise climatique.

Je crois fermement que les gouvernements du Québec et du Canada doivent prendre plus au sérieux les enjeux de sécurité alimentaire dans un contexte de changements climatiques. Un exemple tangible des risques qui nous guettent se trouve au Royaume-Uni.

Plus tôt cette année, les consommateurs britanniques ont été confrontés à des pénuries. Les supermarchés ont limité les achats de tomates, de poivrons, de concombres et de laitue en raison d'interruptions d'approvisionnement. Confrontés à des enjeux de rentabilité et de conditions climatiques, les agriculteurs britanniques ont été dans l'obligation de réduire leur capacité à cultiver certains fruits et légumes. Parallèlement, les conditions météorologiques défavorables en Afrique du Nord et en Europe du Sud ont en outre entraîné une compression de l'offre car elles sont les principales régions exportatrices vers le Royaume-Uni. L'exemple britannique prête matière à réflexion. Ce cas de figure devrait susciter une prise de conscience de nos autorités politiques. Le Québec n'est pas à l'abri d'une situation similaire.

Abordons maintenant la question de la précarité économique de nos entreprises maraîchères. Comment voulez-vous assurer la vigueur financière de nos fermes sans pouvoir compter sur des revenus satisfaisants? C'est logique! C'est mathématique. On ne peut plus se mettre la tête dans le sable.

Ces constats nous amènent à nous poser la question suivante : Est-il raisonnable que des petites et moyennes entreprises



familiales assument seules la gestion du risque des changements climatiques ?

Pas besoin d'y penser longtemps. La réponse est simplement non.

Dans la foulée de notre conférence de presse du 4 août dernier, nous avons exposé clairement nos attentes de réforme de l'assurance récolte. Depuis, un comité spécial a été formé par le ministre Lantagne. La Financière agricole du Québec a pour sa part créé un comité technique. Les travaux sont en cours. Laissons la chance aux coureurs. Mais, nous attendons des résultats concrets et rapidement.

Les programmes de gestion des risques actuels ne font plus le travail. Ils ont été créés il y a plusieurs décennies dans un contexte totalement différent. Ils ne permettent pas aux entreprises de faire face

à des situations climatiques extrêmes. Il est nécessaire d'entreprendre rapidement leur réforme afin d'éliminer ces lacunes structurelles et de les rendre plus souples et mieux adaptés à la nouvelle réalité et d'arriver à des conclusions dans un délai rapide, afin de préserver la viabilité de nos fermes

Au-delà des comités, le gouvernement du Québec doit formuler dès maintenant une intention claire d'approfondir les besoins qui se pointent dans le secteur en raison des changements climatiques. La modernisation des programmes, réclamée depuis plusieurs années, ne peut tout simplement plus attendre.

DEPUIS • SINCE 1918
courchesnelarose 
Une question de qualité!
CourchesneLarose.com • T 514-525-6381 • Montreal, Quebec Canada

**ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DE LA DISTRIBUTION
DE FRUITS ET LÉGUMES**
QUEBEC PRODUCE MARKETING ASSOCIATION

BÉLANGER
PÉTROLE & PROPANE

PANIERS
PP
PRODUITS D'EMBALLAGE
176, route 218, St-Pierre-les-Becquets (QC) G0X 2Z0
• 7819 263-2626 • Panierspp.com

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

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

Prévention de la violence au travail : protégez vos travailleurs dans l'industrie maraîchère

**Félix
Vaillancourt**

Conseiller en prévention
TELUS Santé

Depuis la modernisation du régime SST au Québec découlant du projet de loi 59, la Loi sur la santé et la sécurité du travail régit désormais les devoirs des employeurs en ce qui concerne la prévention de la violence sous toutes ses formes au travail. En tant qu'employeur dans l'industrie maraîchère, votre priorité est de garantir la sécurité de vos travailleurs, en particulier ceux qui viennent de l'étranger pour travailler temporairement.

Voici les étapes simples à suivre pour prévenir la violence au travail :

Identifier les risques : Effectuez une évaluation des risques en tenant compte des spécificités de son environnement de travail. Cette évaluation permettra de déterminer les situations potentielles à risque

et les facteurs qui pourraient contribuer à des comportements violents.

Sensibilisation et formation : Vos employés doivent être informés de leurs droits et responsabilités en matière de prévention de la violence. Cela est d'autant plus important pour les travailleurs étrangers qui peuvent ne pas être familiers avec les lois et les normes locales. Assurez-vous que des formations appropriées sont dispensées, en plusieurs langues si nécessaire, pour leur expliquer comment reconnaître et signaler les comportements inappropriés ou violents. Plusieurs formations sont incluses sur le portail client exclusif pour nos membres de mutuelle de prévention, un bel avantage.

Politiques et procédures claires : Élaborez et communiquez des politiques de prévention de la violence au travail qui précisent clairement les comportements inacceptables, les procédures de signalement

et les mesures disciplinaires. Assurez-vous que vos travailleurs étrangers temporaires comprennent ces politiques, même s'ils ne sont employés que temporairement. Téléchargez notre modèle de politique.

Environnement respectueux : Créez une culture de respect et d'inclusion où chaque travailleur se sent valorisé, indépendamment de son origine ou de sa durée d'emploi. Encouragez une communication ouverte et assurez-vous que les travailleurs étrangers temporaires se sentent en sécurité pour signaler tout incident.

Réaction rapide et appropriée : Si un incident survient, agissez rapidement et de manière appropriée. Protégez la victime, enquêtez en profondeur, et prenez

des mesures disciplinaires si nécessaire. Respectez la confidentialité tout au long du processus.

La prévention de la violence n'est pas seulement une obligation légale, mais aussi une démarche éthique et humaine qui contribue à la santé et au bien-être de tous les membres de votre entreprise. Si vous recherchez un moyen efficace pour vous aider à vous conformer à vos nombreuses obligations SST, alors rejoindre la mutuelle de prévention Horticulture s'impose comme la démarche idéale pour profiter des meilleurs conseils et de profiter d'économie sur vos cotisations CNESST.

Contactez-nous.



Adhérez dès maintenant.

1-800-565-4343 sst@telussante.com



Mutuelle de prévention Horticulture.

TELUS Santé

Adhérez dès maintenant.

1-800-565-4343 sst@telussante.com

50 %

Économie cible* sur la cotisation CNESST.

APMQ

Escomptes aux membres

+ 40

formations SST en ligne incluses à vos services.

Transformer ses rêves en réalité

Au début des années 80, le président des Fermes Trudeau, spécialisées en production de fines herbes, Gérard Trudeau, met fin à une carrière florissante dans la fonction publique pour fonder son entreprise familiale. Quelque quarante années se sont écoulées depuis et le succès de cet homme visionnaire est indéniable.

Monsieur Trudeau a acheté les terres de ses parents à Saint-Mathieu-de-Beloeil et a démarré dans les fines herbes dans les années 1983-1984. « Je suis un fils d'agriculteur dont les origines étaient modestes. C'est en marchant pour aller au collège que le fil de ma vie a commencé à se dessiner. Je voulais devenir administrateur sans nécessairement savoir complètement ce que cela signifiait » précise d'emblée celui qui a aussi fait de l'exportation de bovins laitiers à l'échelle internationale.

Après avoir étudié aux Hautes Études Commerciales (HEC), Monsieur Trudeau devient comptable agréé. Il débute sa carrière dans un cabinet parmi les plus renommés de l'époque, Samson Bélair. Après coup, il entame une carrière fructueuse dans la fonction publique. Il est un pilier dans la constitution du service

de police de la Communauté urbaine de Montréal. Plus de 50 ans plus tard, la structure administrative qu'il a créée est toujours en place.

En 1984, un retour aux sources est envisagé. Il prend alors la décision audacieuse de quitter la fonction publique et plusieurs opportunités de promotion pour se lancer dans le vide...ou plutôt dans les fines herbes. « Les gens achetaient des épices sèches, mais ne connaissaient pas les herbes fraîches » précise-t-il. Il profite d'un voyage en Provence pour étudier en profondeur les façons de faire ancestrales des agriculteurs de l'endroit afin de poser les dernières pierres d'un plan d'affaires novateur.

À l'époque, les fines herbes étaient peu utilisées en cuisine au Québec. Des chefs reconnus (Jean Soulard, Sœur Angèle, Ricardo, etc.) participent étroitement avec M. Trudeau à faire connaître les vertus des fines herbes pour que les consommateurs les intègrent dans leurs habitudes culinaires. Grâce à ses produits, M. Trudeau a véritablement créé une mode, et ce, sans un sou de publicité. « Jamais, notre entreprise n'a investi dans des campagnes publicitaires. La meilleure façon de se faire

connaître est par le bouche à oreille et la réputation d'un produit de qualité » affirme avec conviction l'entrepreneur.

Déjà pionnier, Gérard Trudeau n'a jamais cessé d'innover. Pour fournir des fines herbes hors saison aux Québécois, il a débuté des productions en République dominicaine, puis au Mexique. Quelques années plus tard, l'entreprise a ajouté les légumes asiatiques (bok choy, kale, etc.) à son offre, d'autres produits qui n'existaient pas à l'époque au Québec. « Les voyages sont devenus des alliés à l'innovation », ajoute Monsieur Trudeau.

Quand la santé va : tout va

« Je marche à tous les jours, beau temps, mauvais temps. Qu'il pleuve, qu'il neige ou que la chaleur soit suffocante », précise Monsieur Trudeau. À l'âge où les gens sont à la retraite, ce n'est pas son cas ni celui de son épouse Françoise, responsable de la partie administrative de l'entreprise. Monsieur Trudeau partage sa fierté envers sa progéniture. Ses fils Martin et Vincent sont impliqués dans l'entreprise depuis de nombreuses années. L'avenir est d'autant plus assuré que ses petites-filles montrent de l'intérêt. Il a pris soin de leur écrire deux livres dans lesquels il raconte son parcours



et l'histoire de la famille, de son enfance à aujourd'hui.

Une consécration méritée

Gérard Trudeau s'est vu remettre la plus haute distinction civile au Canada, soit l'Ordre du Canada pour sa contribution sociale tout au long de sa vie professionnelle. Depuis 1967, l'Ordre du Canada est remis à des citoyens exemplaires qui se démarquent par leurs réalisations.





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



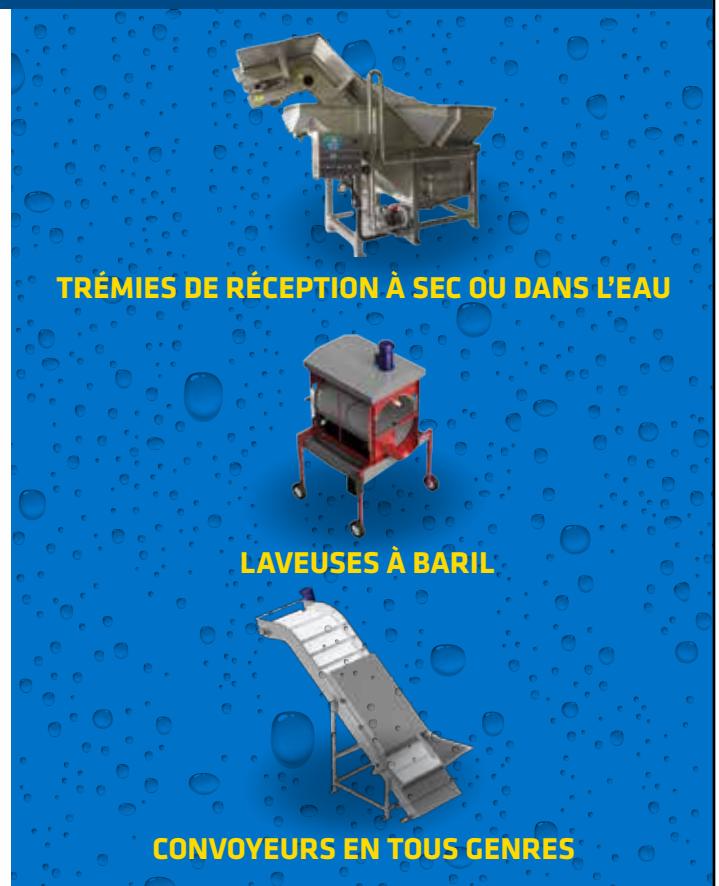
Récolteuse à oignons CHALLENGER

- 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



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada



Fondation Laitue
Lettuce Foundation

Martin
Fillion, Ph.D.

Chercheur scientifique
Agriculture et Agroalimentaire Canada

Des résultats prometteurs dans le biocontrôle des maladies bactériennes chez la laitue

L'équipe du chercheur Martin Filion, du Centre de recherche et de développement d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) à Saint-Jean-sur-Richelieu, en collaboration avec la Fondation Laitue, a récemment complété un projet de recherche subventionné par le programme Agri-Science d'AAC portant sur le biocontrôle de maladies bactériennes sur la laitue. Cette culture est en effet affectée par de nombreuses maladies bactériennes végétales, dont notamment *Xanthomonas hortorum* pv. *vitians* causant la tache bactérienne, *Pseudomonas cichorii* causant la maladie des taches et nervures noires, et *Pectobacterium carotovorum* causant la pourriture molle. Ces maladies sont très difficiles à contrôler à l'aide des pesticides de synthèse présentement disponibles et peu de résistance génétique existe chez les principales variétés de laitue cultivées. De plus, ces maladies

sont en progression au Québec, en partie liée aux changements climatiques et aux précipitations records reçues cette année.

Une approche alternative novatrice de contrôle basée sur la génomique bactérienne.

Une approche novatrice et plus respectueuse de l'environnement visant à inoculer des transplants de laitues avec des bactéries phytobénéfiques pour lutter contre les maladies bactériennes a été développée. Afin de développer de tels inoculants bactériens efficaces, 1200 souches de bactéries phytobénéfiques et appartenant au groupe des *Pseudomonas* ont été isolées de sols agricoles de la Montérégie, puis criblées en utilisant différents tests de laboratoire pour déterminer lesquelles possédaient la capacité génétique à contrôler les maladies bactériennes à l'étude. 35 souches de bactéries phytobénéfiques ont démontré une

capacité à inhiber au minimum une, et dans certains cas toutes les trois, bactéries pathogènes à l'étude. Cette activité antagoniste semble liée à leur capacité à produire certains composés antimicrobiens d'intérêt. Les 35 souches démontrant du potentiel ont ensuite été utilisées dans des expériences réalisées en serres où des transplants de laitues ont été inoculés avec ces différentes souches phytobénéfiques d'intérêt, puis infectées par *Xanthomonas hortorum* pv. *vitians* causant la tache bactérienne. 5 souches phytobénéfiques ont démontré une capacité à significativement réduire les symptômes de la maladie. Des tests en champ avec ces bactéries ont ensuite été réalisées à la ferme expérimentale d'AAC située à Ste-Clotilde de Châteauguay. Des résultats encourageants ont été obtenus mais une optimisation de la quantité d'inoculum et du nombre d'applications requises demeure à être effectuée. Du financement additionnel vient d'ailleurs d'être obtenu par l'équipe du chercheur Martin Filion pour poursuivre ce projet durant les 5 prochaines années.

À terme, ce projet permettra de développer, de formuler, et éventuellement d'homologuer des inoculants microbien à être utilisés à titre de biopesticides contre les principales maladies bactériennes de la laitue. Ce projet de recherche est en ligne avec l'instauration d'une agriculture durable, puisque l'amélioration de la diversité des micro-organismes phytobénéfiques présents dans les écosystèmes agricoles pourra permettre de réduire le recours aux pesticides de synthèse et au cuivre utilisés pour tenter de contrôler les maladies bactériennes chez la laitue.



Symptômes de pourriture molle causée par *Pectobacterium carotovorum*.



Symptômes de tache bactérienne causée par *Xanthomonas hortorum* pv. *vitians*.



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

GROUPE
PENTAGONE

Les solutions d'assurance pour protéger vos produits en agriculture maraîchère



Tout au long de l'année, la valeur de vos produits entreposés varie selon divers facteurs : les récoltes, le prix de vente, les ventes, le climat, etc. Ainsi, il est important de bien évaluer vos produits de ferme à des moments stratégiques de l'année.

Mais tout d'abord, qu'est-ce qui est considéré comme un «produit de ferme»? Selon un libellé d'assureur, «On entend par produits de ferme, les produits utilisés dans l'exploitation de votre ferme ou ce qui y a été récolté».

En voici quelques exemples :

- Légumes récoltés
- Semences
- Pesticides
- Matériel d'emballage
- Les contenants de cueillettes
- Les tuyaux de drains

Il est néanmoins primordial de vérifier auprès de votre courtier.ère en assurance de dommages ce qui est inscrit à votre

contrat d'assurance afin de confirmer de quelle façon sont couverts vos produits.

Ensuite, pourquoi est-il important d'évaluer à plusieurs moments clés la valeur de votre production? Il y a, entre autres, la quantité de produits entreposés ainsi que la fluctuation de celle-ci au courant de l'année qui ont leur rôle à jouer. À l'automne, après les récoltes, c'est le moment de l'année où les entrepôts sont remplis. En revanche, au printemps, les entrepôts se vident. Cependant, n'oubliez pas qu'à cette période, c'est l'arrivée de vos semences ainsi que de vos pesticides, qui font partie de vos produits de ferme.

La valeur de vos produits varie également en fonction de leur rareté au courant des saisons, des coûts de leur entreposage, des prix que vous recevez des grandes chaînes, des grossistes ou des courtiers. De ce fait, le montant de vos protections à votre contrat d'assurance devrait être ajusté en conséquence des pics et des moments calmes de saisons.

Chez Lareau Courtiers d'assurances, on possède une équipe de courtier.ère.s en assurance de dommages qui sont des expert.e.s du milieu agricole maraîcher. Une de nos grandes priorités est de faire une gestion active des dossiers de notre clientèle. Cela consiste, entre autres, à entrer en contact au moins deux fois par année avec nos client.e.s, en plus d'une rencontre en personne, lors du renouvellement. Ce sont des moments clés qui nous permettent de maintenir les protections à jour et de soutenir la croissance de votre compagnie en vous proposant des solutions d'assurance adaptées.

Appelez-nous et c'est avec plaisir qu'on vous accompagnera dans ces importantes décisions!

1 888 527-3281
lareau.ca

Courtier.ère.s du service aux entreprises agricoles de l'équipe Lareau

Marie Lareau
Poste 244
mlareau@lareau.ca

Claudia Lahaie
Poste 424
clahaie@lareau.ca

Nicholas Brisson
Poste 305
nbrisson@lareau.ca

Frédéric Lamoureux
Poste 473
flamoureux@lareau.ca

Laurence Binette
Poste 294
lbinette@lareau.ca

Frédéric Jacques
Poste 391
fjacques@lareau.ca

NORSECO

R&D
EXPERTISE
SELECTION

Représentants

Rive Nord de Montréal Isabelle Dubé, Agr. isabelle.dube@norseco.com 514 295-7202	Centre et Est du Québec Yves Thibault, Agr. yves.thibault@norseco.com 418 660-1498	Montérégie Est et Provinces Maritimes Marie-Pierre Grimard, P. Tech marie-pierre.grimard@norseco.com 450 261-7468	Ontario Warren Peacock warren.peacock@norseco.com 519 427-7239
Centre et Est du Québec Stéphanie Gosselin, Agr. stephanie.gosselin@norseco.com 418 254-1469	Agriculture biologique et de petites surfaces Katherine Jovet, Agr. katherine.jovet@norseco.com 514 386-0277	Montérégie Ouest Marie-Hélène Monchamp marie-helene.monchamp@norseco.com 514 968-2906	MB, SK, AB et C.-B Ben Yurkiw ben.yurkiw@norseco.com 604 830-9295

Service client
commande@norseco.com

514 332-2275 | S.F. 800 561-9693
450 682-4959 | S.F. 800 567-4594

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

Fiers de nos racines depuis 1928

norseco_officiel

norseco.com



Alexandra
Johnston

Conseillère aux communications et aux
relations publiques à l'APMQ

La Place des Producteurs (PDP) a récemment souligné sa 98e saison en lançant une série de nouveaux services innovants dans le cadre d'un projet pilote, en collaboration avec le gouvernement du Québec, visant à simplifier et à faciliter l'approvisionnement en fruits et légumes frais au Québec. Parmi ces nouveautés, on trouve la toute première plateforme d'achat en ligne de fruits et légumes 100 % québécois, un service de consolidation de commandes avec ramassage, ainsi qu'un service de livraison en 24 heures. Après avoir fait ses premiers pas dans ce projet ambitieux, l'organisation constate un véritable engouement pour l'accès direct aux produits locaux et réfléchit à l'avenir du marché ainsi qu'à son évolution.

«Ce projet a permis à la PDP de renouer avec d'anciens clients et d'en acquérir de nouveaux. Nous avons reçu de nombreuses demandes provenant de toutes les régions du Québec. En particulier, le service de livraison nous a ouvert les portes de clients qui ne pouvaient pas se rendre physiquement à la PDP, leur permettant maintenant d'avoir accès à nos produits et ce, en moins de 24 heures après leur cueillette,» a commenté Yvan Roy, directeur au développement et aux opérations des marchés de l'APMQ.

Le projet pilote a généré un vif enthousiasme parmi une diversité de clients, surtout auprès des marchés publics, des épiceries, des traiteurs, des restaurateurs et des propriétaires de kiosques de bord de route.

Le lancement de cette nouvelle formule n'a toutefois pas été sans défis. Les nombreux épisodes climatiques extrêmes qui ont marqué la saison 2023 ont ajouté des difficultés à la gestion du projet et à la disponibilité des produits. Les gels, les inondations et les chaleurs extrêmes ont compliqué la tâche des marchands de la PDP pour répondre à la forte demande de la saison. Les producteurs ont dû faire

Projet pilote de la Place des producteurs : un engouement marqué pour l'accès direct aux produits locaux



preuve de résilience, d'entraide et de détermination au cours de cette saison particulièrement exigeante. Les changements climatiques étant désormais une réalité, les responsables du projet réfléchissent aux différentes solutions qui s'offrent à eux pour garantir un approvisionnement stable et constant pour les années à venir.

Alors que la PDP planifie déjà sa prochaine saison et les prochaines étapes de sa modernisation, les consommateurs peuvent continuer à bénéficier des produits offerts au marché jusqu'à sa fermeture pour l'hiver au début du mois de novembre.

Le grand intérêt porté envers le projet confirme la demande croissante et l'importance de l'accès direct aux produits frais et locaux. Il est essentiel de soutenir et d'encourager des initiatives comme celles-ci, qui facilitent la commercialisation des fruits et légumes locaux, afin d'assurer un avenir durable pour le secteur horticole.



Pour nous joindre :
Association des producteurs
maraîchers du Québec
9244, boulevard Pie-IX
Montréal (Québec)
H1Z 4H7
Canada
Tél. : 514 387-8319
Téléc. : 514 387-1406

apmq@apmquebec.com
www.apmquebec.com

La revue *Primeurs maraîchères* est publiée en mars, mai, octobre et décembre à 1 500 copies par l'APMQ.

Contrat Poste Publication 40032469

Salle comble pour les Rendez-vous plaisirs maraîchers

L'édition 2023 du rendez-vous Plaisirs maraîchers s'est inscrite dans la grande tradition de cet événement annuel. La soirée s'est tenue au Château Vaudreuil et a fait salle comble. C'est dans une ambiance de célébration que les invités ont partagé un moment festif et de détente.

La magnifique soirée a été animée par la porte-parole de l'APMQ la docteure en nutrition Isabelle Huot. Durant la soirée, le prix Le Mélior a été remis aux travailleurs étrangers temporaires. Le secteur maraîcher tenait à reconnaître la contribution inestimable de ces personnes qui viennent prêter main forte chaque année en acceptant d'être loin de leur famille et de leur pays.

L'APMQ tient à remercier sincèrement ses commanditaires. Sans eux, la soirée n'aurait pas connu un tel succès. Leur soutien est essentiel à la tenue d'événements de cette ampleur.



Merci à nos partenaires



Distributeur de saveurs - Flavor distributor





La Journée APMQ : Une nouvelle formule rassembleuse pour les événements de l'Association



Association des
producteurs maraîchers
du Québec

Autrefois deux événements distincts, l'APMQ combine cette année son assemblée générale annuelle (AGA) et son banquet annuel, pour offrir à ses membres une expérience enrichissante et rassembleuse.

Une programmation bien remplie

La journée sera consacrée à l'AGA, agrémentée de conférences enrichissantes et d'échanges avec des experts. En soirée, place au traditionnel cocktail suivi du ban-

quet annuel, où l'humoriste Louis-José Houde fera son retour sur la scène des maraîchers après près de deux décennies, précédé d'un humoriste de la relève. Fidèles à nos habitudes, un menu gastronomique, des prix bien mérités, et une ambiance festive au son de DJ Yro seront au rendez-vous.

Réservez la date !

La Journée APMQ se tiendra le 24 novembre au Sheraton de Saint-Hyacinthe.

Pour accéder à la programmation détaillée de l'événement ou pour réserver vos billets, rendez-vous sur la page *Événements* de notre site Web : <https://apmquebec.com/événements> ou appelez-nous au (514) 387-8319. Faites vite! Les tables du banquet sont attribuées par ordre de réservation.

Veuillez noter que nous encourageons nos invités à planifier leur hébergement ou leur transport avant l'événement afin de garan-

tir une soirée sécuritaire pour tous. A cet effet, un bloc de chambres a été réservé au Sheraton à un prix préférentiel, les réservations peuvent être effectuées en utilisant le lien fourni dans les détails de l'événement sur le seul site de l'APMQ (quantité limitée).

Au plaisir de vous retrouver en novembre!

Catherine Lessard

Directrice générale adjointe, APMQ

Depuis le 14 août 2014, une autorisation ministérielle est requise pour les prélèvements d'eau qui atteignent un volume de 75 000 litres en une journée. Les prélèvements d'eau existants au 14 août 2014 doivent aussi être autorisés à moins qu'il n'y ait eu aucun changement quant au nombre de sites de prélèvement ou du volume prélevé. Les producteurs devront malgré tout obtenir une autorisation de prélèvement entre 2024 et 2029 pour leurs prélèvements existants selon une échéance en fonction du volume moyen par jour prélevé :

- Égal ou supérieur à 5 000 000 litres : au 14 août 2025
- Égal ou supérieur à 1 500 000 litres et inférieur à 5 000 000 litres : au 14 août 2026
- Égal ou supérieur à 600 000 litres et inférieur à 1 500 000 litres : au 14 août 2027
- Égal ou supérieur à 200 000 litres et inférieur à 600 000 litres : au 14 août 2028;
- Inférieur à 200 000 litres : au 14 août 2029

Les demandes d'autorisation ministrielles doivent être déposées 6 mois avant ces échéances, donc au 14 février de l'année de votre échéance. Une seule demande d'autorisation est requise pour

Préparez-vous à obtenir une autorisation pour vos prélèvements d'eau

tous les sites de prélèvement de votre entreprise (puits, lieux de pompage, etc.). Si vous prélevez de l'eau sur un site dont vous êtes le locataire, c'est également votre responsabilité d'obtenir une autorisation, avec l'accord écrit du propriétaire.

Comment déterminer mon prélèvement moyen par jour?

La première étape pour déterminer à quel moment vous devrez vous conformer est de déterminer votre prélèvement moyen par jour. Il est calculé en fonction d'une période de 90 jours consécutifs pendant laquelle le prélèvement est maximal. Tous les sites de prélèvements de l'entreprise doivent être additionnés. Le calcul doit s'appuyer sur une période pour laquelle vos besoins d'irrigation sont les plus grands.

Par exemple, en fonction de vos superficies et de vos cultures, vous considérez que le prélèvement maximal que vous pourriez faire par mois sur une période de 90 jours est de 75 000 tonnes ou 75 millions de litres, soit 833 333 litres par jour. Le délai pour obtenir une autorisation ministérielle en fonction de ce prélèvement moyen par jour est le 14 août 2027. En fonction de ce scénario, vous devriez faire votre demande avant le 14 février 2027.

Votre prélèvement moyen par jour ne devrait pas être sous-estimé, il doit plutôt représenter un maximum réaliste. Vous gagnez à évaluer le pire des scénarios, car la demande d'autorisation sera plus complexe si vous demandez par la suite une augmentation de volume prélevé (par exemple, vous respectez l'échéance pour un prélèvement journalier moyen

de 590 000 litres mais vous faites une demande pour 700 000 litres).

Quelle est la démarche pour obtenir mon autorisation?

Vous devez compléter des formulaires qui dépendent entre autres de si vous demandez, ou non, une augmentation du volume prélevé. Pour les prélèvements existants au 14 août 2014 un formulaire spécifique sera bientôt disponible. Vous pouvez consulter la page suivante au sujet des formulaires à compléter : <https://www.environnement.gouv.qc.ca/autorisations/autorisations-ministerielles.htm>. Également, si vous avez des interrogations sur les formulaires, vous pouvez remplir le formulaire de renseignements suivant:

<https://www.environnement.gouv.qc.ca/formulaires/renseignements.asp>.

Les formulaires spécifient également quels renseignements et documents additionnels doivent être fournis. Par exemple, un rapport technique signé par un professionnel, comme un agronome ou un ingénieur, est requis pour les nouveaux prélèvements. Nous demeurons en attente de détails pour les prélèvements existants. Également, l'appui d'un professionnel risque d'être requis pour le plan de localisation et les données géospatiales.

Il n'y a pas de coûts pour les autorisations ministrielles pour des prélèvements en eau effectués par des producteurs agricoles. Cependant, l'appui d'un ingénieur ou d'un agronome, le cas échéant, sera à vos frais.

Est-ce qu'il y a des exceptions à l'obligation d'obtenir une autorisation?

Si vous prélevez dans un bassin d'irrigation alimenté naturellement, aménagé par l'homme, qui est moins profond que 6 mètres, qu'il est aménagé à plus de 30 m d'un cours d'eau, et à plus de 100 m d'une installation de prélèvement d'eau souterraine utilisée à des fins de consommation humaine qui n'appartient pas à l'exploitant, vous pourriez être exempté d'obtenir une autorisation ministérielle pour ce prélèvement. Le prélèvement dans le bassin d'irrigation doit toutefois être seul site de prélèvement.

En conclusion

Nous invitons les producteurs à calculer leur prélèvement moyen par jour pour savoir à quel moment demander leur autorisation pour des prélèvements existants. Il ne faut pas passer tout droit! Nous vous donnerons plus de détails sur les procédures lorsqu'elles seront clarifiées avec le ministère de l'Environnement, de la Lutte aux changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP).

Pour plus d'informations, vous pouvez nous contacter à apmq@apmquebec.com. Vous pouvez également utiliser les outils d'information en ligne du MELCCFP.

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



Nouveautés phytoprotection

Nouveaux usages approuvés pour les fruits et légumes¹ - D'avril à août 2023

Cultures visées	Nom commercial (matière active)	Ravageur
Herbicide		
Canneberge	Prism SG (Rimsulfuron)	Mauvaises herbes à l'étiquette
Raifort	Frontier Max (Diméthénamide-P)	Mauvaises herbes à l'étiquette
Poireaux, Oignon (bulbe sec), Échalote (bulbe sec), Oignons verts dans la terre noire	Pardner (Bromoxynil)	Mauvaises herbes à l'étiquette
Rutabaga laurentien, Brassica carinata	Muster (Éthametsulfuron-méthyle)	Mauvaises herbes à l'étiquette
Légumes-racines et légumes-tubercules, Légumes-bulbes, Légumes-feuilles, Légumes-tiges et légumes-fleurs du genre Brassica, Légumineuses, Légumes-fruits, Légumes des cucurbitacées, Fruits à pépins, Fruits à noyau, Baies et petits fruits, Fines herbes, Épices	Axxe (Sel d'ammonium d'acides gras)	Les mauvaises herbes graminées et à feuilles larges, telles que (sans s'y limiter) : digitaire sanguine, amarante, mollugine verticillée et hépatiques
Insecticide		
Laitue, Concombres, Aubergines, Poivrons, Tomates de serre	Pyrifluquinazone 20SC (Pyrifluquinazone)	Aleurodes, Pucerons
Canneberges	Cyclaniliprole 50SL (Cyclaniliprole)	Ver des canneberges, Tordeuse des canneberges
Pomme et poire (tordeuses), Pêche (tordeuse orientale du pêcher), Légumes-fleurs du genre Brassica CG 5- 13, Légumes-feuilles CSG 4-13B (fausse-arpenteuse du chou, fausse-teigne des crucifères, piéride du chou), Cèleri, laitue, épinards et tomate (légionnaire de la betterave, fausse-arpenteuse du chou), Canneberge (arpenteuses vertes)	SPEAR-LEP (GS-omega/kappa-Hxtx-Hv1a)	Tordeuses, y compris : Carpocapse de la pomme, Tordeuse à bandes obliques, Tordeuse orientale du pêcher, Tordeuse du bouton du pommier, Fausse-arpenteuse du chou, Fausseteigne des crucifères, Piéride du chou, Légionnaire de la betterave, Arpenteuses vertes
Légumes cultivés en serre - Concombre, Tomate, Poivrons, Aubergine, Transplants de légumes (Concombres, Tomates, Poivrons, Aubergine), Bleuets, Cerises, Mûres et Framboises CSG 13A cultivés à l'extérieur ou dans des grands tunnels (drosophile à ailes tachetées)	SPEAR T GS-omega/kappa-Hxtx-Hv1a	Tétranyque à deux points, Thrips, y compris les Thrips des petits fruits, Aleurodes, y compris Aleurode du tabac et Aleurode des serres, Drosophile à ailes tachetées
Aubergines cultivées en serres	Bioceres G EC (Beauveria bassiana souche ANT-03)	Doryphore de la pomme de terre
Tomates de serre	Pylon (Chlorfenapyr)	Retrait de restriction de la mention d'application préventive sur variétés de tomates ayant un diamètre de moins de 2.5 cm lorsque mures
Canneberge	HARVANTA 50SL (Cyclaniliprole)	Ver des canneberges, Tordeuse des canneberges
Tomates de champ, Aubergines de champ	Sivanto Prime (Flupyradifurone)	Doryphore de la pomme de terre
Patate douce (ver fil de fer), Pomme de terre (Doryphore de la pomme de terre), Légumes-tiges and légumes-fleurs du genre Brassica (Fausse-teigne des crucifères, fausse-arpenteuse du chou, piéride du chou, altises), Légumes-feuilles (Fausse-teigne des crucifères, fausse-arpenteuse du chou, piéride du chou, altises, altise à tête rouge), Légumes-fruits (doryphore de la pomme de terre, Sphinx de la tomate, Sphinx du tabac), Légumes-pétioles (Fausse-teigne des crucifères, fausse-arpenteuse du chou, piéride du chou, altises, altise à tête rouge)	Cimegra (Broflanilide)	Ver fil de fer, doryphore de la pomme de terre, fausse-teigne des crucifères, fausse-arpenteuse du chou, piéride du chou, altises, Altise à tête rouge, Sphinx de la tomate, Sphinx du tabac, Arpenteuse du soya, Chrysomèle du haricot, Scarabée japonais
Mûre + Petits fruits des genres (Charançons), Fruits à pépins + Fruits à noyau (Le fulgore tacheté)	Danitol (Fenpropothrine)	Charançons, Le fulgore tacheté
Les arbres fruitiers comme, Raisins	Kopa savon insecticide (Sel de potassium d'acides gras)	Nymphes de mouche lanternes tachetées
Concombres	FujiMite (Fenpyroximate)	Tétranyque, Aleurodes
Aubergines de serre	Bioceres G WP (Beauveria bassiana souche ANT-03)	Doryphores
Légumes-tiges et légumes-fleurs du genre Brassica	Plutex (Isolat GV-0020 du granulovirus de Plutella xylostella)	Fausse-teigne des crucifères (Plutella xylostella)

Cultures visées	Nom commercial (matière active)	Ravageur
Fongicide		
Radis	Confine Extra (Sels monopotassiques et dipotassiques de l'acide phosphoreux)	Mildiou
Pommes	Parade (Pyraziflumid)	Tavelure, Blanc
Fraises (serre et champ)	Tivano Plus (Acide citrique + Acide lactique)	Blanc, Tache angulaire
Tomates de serre, Tomates en champ (chancré bactérien), Concombres de serre, Cucurbitacées de grande culture CSG 9B (incluant courges, citrouilles et concombres) (blanc), Pommiers (feu), Raisins (mildiou, blanc)	Cyclone Plus (Acide citrique + Acide lactique)	Chancré bactérien, Blanc, Feu bactérien, Mildiou
Fruits à pépins CG 11-09	Kinoprol 20 SC (Ipflufenquin)	Tavelure, Oïdium
Feuilles de légumes-racines et légumes-tubercules CG 2 (oïdium, tache alternarienne, moisissure blanche), Bleuets nains (tache septorienne, rouille)	A20259 (Pydiflumétofène + Difénoconazole)	Oïdium, Tache alternarienne, Moisissure blanche, Tache septorienne, Rouille
Légumes-bulbes (brûlure des feuilles, tache pourpre et brûlure des feuilles), Petits fruits des genres Ribes, Sambucus et Vaccinium (sauf les groseilles à maquereau) CSG 13-07B (moisissure grise, tache septorienne, pourriture sclérotique), Légumes-cucurbitacées CG 9 (alternariose, pourriture noire, blanc), Légumes-fruits (blanc, anthracnose, moisissure noire, brûlure alternarienne), Laitue (blanc), Petits fruits de plantes naines CSG 13-07G (moisissure grise)	Cevya (Mefentrifluconazole)	Brûlure des feuilles, Tache pourpre et brûlure des feuilles, Moisissure grise, Tache septorienne, Pourriture sclérotique, Alternariose, Pourriture noire, Blanc, Anthracnose, Moisissure noire, Brûlure alternarienne
Poivrons de serre (pourriture fusarienne interne), Laitue de serre (Pourriture grise causée par botrytis)	Posterity (Pydiflumétofène)	Pourriture fusarienne interne, Pourriture grise causée par Botrytis
Bleuets en corymbe, Bleuets nains (botrytis moisissure grise, anthracnose, pourriture sclérotique), Raisins (botrytis moisissure grise), Oignons à bulbe CSG 3-07A (brûlure des feuilles stemphylium)	Allegro 500 (Fluazinam)	Botrytis moisissure grise, Brûlure des feuilles stemphylium, Anthracnose, Pourriture sclérotique
Fraise (anthracnose), Petits fruits de plantes naines sauf bleuets nains et canneberges (moisissure grise)	Inspire Super (Difénoconazole + Cyprodinil)	Anthracnose, Moisissure grise
Fines herbes de serre et de champ, Épices de champ	RootShield® HC (La souche KRL-AG2 du Trichoderma harzianum Rifai)	Pourriture grise (Botrytis cinerea)
Pomme	KOCIDE 2000-O (Hydroxyde de cuivre)	Tavelure du pommier (<i>Venturia inaequalis</i>), brûlure bactérienne (<i>Erwinia amylovora</i>)
Régulateur de croissance		
Pommes	VBC-30452 SG (Acide amino-1 cyclopropane carboxylique-1)	Stade de croissance précoce, Stade de croissance tardif
Pommes	Accede SG (1-aminocyclopropanecarboxylic acid)	Stade de croissance précoce, Stade de croissance tardif
Tomate de plein champ	Ethrel (Éthéphon)	Mise à jour des valeurs des délais de sécurité pour la récolte manuelle et mécanique

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



MBI SYSTÈMES
ÉLECTRONIQUES INC.

Rampes - Pivots - Enrouleurs - Motopompes



 **HARNOIS**
IRRIGATION



www.harnoisirrigation.com

1-888-660-6604

Les dernières éditions du **Primeurs maraîchères** ont été envoyées à tous les producteurs maraîchers du Québec enregistrés auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation du Québec, qu'ils soient membres ou non de l'APMQ. Nous espérons que vous avec apprécié l'opportunité de vous familiariser avec le magazine et les enjeux abordés. Les prochaines éditions ne seront plus envoyées systématiquement à tous les producteurs.

You désirez continuer à recevoir le magazine **Primeurs maraîchères GRATUITEMENT** et sans aucune obligation d'être membre de l'APMQ? Vous pouvez nous en informer à apmq@apqmquebec.com.

Nous vous garderons sur notre liste d'envoi postal.




Notre spécialité
la fertigation !

- Une gamme complète d'engrais solubles novateurs
- Des engrains de sources réputées
- Un soutien technique tout au long de la saison

Tout pour votre réussite

Contrôlez avec précision ce que vous apportez à votre culture à chaque jour.

Issus des plus récentes connaissances, nos programmes de fertigation permettent de fournir aux plantes ce dont elles ont besoin, quand elles en ont besoin. Cela se traduit par un rendement optimal et une récolte de qualité.

Demandez votre programme de fertigation personnalisé, NutriSelect®

PlantProducts.com



PLANTPRODUCTS®

Membre du groupe Biobest