

Assemblée générale annuelle de l'APMQ

25 novembre
de 9 h à 14 h

2670, avenue Beauparlant, Saint-Hyacinthe (QC)
Une formule virtuelle sera aussi disponible.



Association des
producteurs maraîchers
du Québec

Un dîner sera servi
entre 12 h et 14 h.

* Prérinscription obligatoire :
apmq@apmquebec.com | 514.387.8319



Venez festoyer en
bonne compagnie!

18 novembre, 18h30

Une soirée festive pour souligner
les efforts investis dans le secteur agricole
et l'importance de la relève!

Cocktail : 18h30
Dîner : 19h30

Salle Mont-Blanc
1950, rue Notre-Dame-de-Fatima, Laval, Québec, H7G 4X8

Réservation: apmq@apmquebec.com



Une chambre de coordination et de développement pour les producteurs maraîchers

Le 29 avril 2022, la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec a rendu une décision historique en autorisant la formation, pour la deuxième fois seulement, d'une chambre de coordination et de développement (CCD). La CCD de la recherche sur les légumes de champ a comme objectif de doter le secteur maraîcher d'un levier financier lui permettant de soutenir la réalisation de divers projets de recherche et d'innovation, selon les priorités des producteurs.



La Régie souligne dans sa décision que plusieurs activités d'information et de consultation ont été réalisées auprès des producteurs depuis 2017. En effet, le projet de Fonds d'innovation maraîcher est discuté depuis de nombreuses années. De la documentation a été transmise aux producteurs, des webinaires ont été organisés et plusieurs articles d'information ont été publiés, entre autres dans ce magazine. La décision fait également ressortir que plusieurs intervenants ont donné leur appui à la Chambre et qu'il y a un fort taux de mobilisation et d'adhésion au projet, ce qui confirme sa pertinence.

Structure de la Chambre

La Chambre est composée de trois partenaires, soit le Syndicat des producteurs maraîchers du Québec (SPMQ), VIA Pôle d'expertise en services-conseils agricoles et l'Association québécoise de distribution de fruits et légumes du Québec (AQDFL). Le conseil d'administration est formé de 5 producteurs représentant un des grands groupes de légumes de champ, d'un représentant de l'AQDFL, d'un représentant de VIA Pôle et d'un observateur nommé par le ministre de

l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Les représentants des producteurs sont nommés par le SPMQ à la suite d'un appel à candidatures auprès de tous les producteurs de légumes de champ visés par le projet de la Chambre. Il est prévu qu'un comité de recherche soit formé pour formuler des recommandations sur les projets soumis au conseil d'administration pour financement.



Rangée du haut : Marie-Hélène Déziel, Marc-Alexandre Chenail, Daniel Malenfant, Pier-Luc Hervieux et Christian Riopel. Rangée du bas : Anick Guinois-Côté, Ariane Veillette et Catherine Machado.

L'Assemblée de création

La toute première assemblée générale de la Chambre, réunissant les organisations fondatrices, s'est tenue le 13 septembre 2022. L'assemblée a été l'occasion d'officialiser la nomination des administrateurs, de présenter les travaux prévus pour la prochaine année et d'adopter

les règles de régie interne et le code de conduite des administrateurs. C'était aussi l'occasion pour les administrateurs de se rencontrer pour une première fois, d'échanger entre eux et de créer un bon climat de travail pour les mois à venir.

Beaucoup de travail à faire! Dans sa décision, la Régie fait valoir que bien que beaucoup de travail ait déjà été accompli pour la formation de la CCD, il reste encore du pain sur la planche pour que la chambre puisse remplir son objectif, entre autres par la mise en place du Fonds d'innovation maraîcher. Elle demande d'ailleurs à la Chambre de lui déposer un rapport d'avancement au début du mois de décembre 2022. L'équipe de la CCD devra ainsi plancher sur trois dossiers majeurs au cours de la prochaine année.

La gouvernance

La Chambre doit adopter un règlement de régie interne ainsi qu'un code de conduite des administrateurs et le faire adopter par la Régie. Ces points ont déjà bien été avancés dans le cadre de l'assemblée de création. Également, les administrateurs doivent réfléchir aux règles entourant le dédommagement et le remboursement des frais.

**RETRAIT DU
CHLORPYRIFOS : AVENIR
INCERTAIN POUR
QUELQUES CULTURES**

**LE DÉFI DE LA
FRAISE : PRODUIRE UN
FRUIT ROUGE SANS ÊTRE
DANS LE ROUGE**

**VOS TRAVAILLEURS
SONT-ILS BIEN
PROTÉGÉS?**

**LES JOURNÉES
HORTICOLES ET GRANDES
CULTURES SONT
DE RETOUR**

**BIEN CONSERVER
LA CAROTTE ET LES
AUTRES LÉGUMES**



Nominations au conseil d'administration de la Chambre

- **M. Marc-Alexandre Chenail**
Fermes du Soleil inc., représentant des producteurs de légumes racines;
- **M. Pier-Luc Hervieux**
Ferdinand Hervieux inc., représentant des producteurs de légumes fruits;
- **M. Daniel Malenfant**
Vert Nature inc., représentant des producteurs de légumes feuilles;
- **Mme Anick Guinois-Côté**
Ferme maraîchère A. Guinois et Fils inc. représentante des producteurs d'autres légumes;
- **Mme Ariane Veillette**
Domaine de Joriane inc., représentante des producteurs de légumes diversifiés sur petite surface;
- **Mme Catherine Machado**
Directrice générale, VIA Pôle d'expertise en services-conseils agricoles;
- **M. Christian Riopel**
Gérant développement fournisseurs, Sobeys;
- **Mme Marie-Hélène Déziel**
Experte sectorielle pommes de terre et maraîcher, MAPAQ.



Rangée du haut : Marc-Alexandre Chenail, Marie-Hélène Déziel, Pier-Luc Hervieux, Anick Guinois Côté, Ariane Veillette, Christian Riopel, Catherine Lessard, Catherine Machado, Ghislain Pion, Éric Van Winden. Rangée du bas : Jean-Marie Rainville, Daniel Malenfant, Catherine Lefebvre, Marie de Tarlé, Sophie Perreault, Patrice Léger-Bourgoin

Les contributions au fonds

Pour être en mesure de collecter des contributions obligatoires qui serviront à alimenter le fonds, le SPMQ doit adopter en assemblée générale annuelle un règlement sur les contributions puis le faire approuver par la Régie. Par la suite, la Chambre doit prendre entente avec la Financière agricole du Québec pour transmettre les données sur les ventes annuelles, ce qui servira de base à la facturation des producteurs visés. Dans le meilleur des cas, la Chambre obtiendra ses premiers fonds destinés à la recherche à la fin de 2023.

Le fonctionnement des appels de projets

En parallèle, la prochaine année servira également à établir le fonctionnement pour les appels de projets de recherche ainsi que l'évaluation des projets proposés. À cette fin, il est prévu qu'un comité de recherche composé de producteurs

maraîchers et d'experts soit formé. Il faudra donc identifier la composition de ce comité et préciser son rôle et ses responsabilités.

Votre chambre

La Chambre de coordination et de développement de la recherche sur les légumes de champ a avant tout été créée pour financer des projets de recherche qui serviront à tous les producteurs. Nous communiquerons fréquemment sur les développements de la Chambre et nous vous invitons à nous poser les questions que vous pourriez avoir à son sujet. L'implication des producteurs de légumes de champ est essentielle au succès de la Chambre, que ce soit pour répondre au sondage sur les priorités de recherche, pour réaliser des essais au champ ou pour orienter les projets à financer. Nous souhaitons impliquer le plus grand nombre possible de producteurs dans cette belle aventure. N'hésitez pas à lever la main!



NORSECO



R&D



EXPERTISE



SELECTION



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
Montréal-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.
Montréal-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-Labelle
Laval (Québec) H7P 5R9

Fiers de nos racines depuis 1928

norseco.com



Je suis bien placée pour savoir combien c'est difficile aujourd'hui pour vous tous de trouver du temps et de l'énergie dans le contexte actuel pour accomplir toutes vos tâches. La lourdeur bureaucratique des gouvernements, pour ne citer que cet exemple, pèse lourd sur nos épaules. L'adaptation à de nouveaux défis est loin d'être terminée. Je ne vais pas en rajouter une couche en vous dressant une liste de tous les enjeux qui nous pendent au bout du nez. Toutefois, sachez que l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) est là pour vous défendre.

Dans le but de faire entendre la voix des maraîchers du Québec, votre association mène de front des initiatives en étant présente sur des dizaines d'instances d'organismes tels que l'UPA, la Fédération des chambres de commerce du Québec, les Producteurs de fruits et légumes du Canada, les ministères du gouvernement provincial et bien d'autres.

Être entendu, être vu, être reconnu

Au cours de l'été, l'APMQ a été très active dans la sphère publique et auprès des autorités politiques afin de faire valoir les préoccupations du secteur maraîcher. Ainsi, plusieurs enjeux ont fait l'objet d'actions ciblées afin de faire bouger les choses. L'objectif de notre association est de faire la promotion des fruits et légumes frais du Québec, mais aussi de mettre en lumière les facteurs qui constituent des freins à la croissance économique de nos entreprises.

Dans les médias, notre directeur général et moi avons donné des dizaines d'entrevues pour dénoncer le fait que les prix de vente à la ferme ne reflétaient pas l'augmentation des coûts de production. Nous avons notamment partagé publiquement nos préoccupations de voir des entreprises maraîchères en difficultés financières ou simplement de les voir quitter le secteur au profit des grandes cultures.

Ces présences répétées ont eu notamment pour effet que les gouvernements nous ont accordé une oreille plus attentive. Ainsi, nous avons eu droit à une rencontre privilégiée avec le premier ministre du Québec, François Legault. Nous avons attiré son attention sur la lourdeur administrative occasionnée par la complexité de la réglementation et des divers processus

pour nous conformer surtout en matière d'environnement. L'APMQ coordonnera une étude effectuée par des spécialistes pour identifier les facteurs critiques influençant la compétitivité du secteur horticole cet automne. Les données recueillies nous serviront à maintenir la pression et à obtenir des changements.

Quelques jours avant cette rencontre avec le PM, nous avons passé un après-midi avec la ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Marie-Claude Bibeau. Sur le terrain, nous avons corrigé des perceptions tenaces, notamment en ce qui concerne les travailleurs étrangers. Aussi, nous avons longuement discuté des enjeux liés aux relations d'affaires entre les maraîchers et les détaillants ainsi que les grossistes.

Ce genre d'initiatives contribue à faire avancer les choses en mettant de la pression sur les appareils gouvernementaux. Dans les jours suivants ces rencontres, la ministre Bibeau a fait une annonce importante. Les ministres des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux (FPT) de l'Agriculture ont conclu les bases d'une entente en principe pour améliorer les programmes de gestion des risques de l'entreprise, notamment en faisant passer le taux d'indemnisation au



titre d'Agri-stabilité de 70 à 80 %. Cela ne règle pas tout, mais c'est un début!

Le travail de l'APMQ est de se montrer persistant de manière soutenue et d'exercer une pression constante pour faire évoluer nos dossiers. Votre association est constamment à l'origine d'actions visant à vous informer et à promouvoir vos intérêts auprès du public et des instances gouvernementales.

Je tiens également à souligner l'excellence de votre travail et votre détermination au cours des deux dernières années. Cette pandémie est historique. Soyez assurés de notre soutien et de notre détermination à servir vos intérêts.

L'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) : la voix des maraîchers

Plus que jamais, l'APMQ est la voix des maraîchers pour faire valoir le point de vue de notre secteur d'activité auprès des décideurs publics. Au cours des dernières semaines, plusieurs interventions ont eu lieu pour faire valoir les positions des maraîchers dans les prises de décisions des gouvernements.

L'APMQ a rencontré le premier ministre du Québec, Monsieur François Legault, pour faire une mise à jour de l'état de l'industrie. Deux principaux sujets ont été abordés, soit les conditions de marché et la lourdeur administrative du cadre réglementaire québécois, particulièrement les dossiers environnementaux. L'APMQ a sensibilisé le premier ministre sur les enjeux de l'augmentation du prix des intrants qui n'est pas proportionnelle à la hausse du prix de vente à la ferme. L'APMQ a rappelé

l'importance de rééquilibrer les rapports de force avec les grands détaillants et les grossistes par l'instauration d'un code de conduite encadrant les pratiques d'affaires de l'industrie.

Par ailleurs, nous avons insisté sur le fait que le cadre réglementaire et normatif québécois entraîne des coûts de production supplémentaires par rapport aux produits d'importation vendus en sol québécois. À la suite de cette rencontre, nous avons rencontré la ministre déléguée à l'Économie, Madame Lucie Lecours, qui est aussi responsable de l'allègement réglementaire. Notre objectif était de lui faire part de nos préoccupations à l'égard de la paperasse gouvernementale et des délais d'obtention de certains permis. Nous avons partagé des cas concrets avec la ministre qui illustre que, de plus en plus,



De gauche à droite: M. François Legault, Premier ministre du Québec, M. Eric Van Winden, Vice-président de l'APMQ, Madame Catherine Lefebvre, Présidente de l'APMQ et M. Patrice Léger-Bourgoin, Directeur général de l'APMQ.

les maraîchers du Québec sont ensevelis sous les papiers au lieu de consacrer leur temps à nourrir le monde. La ministre a immédiatement mandaté un sous-ministre adjoint pour travailler avec nous afin de trouver des solutions.

Un après-midi d'échanges avec la ministre

L'APMQ a eu l'opportunité de passer un après-midi avec la ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada, Madame Marie-Claude Bibeau. Pour l'occasion, nous en avons profité pour visiter les fermes Jardins D. Pro inc. et le Potager Riendeau inc. Les enjeux de l'heure ont été abordés avec la ministre. Ainsi, la lourdeur administrative, occasionnée par le traitement des dossiers des travailleurs

étrangers temporaires ainsi que les conditions de marché, a accaparé une bonne partie des échanges.

Rappelant que l'autonomie et la sécurité alimentaires passent par un secteur agricole en bonne santé économique, les membres de l'APMQ ont insisté sur l'importance que les gouvernements s'attardent davantage aux enjeux émergents dans un contexte mondial en plein changement. Par ailleurs, l'APMQ a rappelé que les programmes fédéraux de gestion des risques de l'entreprise ont un urgent besoin d'être adaptés aux enjeux contemporains de notre milieu. Madame Bibeau a été d'une grande écoute et a été réceptive aux suggestions de l'APMQ.



G-FORCE - 2 RANGS

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

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



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



Récolteuse à oignons CHALLENGER

- Adaptée pour un traitement délicat
des oignons

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



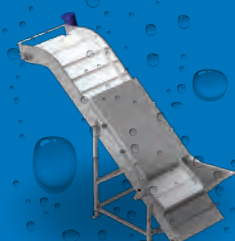
FABRIQUÉS AU
QUÉBEC



TRÉMIES DE RÉCEPTION À SEC OU DANS L'EAU



LAVEUSES À BARIL



CONVOYEURS EN TOUS GENRES

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

www.univerco.com | 1 800 663-8423



UNIVERCO

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



Retrait du Chlorpyrifos : Avenir incertain pour quelques cultures

Face au retrait du chlorpyrifos, dont l'utilisation sera interdite au Canada à partir de décembre 2023 pour les usages agricoles et en l'absence de solutions de remplacement efficaces, les producteurs sont incertains quant à l'avenir de leurs cultures, notamment pour la lutte contre la mouche du chou dans les crucifères.

Le chlorpyrifos, une molécule très utilisée dans le contrôle de la mouche du chou dans les crucifères et de la mouche de l'oignon dans les liliacées, se verra bientôt interdit pour tous les usages agricoles. Son retrait pourrait bien compromettre l'avenir de certaines cultures comme le rutabaga.

En effet, il n'existe actuellement aucun produit de remplacement contre la mouche du chou pour l'application en

cours de saison pour les crucifères et les traitements homologués par bassinage des transplants, pour les crucifères feuilles et fleurs, ne sont pas permis dans les crucifères racines. À ce sujet, plusieurs producteurs de rutabaga nous ont transmis leurs inquiétudes et semblent mitigés à reconduire la culture après la date fatidique du retrait du chlorpyrifos. L'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) étudie la possibilité de déposer des demandes d'homologation pour l'extension de l'usage de quelques pesticides et encourage la production et l'usage des mouches stériles dans les crucifères en plus d'autres pistes qui peuvent être prometteuses, comme l'utilisation d'ennemis naturels.

L'utilisation des filets anti-insectes a montré une bonne efficacité, c'est d'ailleurs une technique largement utilisée dans les productions bio, mais elle reste onéreuse et difficilement déployable pour

les productions sur de grandes superficies. L'APMQ a récemment déposé auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) une demande de financement des machines enrouleuses de filets anti-insectes dans le cadre du programme Prime-Vert (2023-2028).

La problématique de la lutte contre la mouche du chou est mondiale, aucune solution efficace n'a été répertoriée jusqu'à présent et les compagnies phytosanitaires à travers le monde cherchent des matières actives alternatives depuis plus de 20 ans. Au Canada, c'est un des ennemis des cultures ayant reçu le plus de financement, d'ailleurs elle est considérée comme une priorité de recherche québécoise et canadienne depuis plusieurs années. Depuis la création de l'Atelier canadien de priorisation des pesticides à usage limité en 2003, la mouche du chou est la priorité numéro 1 dans les crucifères pour



l'ensemble des régions canadiennes. C'est un enjeu national récurrent et connu. Les gouvernements fédéraux et provinciaux investissent massivement en recherche pour trouver des techniques de lutte alternatives. Malheureusement, aucune solution efficace n'est encore offerte aux producteurs.

Pour la mouche de l'oignon, le retrait du chlorpyrifos est moins contraignant grâce à l'utilisation des mouches stériles qui assurent un bon contrôle, mais les producteurs ne peuvent dépendre d'une seule technique alternative pour lutter efficacement contre ce ravageur surtout avec la menace d'une réévaluation des produits de remplacement.



Le défi de la fraise : produire un fruit rouge sans être dans le rouge

La délicieuse saison des fraises du Québec prend fin sous peu, une saison de bons rendements, mais aussi d'augmentation des coûts de production dus à l'inflation.

Afin de mieux comprendre les réalités économiques de nos entreprises qui ont fait preuve d'adresse au cours de la saison 2022, penchons-nous sur la composition du coût de production de ce petit fruit.

C'est beaucoup de travail!

Plusieurs n'imaginent pas que pour chaque panier de fraises produit, plus de la moitié du montant de son coût de production est consacrée à la rémunération du travail.

Le temps de récolte représente plus de 60 % du temps total de travail dans la culture de la fraise.

qui contribue à cette réalité. La cueillette automatisée n'étant pas une option actuellement, bon nombre de travailleurs doivent y être impliqués.

Comme dans d'autres secteurs, la pénurie de main-d'œuvre locale affecte grandement les entreprises agricoles. Le recours à la main-d'œuvre étrangère est courant et les coûts qui y sont associés sont en croissance. Depuis quelques années, le salaire horaire minimum a progressé de 12,50\$ de l'heure en 2019 à 14,25\$ en 2022, une augmentation de 14 %.

Les travailleurs étrangers temporaires représentent 76 % de la force de travail dans la culture de la fraise.

Selon de récents travaux réalisés par le Centre d'études sur les coûts de production en agriculture (CECPA), la portion salariale représente environ 80 % de l'ensemble des dépenses en lien avec la rémunération du travail. Les billets d'avion, les démarches juridiques, le logement et les autres frais qui composent le 20 % restant des coûts sont également en forte progression. Selon des producteurs contactés : « Le marché étant de plus en plus compétitif,

il faut absolument offrir des conditions intéressantes pour retenir son personnel ».

Les plants et leurs nutriments

Les coûts associés à l'achat ou à la production des plants, à leur fertilisation et à leur protection sont souvent oubliés par les consommateurs dans le processus de production d'un fruit. Ils représentent, en production de fraises, environ 15 % de l'ensemble des coûts. Pour l'année en cours, les frais liés aux fertilisants sont possiblement ceux qui ont le plus progressé. Le conflit Ukraine-Russie a de grandes répercussions sur le prix des engrais azotés qui ont doublé en l'espace de quelques mois.

Énergie et équipements

Le coût de l'énergie s'est également enflammé. Pour les entreprises en production de fraises, ce poste de dépenses « énergie et équipements » aura également une forte tendance vers le haut en 2022. Selon les indices de progression actuels, ces frais auront tendance à croître de 30 % à 40 % comparativement à l'année 2021.

Les coûts de transports, de matériel d'emballage, de réparation et autres sont généralement corrélés avec le prix de l'énergie.

En conclusion

À la lumière de ces chiffres, il va sans dire que les coûts de production sont cette année une préoccupation importante pour les producteurs et productrices de fraises au Québec, mais qu'ils font des pieds et des mains afin de les optimiser... au plus grand plaisir des consommateurs!

Récemment, une étude sur la production de fraises a été réalisée par le Centre d'études sur les coûts de production en agriculture (CECPA). La collaboration de plusieurs productrices et producteurs a permis d'exposer des données techniques, économiques et financières sur cette production. Pour les entreprises qui souhaitent s'améliorer, il s'agit d'une référence très complète.

Cette étude indépendante a été réalisée pour l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec (APFFQ) avec le soutien financier de la Financière agricole du Québec (FADQ).

Vous pouvez consulter l'étude [complète ici](#).

Un travail d'implantation, d'entretien, de récolte et de mise en marché effectué sur plusieurs mois de l'année. C'est principalement la nature fragile du fruit

Alexandra Johnston

Conseillère aux communications et aux relations publiques à l'APMQ

Dans cette édition du Primeurs, nous vous présentons une productrice impliquée qui a comme objectif de participer à l'obtention de solutions concrètes aux enjeux du domaine maraîcher. Ariane se joint au conseil d'administration de la toute nouvelle Chambre de coordination et de développement (CCD) de la recherche sur les légumes de champ à titre de représentante des producteurs de légumes diversifiés sur petite surface. Elle détient un baccalauréat en génie agroenvironnemental de l'Université Laval et a travaillé à l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA) durant ses études. Elle a plus de 10 ans d'expérience en gestion de projets d'ingénierie et de construction. L'innovation dans le domaine maraîcher est une priorité pour elle. Cette productrice, mère de famille, a aussi un grand souci pour l'environnement.

Portrait d'une productrice impliquée, Ariane Veillette, co-propriétaire de la ferme Domaine de Jorane



de saison, etc. La transformation se fait ici même sur la ferme. Nous vendons nos produits entre autres dans les marchés d'été et directement sur la ferme. Nous sommes présentement en train de faire construire un bâtiment pour la production de vin, la transformation de nos produits maraîchers cultivés en serre et au champ ainsi qu'une boutique. »

connaître de nouvelles choses et de faire de la recherche applicable sur le terrain, réalisable sur le terrain. Il faut que ce soit bénéfique et concret. »

Plusieurs occasions d'implication sont possibles à la CCD et au Syndicat des producteurs maraîchers du Québec. Si vous êtes intéressés à vous impliquer, veuillez contactez Catherine Lessard,



directrice économie, politique et recherche de l'APMQ à clessard@apmquebec.com



Parlez-nous de votre parcours

« Mon grand-père avait une ferme laitière et de grandes cultures. Mon père, aussi agronome, a ensuite repris les champs et a créé un centre horticole. J'ai fait mes études en génie agroenvironnemental à l'Université Laval avant de reprendre la ferme familiale à Saint-Narcisse en 2017 avec ma sœur Annabelle, biochimiste de formation, après avoir eu mon premier enfant. »

Quelques mots sur votre entreprise

« Nous faisons de la grande culture, de la production en serres, de l'horticulture et de la viticulture depuis tout récemment. Nous produisons des légumes de transformation comme des courgettes, des carottes, des oignons, pour faire des légumes marinés, des marmelades, des conserves, des pâtés

Pourquoi la CCD?

« J'aime la recherche et faire avancer les choses, c'est mon côté ingénieur. Toute petite, je savais déjà que le monde agricole était très important pour moi. Je suis passionnée de l'agriculture et j'aime être innovatrice. La recherche est donc une belle méthode pour développer de nouvelles manières de produire nos légumes. »

Ce que vous aimeriez voir se réaliser avec la CCD dans les prochaines années?

« J'aimerais qu'on trouve des solutions concrètes et applicables dans le domaine maraîcher. On se sent seul comme producteur à tenter de trouver des solutions. Les gens se parlent moins... On a besoin de développement, de

Seminis
grow forward

SEMENCES
STOKES^{MD}

NOUS RECHERCHONS LES MEILLEURES VARIÉTÉS POUR NOS CLIENTS DEPUIS 1881.



SKYRAY

78 jrs. Gros épi attrayant aux grains tendres et délicieux pour les marchés locaux de l'Est du Canada. Bout bien rempli et bien couvert.



TARPON

75 jrs. Hybride de saison principale dotée d'une résistance intermédiaire aux races 1 à 10 de la tache bactérienne.



SAILFISH

Poivron rouge hâtif pour le marché frais. Fruit à quatre lobes de bonne qualité. Résistance améliorée aux maladies.



Alexandre Bisson
438-334-1996



Marc André Laberge
514-984-4589



Jessica Tellier-Lambert
514-984-0662



SADDLEBACK

100 jrs. Ce gros oignon globulaire à collet fin possède un système racinaire vigoureux qui permet d'obtenir un rendement élevé.

— Semences de Qualité Depuis 1881 —

T: 1-800-263-7233 | F: 1-800-272-5560 | www.stokeseeds.com



Vos travailleurs sont-ils bien protégés?

Solutions Mieux-être
LifeWorks

Avez-vous de la difficulté à mettre en place des correctifs durables en santé et sécurité dans votre organisation? Par exemple, pourquoi cette porte de sortie d'urgence est-elle encore encombrée ou pourquoi ce dispositif de protection est-il à nouveau retiré d'une machine? Ces éternels recommencements auxquels s'astreignent plusieurs employeurs peuvent être évités grâce à l'inspection du milieu de travail. En plus de comporter de nombreux avantages, l'inspection demeure une pratique obligatoire dans les entreprises, et ce, peu importe leur taille! Parmi les avantages de l'inspection, on retient :

- Meilleur suivi des éléments à corriger;
- Implication des travailleurs;
- Pérennité dans l'application des correctifs;
- Diminution probable du nombre d'accidents de travail grâce à un contrôle accru des risques.

Pour bien réussir l'inspection, il faut tout d'abord la planifier, en définissant sa fréquence ainsi que les personnes responsables de la mener. Il est aussi pertinent d'impliquer au moins un travailleur dans la démarche, afin d'avoir une perspective autre. Il faut ensuite personnaliser la grille d'inspection en fonction de votre milieu de travail. On doit y inclure les principaux risques, comme les éléments de tolérance zéro (tels que les travaux en hauteur et la sécurité des

machines), ou encore l'utilisation de produits chimiques, mais aussi les risques courants, tels que la sécurité incendie, les troussees de premiers soins, etc.

Lors de l'inspection, il est préférable de corriger immédiatement toute situation à risque. Si c'est impossible, il faudra nommer un responsable pour le correctif ainsi qu'une échéance à laquelle la situation devra être régularisée.

Le succès de l'inspection passe par la qualité des suivis effectuée. C'est une bonne manière de démontrer l'importance que revêt la question de la santé et de la sécurité pour vous, en respectant les échéances, en accordant de l'importance aux recommandations de vos travailleurs ainsi qu'en informant le comité de santé et de sécurité de l'avancement des correctifs. L'inspection documentée et formelle contribue aussi à faire preuve de diligence raisonnable pour un employeur et à la réduction des risques pour les travailleurs. Tout le monde y gagne!

À titre de membre d'une mutuelle de prévention chez Solutions Mieux-être LifeWorks, vous bénéficiez de plusieurs modèles de grilles d'inspection, ainsi que de conseils personnalisés pour vous aider à exceller dans la gestion de la santé et de la sécurité dans votre entreprise.

Aimeriez-vous obtenir un support complet en SST et éviter des coûts?

Faites appel à nos experts pour vous faciliter la vie, adhérez à la mutuelle de prévention Horticulture!



Mutuelle de prévention Horticulture

Contenus disponibles en espagnol

40 %
Économies moyennes sur la cotisation CNEST

Escomptes
Tarifs préférentiels pour les membres

Gratuites
30 formations SST en ligne

Adhérez dès maintenant!

Solutions Mieux-être **LifeWorks**

sst@lifeworks.com
[1.800.565.4343](tel:18005654343)
sst.lifeworks.com/horti

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

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



Izmir Hernandez

Conseillère en innovation
Réseau d'expertise en innovation agricole

Le Réseau d'expertise en innovation agricole (REIA) est opérationnel depuis avril dernier et fait son chemin en réalisant plusieurs activités de consultation tout en s'installant tranquillement sur les réseaux sociaux. Certaines informations recueillies par le réseau servent déjà à orienter les travaux de veille technologique dans le secteur maraîcher.

Le REIA est une initiative québécoise qui appuie le développement et l'implantation des technologies qui réduisent l'utilisation de la main-d'œuvre et contribuent à des pratiques agroenvironnementales plus saines. Il est composé des Producteurs en serre du Québec, de l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec, de l'Association des producteurs maraîchers du Québec, du Conseil des vins du Québec, des Producteurs de pommes du Québec et de la Zone Agtech.

Le REIA suit son chemin

Depuis son démarrage, plusieurs activités ont eu lieu et quelques outils sont mis à la disposition de tous. Des comités formés de producteurs agricoles ont été constitués pour les secteurs maraîcher, pomicole et celui de fraises et framboises, afin d'assister à des groupes de discussion et cerner certains enjeux. Pour rester à l'affût de ses travaux, vous pouvez suivre le REIA sur Facebook, sur LinkedIn et vous abonner à l'infolettre mensuelle et ainsi découvrir les travaux en détail.

En résumé, le groupe de discussion du comité de consultation maraîcher s'est déroulé le 26 avril 2022. Les participants ont dû répondre à un questionnaire préalable à cette réunion. Les questions portaient sur les tâches agricoles que le secteur doit prioriser pour son automatisation, robotisation ou mécanisation et sur les facteurs qui promeuvent ou empêchent leur adoption.

Voici les tâches agricoles sélectionnées par le comité de consultation maraîcher :

1. Désherbage;
2. Récolte sélective et non sélective;
3. Gestion de la production;
4. Lutte aux ravageurs.



Depuis quelques mois, ces tâches prioritaires servent à établir les bases d'une veille technologique pour le secteur maraîcher. Une panoplie de technologies agricoles provenant de partout au monde seront répertoriées tout au long de l'année pour assurer une bonne couverture de l'offre. Ce mandat de veille a été accepté par la Zone Agtech, ce qui permet de tirer profit de son expertise et de sa proximité avec les développeurs de technologies.

Les groupes de discussion ont également servi à soulever les enjeux, en rapport à l'adoption des nouvelles technologies, qui sont communs aux producteurs. Parmi ceux-ci, le retour à l'investissement, la qualité du travail et la réduction des besoins de main-d'œuvre. Bien que le prix ait été également nommé comme un frein potentiel à l'achat des technologies, il se retrouve uniquement au bas de la liste. Selon les enquêtes, c'est parce que

cela devient moins important s'ils ont des arguments solides sur la performance de leurs futures acquisitions automatisées.

Le prochain pas pour le REIA est de partager les recueils de la veille technologique, d'établir des activités de démonstration de nouvelles technologies et de déployer des outils permettant de guider les producteurs agricoles vers les meilleurs choix de technologies possibles. On incite fortement nos membres de l'APMQ à intégrer le programme pour ainsi contribuer à son rayonnement.

Pour recevoir le rapport du groupe de discussion, connaître plus en détail les démarches du réseau ou adhérer à l'infolettre, contactez Izmir Hernandez à ihernandez@apmquebec.ca

Une permanence à votre service

L'APMQ compte sur des gens dévoués, passionnés et à l'écoute des membres. L'équipe qui représente les intérêts du secteur maraîcher est composé de neuf personnes dont les profils et les expertises sont variés. Dans les prochains numéros, nous vous présenterons les personnes au cœur des activités de votre association. Apprenons à connaître ces gens engagés qui ont à cœur votre succès.

Catherine Lessard

DIRECTRICE ÉCONOMIE,
POLITIQUE & RECHERCHE



Catherine a sous sa responsabilité les évaluations de la réglementation proposée et en vigueur ainsi que les projets spéciaux mis en œuvre par l'APMQ ainsi que plusieurs dossiers qui impliquent l'économie et l'agronomie. Elle entretient d'étroites collaborations avec les partenaires du milieu et les différents intervenants du monde politique et agricole. Elle est détentrice d'une maîtrise en économie et politique des ressources naturelles de l'Université du Maine et d'un baccalauréat en économie et en gestion agroalimentaires de l'Université Laval.

Disposant d'une expérience de près d'une vingtaine d'années dans le secteur agricole, Catherine a occupé diverses fonctions qui l'ont amenée à son poste actuel à l'APMQ. Elle a notamment occupé la fonction de directrice adjointe – Recherche économique aux Producteurs

de lait du Québec. Par la suite, elle fut directrice des affaires économiques et agronomiques et directrice de la mise en marché des bouillons d'abattage auprès des Producteurs de bovins du Québec. Avant de se joindre à nous, Catherine a également agi à titre de coopérante avec l'UPADI au Sénégal.

Fière maman de deux garçons de 6 et 10 ans, dans ses temps libres, Catherine est une adepte du plein air, de lecture, de yoga et de jardinage. On la retrouve aussi souvent à cuisiner, surtout des légumes du Québec.

Izmir Hernandez

CONSEILLÈRE EN INNOVATION -
RÉSEAU D'EXPERTISE EN INNOVATION AGRICOLE



L'APMQ joue un rôle de leadership dans la création du Réseau d'expertise en innovation agricole. L'objectif est de structurer un réseau d'expertise, d'information et de veille pour augmenter l'adoption des technologies de mécanisation, robotisation et automatisation répondant au besoin de réduction de la main-d'œuvre du secteur horticole québécois. À cet égard, Izmir veille à identifier les diverses opportunités à titre de conseillère en innovation.

Mexicaine d'origine, Izmir est ingénieure spécialisée en production et en commercialisation horticole, Izmir est détentrice d'un baccalauréat de l'Université Autonome de Chihuahua. Elle a également complété un certificat en français de langue seconde de l'Université de Montréal.

Avant de se joindre à nous, Izmir a été à l'emploi de l'UPA pendant plusieurs années. Elle a notamment occupé la fonction d'agente de formation.

Izmir est la maman d'un garçon de 3 ans. Dans ses temps libres, elle s'intéresse à la nature, la gastronomie et les sciences.



**Association des
producteurs maraîchers
du Québec**



Isabelle Matteau
Coordonnatrice au
PELI du CLD des Jardins-de-Napierville

Après deux ans d'attente, c'est avec joie que le CLD des Jardins-de-Napierville et la direction régionale de la Montérégie du MAPAQ vous convient à la 25^e édition des Journées horticoles et grandes cultures (JHGC). Du 6 au 8 décembre 2022, une centaine de conférenciers et une cinquantaine d'exposants seront réunis à nouveau au centre communautaire de Saint-Rémi pour échanger avec les agriculteurs et intervenants du monde agricole.

Depuis 25 ans, ce rendez-vous est une occasion unique de rencontrer les spécialistes en horticulture et en grandes cultures, les fournisseurs de produits et services et bien sûr les agriculteurs et agricultrices de partout au Québec. La popularité de cette activité se traduit par un engagement du milieu : plus de

Les Journées horticoles et grandes cultures sont de retour!

1000 participants se sont déplacés en 2019 pour enrichir leurs connaissances, apprendre de nouvelles techniques et découvrir les innovations du secteur agricole. L'événement est ainsi une vitrine commerciale incomparable et contribue au développement durable de l'agriculture, des affaires et de l'emploi en Montérégie, mais aussi ailleurs.

PROGRAMMATION

Au moment d'écrire ces lignes, le programme est en cours d'élaboration, mais vous pouvez déjà réserver vos dates, car voici les différentes thématiques à l'honneur cette année :

Mardi 6 décembre :

Légumes de terre noire, Lutte intégrée, Commercialisation de proximité, Grandes cultures;

Mercredi 7 décembre :

Légumes de terres minérales, Gestion de l'eau, Ressources humaines, Transformation;

Jeudi 8 décembre :

Pomme, Grandes cultures biologiques, Horticulture biologique, Gestion et relève agricole.

Fait nouveau cette année, la thématique *Légumes de terres minérales* sera organisée par le Réseau d'expertise en innovation agricole et l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) et portera notamment sur la mécanisation. Le programme détaillé sera disponible sur le site Internet Agrobonsens : <http://agrobonsens.com/evenement/jhgc2022/>

COQUETEL DE RÉSEAUTAGE

Un quart de siècle, ça se fête! Afin de souligner la 25^e édition, les participants sont conviés le mardi 6 décembre dès 16 h 30 à une soirée-réseautage présentée par l'APMQ. Une formule simple : réunir des passionnés de l'agriculture, de la musique, un verre à la main (avec ou sans alcool), l'important est de se retrouver. Pour ces retrouvailles tant attendues, le Circuit du Paysan fera la fête à vos papilles. Divers

produits des membres de ce circuit agrotouristique seront mis à l'honneur sous forme de bouchées gourmandes. Venez discuter, boire et manger dans une ambiance festive avec nos partenaires et n'oubliez pas d'inviter une ou un collègue!

PRÉINSCRIPTION

Il sera possible de s'inscrire en ligne à partir du 15 octobre 2022. Les inscriptions faites avant le 23 novembre permettent d'économiser sur le prix d'entrée, qui inclut le dîner. Pour le coquetel, l'entrée est gratuite pour les participants des JHGC et 30 \$ pour les invités. Réservez votre place dès maintenant : lepointdevente.com/billets/jhgc

Pour tout renseignement, communiquez avec le CLD des Jardins-de-Napierville par téléphone au 450 245-7289, poste 201, ou par courriel au cld@cldjdn.ca.

Plant Products et Biobest
allient leurs forces pour
offrir à leurs clients,
un service complet de
qualité supérieure

Nutrition

- Conception de programme de fertilisation personnalisé

Protection des cultures

- Conception de stratégies de lutte intégrée personnalisées

Pollinisation par les bourdons

- Meilleure nouaison et fruits plus uniformes

PlantProducts.com

Membre du groupe Biobest

Une approche holistique de la santé et de la performance des cultures.

Nos produits et services s'adressent autant aux producteurs en régie conventionnelle que biologique, en champ et en serre. De plus, notre équipe vous offre des solutions simples et efficaces ainsi qu'un soutien technique qui vous permettent d'obtenir une récolte de qualité tout en réduisant votre empreinte écologique.

N'hésitez pas à nous contacter.

Tout pour votre réussite



PLANTPRODUCTS®



Les rendez-vous Plaisirs maraîchers 2022 : un retour réussi

L'édition 2022 du rendez-vous Plaisirs maraîchers marquait le retour d'une grande tradition de l'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ). L'événement s'est tenu au Château Vaudreuil et a fait salle comble. C'est dans une ambiance de célébration que les invités ont été capables de se revoir après une trop longue pause.

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 à Ricardo Larrivée Ricardo. Le chef, auteur, personnalité de la télévision et entrepreneur a été récompensé pour son dévouement à la promotion des fruits et légumes frais du Québec depuis le début de sa carrière.

Ricardo a à cœur de donner de la visibilité aux produits et aux producteurs locaux en faisant découvrir sur ses multiples tribunes la qualité des fruits et légumes du Québec. « Nous sommes honorés de décerner Le Mélior à Ricardo. Sa contribution, au cours des deux dernières décennies, est immense. Ses initiatives ont inspiré des gens de toutes les générations et ont contribué à rassembler les gens pour cuisiner, célébrer et manger ensemble. Le soutien de Ricardo envers nous, les producteurs, a fait une grande différence », a souligné Mme Catherine Lefebvre, présidente de l'APMQ.

« Je suis très honoré de recevoir ce prix qui a une signification toute particulière à mes yeux. Faire pousser des fruits et des légumes a toujours fait partie de ma

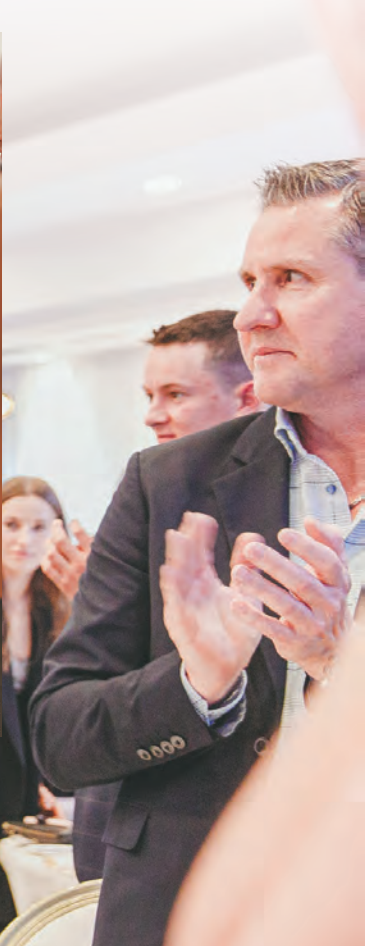
vie. Avoir les mains dans la terre, cueillir un légume frais dans son jardin, ce sont des petits bonheurs tout simples, mais qui permettent de nourrir les gens qu'on aime et de leur démontrer qu'avec beaucoup d'amour et de patience, on récolte les plus beaux produits locaux », a affirmé Ricardo au moment de recevoir son prix.

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 commanditaires





GROUPE
PENTAGONE



Maraîchers et maraîchères : prenez les devants avec un leader en gestion de risques agricoles.

Notre équipe comprend votre réalité et
vous conseille judicieusement.



Cabinet de
courtage
indépendant
depuis 1955



Lareau
courtiers d'assurances

 **AU —
DEVANT**

Nouveautés phytoprotection

Nouveaux usages approuvés pour les fruits et légumes en champs - De mars à juillet 2022

Cultures visées	Nom commercial (matière active)	Ravageur
Herbicide		
Céleri, Céleri-rave, Chou chinois, Sarrasin	Select Herbicide de post-levée Select Herbicide de post-levée (Bicarbonate de potassium)	Graminées à l'étiquette
Maïs sucré	Accent IS (Nicosulfuron)	Pied-de-coq, Panic d'automne, Sétaire verte, Cenchrus à épines longues, Panic capillaire, Chiendent, Folle avoine, Sétaire glauque.
Carottes	Ultra Blazer (Flazasulfuron)	Amarante à racine rouge
Oignons à bulbes secs transplantés	Prowl H2O (Pendiméthaline)	Mauvaises herbes à l'étiquette
Bleuets nains	Alion, Indaziflam 200 SC, Indaziflam 500 SC (Indaziflam)	Mauvaises herbes à l'étiquette
Rutabaga	Shadow RTM (Cléthodime)	Mauvaises herbes à l'étiquette
Tomates des champs	Volta (Herbicide Volta)	Amarante à racine rouge, Moutarde des champs, Renouée persicaire, Sétaire verte, Panic d'automne, Pied-de-Coq, Morelle poilue, Chénopode blanc, Abutilon
Bleuets nains	Prism SG (Rimsulfuron)	Mauvaises herbes à l'étiquette
Canneberges	Lontrel XC (Clopyralide)	Mauvaises herbes à l'étiquette
Insecticide		
Petits fruits, Pommes, Raisins, Prunes Crucifères, Oignons, Laitue, Carottes, Pommes de terre. (Vérifier les cultures et les ravageurs homologués à l'étiquette)	Ship 250 EC (Cyperméthrine)	Drosophile à ailes tachetées, Noctuelles des fruits verts, Punaise de la molène, Punaise brune du pommier, Charançon de la prune, Noctuelle des fruits verts, Punaises terne, Tordeuses, Coccinelle asiatique multicolore, Guêpes jaunes, Tordeuse orientale du pêcher, Altises, Ver de l'épi du maïs, Mouches, Mouches du chou, Sauterelles, Ver-gris
Tomates	Verimark (Cyantraniliprole)	Doryphore de la pomme de terre
Légumes-tiges et légumes pommés du genre Brassica, Céleri, Persil-feuilles fraîches, Coriandre-feuilles fraîches, Canneberge. (Vérifier les cultures et les ravageurs homologués à l'étiquette)	Exirel (Cyantraniliprole)	Thrips, Charançon de la carotte, Scarabée japonais, Charançon noir de la vigne, Fausse-arpenteuse du chou, Légionnaire uniponctuée, Légionnaire d'automne, Légionnaire de la betterave, Ver-gris, Ver de l'épi du maïs, Puceron, Mineuses diptères (larve), Altise, Anthonome de l'atoca
Basilic des champs	Closer (Sulfoxaflor)	Cicadelles, Pucerons
Laitue	UP-Cyde 2.5 EC (Cyperméthrine)	Punaise terne
Petits fruits des genres Ribes, Sambucus et Vaccinium (CSG13-07B)	Chaux soufrée Insecticide Acaricide Fongicide (Polysulfure de calcium)	Cochenilles et comme pulvérisation générale de nettoyage
Baies et petits fruits (CG13-07) (cochenille), Pommes, Poires (carpocapse de la pomme), Raisin (nymphes de cicadelles), Fines herbes (CG25) et Épices (CG26) de champ et de serre (oïdium, acariens, pucerons), Légumes-feuilles (CG4-13) (pucerons)	Purespray Green Huile de pulvérisation 13 E (Huile minérale)	Pucerons, Cochenilles, Acariens, Thrips, Aleurodes, Oïdium, Carpocapse de la pomme, Nymphes de cicadelles
Légumes-tubercules et légumes-cormes (SGC 1C), Légumes-feuilles (GC4-13), Légumes-fleurs et légumes pommés du genre Brassica (GC5-13), Légumes-fruits (GC8-09), Cucurbitacées (GC9), Fruits à pépins (GC11-09), Fruits à noyau (GC12-09), Légumes-pétiotes (SGC 22B), Fourrage et foin de graminées (GC17), Fourrage, paille et foin de plantes autres que les graminées (GC18).	Sefina (Afidopyropen)	Pucerons, Aleurodes
Légumes-racines et légumes-tubercules (CG 1), Légumes-feuilles cultivés au champ et en serre (CG 4-13), Noix (CG 14-11), Fines Herbes (CG 25), Épices (CG 26), Légumes-bulbes, légumes-tiges et légumes-pétiotes (CG 22), Épinards d'eau chinois et Artichaut globe cultivés au champ et en serre (pucerons, tétranyques), Fraises cultivées en serre (pucerons, tétranyques, oïdium)	SuffOil-X Émulsion d'huile en aérosol Insecticide, acaricide, fongicide (Huile minérale)	Pucerons, Tétranyques, Oïdium

Fongicide		
Ail	Velum-Prime Nématicide (Fluopyram)	Nématode des tiges et des bulbes
Cerises (CSG12-09A), Cucurbitacées (CG9), Raisins	Gatten (Flutianil)	Oïdium (blanc)
Légumes-racines (SGC1B)	Fontelis (Penthiopyrad)	Pourriture sclérotique
Cognassiers, Pommiers, Pometiers, Poiriers, Cognassiers, Framboisiers, Mûriers, Baies d’amélanchiers	Buran (Biopesticide) (Poudre d’ail)	Oïdium, Brûlure bactérienne, Brûlure des fleurs
Houblon, Épinards d’eau chinois de champ et de serre, Mûres et framboises (CSG13-07A), Légumes-feuilles du genre Brassica plantules de champ et de serre (CSG4-13B), Légumes-tiges et légumes-fleurs du genre Brassica (CG5-13), Fraise de serre, Betteraves rouges (jardinières) des champs. (Vérifier la culture et les ravageurs homologués à l’étiquette)	OxiDate 2.0 OxiDate OxiDate FC (Peroxyde d’hydrogène + Acide peracétique)	Brûlure alternarienne, Pourriture grise, Mildiou, Oïdium (blanc), Feu bactérien, Moisissure grise, Tache cercosporéene
Raisin, Pomme, Oignon bulbe et vert,	OxiDate 2.0 (Peroxyde d’hydrogène + Acide peracétique)	Moisissure grise des grappes, Pourriture aigre, Tache de suie, Chiure de mouche, Brûlure bactérienne, Oïdium, Pourriture grise
Fines herbes champ et serre (CG25), Épices de champ (CG26)	MilStop (Bicarbonate de potassium)	Oïdium
Pommiers	Cuivre en vaporisateur (Cuivre élémentaire)	Tavelure du pommier
Raisins (sauf les raisins de table)	Allegro 500F (Fluazinam)	Nécrose, Anthracnose
Oignons verts, oignons ordinaires	Elevate 50 WDG (Fenhexamide)	Brûlure des feuilles
Pomme de terre	Traitement de semences Vibrance 500FS (Sédaxane)	Rhizoctone brun, Chancre de la tige et des stolons transmis par les semences, Tache argentée transmise par les semences
Laitue (amère, pommée, feuille dont Romaine), Endive, Chrysanthème guirlande, Cosmos et Chicorée rouge cultivées en serre	Influence LC (Poudre d’ail)	Blanc
Légumes-racines (tache alternarienne, blanc), Carotte (tache alternarienne, tache cercosporéenne)	Rootshield Plus WP (La souche KRL-AG2 de Trichoderma harzianum Rifai + La souche G-41 de Trichoderma virens)	Tache alternarienne, Blanc, Tache cercosporéenne
Fruits à pépins (CG11-09) (pourriture noire/tache ocellée, moucheture, tavelure du poirier, taches de suie), Raisins (pourriture noire)	Cevya (Mefentrifluconazole)	Pourriture noire/Tache ocellée, Moucheture, Tavelure du poirier, Taches de suie, Pourriture noire
Bleuets en corymbe (brûlure des rameaux à Monilinia, pourriture sclérotique), Raisins (oïdium, mildiou, pourriture des racines des fruits)	Dart (Acide Capric + Acide Caprylique)	Brûlure des rameaux à Monilinia, Pourriture sclérotique, Oïdium, Mildiou, Pourriture des racines des fruits
Petits fruits de plantes naines à l’exception des canneberges (SGC 13-07G)	A20560 (Pydiflumétofène + Fludioxonil)	Anthracnose
Légumes-racines et légumes-tubercules (CG 1), Légumes-feuilles cultivés au champ et en serre (CG 4-13), Noix (CG 14-11), Fines Herbes (CG 25), Épices (CG 26), Légumes-bulbes, légumes-tiges et légumes-pétiols (CG 22), Épinards d’eau chinois et Artichaut globe cultivés au champ et en serre (pucerons, tétranyques), Fraises cultivées en serre (pucerons, tétranyques, oïdium)	SuffOil-X Émulsion d’huile en aérosol Insecticide, acaricide, fongicide (Huile minérale)	Pucerons, Tétranyques, Oïdium

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

**Aurélié
Munger**

Chargée de projet
CRAAQ

Une fois le travail au champ effectué et les épisodes de mouche de la carotte surmontés, il est maintenant temps de récolter les carottes qui ont emmagasiné de précieux glucides, minéraux et vitamines. Vendue en bottes, décollée, en vrac ou pour la transformation, la carotte est une culture légumière importante pour la province. Si la carotte vendue avec feuille doit être consommée rapidement, il en est autrement pour la carotte en vrac qui possède tous les attributs pour être entreposée à long terme et ainsi fournir un approvisionnement local à l'année. Toutefois, les étapes en post-récolte sont primordiales pour maintenir la qualité de ce légume. Un défi complexe - particulièrement en production maraîchère diversifiée - mais surmontable.

Bien conserver la carotte et les autres légumes

Une carotte de qualité est ferme, droite, lisse, sucrée, sans amertume, sans fissures ni protubérances. Les conditions gagnantes sont bien connues pour conserver la carotte : de l'humidité, du froid et l'absence d'éthylène. Ainsi, l'humidité relative doit être maintenue entre 97 et 99 % pour conserver la fermeté du produit et éviter la déshydratation. Des études ont démontré que 10 % du poids des carottes peut être perdu après 16 jours à une humidité relative de 90 % ou bien après 32 jours à une humidité relative de 95 %. Une température entre 0 et 1 °C réduit la transpiration et la germination et peut induire une durée de conservation jusqu'à 9 mois si aucun lavage n'est fait avant l'entreposage. Si par erreur les carottes sont entreposées avec des poivrons, des pommes ou tout autre légume ou fruit dégageant de l'éthylène, elle développera un goût amer.

Alors que l'application de ces paramètres peut sembler simple et claire, elle se complique rapidement lorsqu'on doit gérer l'entreposage de plusieurs produits

maraîchers. Les manipulations et les conditions de conservation doivent être organisées en fonction des particularités des produits récoltés pour une conservation optimale jusqu'à la vente. Un système d'entreposage bien pensé, regroupant les légumes selon leurs besoins, permettra de surmonter les difficultés et d'éviter des pertes.

La *Trousse des opérations de récolte et post-récolte en maraîchage diversifié* du CRAAQ offre à ce sujet plus d'une centaine de pages sur les bonnes pratiques en matière d'installations, d'équipements, de calendrier de travail et d'opérations. En ce qui concerne la carotte, les techniques applicables figurent dans la fiche *Légumes racines en vrac*, qui concerne carottes, betteraves, rutabagas, panais et pomme de terre. Selon les cas, des spécificités propres à certains légumes sont exposées avec des solutions concrètes. Par exemple, pour accommoder la pomme de terre, qui requiert moins d'humidité et de fraîcheur que la carotte, un scénario de deux chambres froides est proposé. La



première sert à l'entreposage à long terme avec des consignes de 1 °C et une humidité relative (HR) frôlant 99 % pour la majorité des légumes, excepté la pomme de terre. Une seconde chambre froide à 3 °C avec une HR de 95 à 98 % pour entreposer les pommes de terre à long terme et les autres légumes racines en vrac lavés qui seront vendus plus rapidement.

Consulter le catalogue du CRAAQ pour vous procurer cet ouvrage de référence au www.craaq.qc.ca/catalogue

**25 novembre
2022**

**Colloque
Pomme
de terre**

**Un carrefour
d'expertises
depuis
40 ans**





Votre magazine, vos opinions

Dans cette chronique, nous vous présentons de l'information propre au secteur maraîcher et nous vous invitons à nous donner votre avis. Dans un prochain numéro, nous ferons un retour sur les réactions obtenues.

Nous ne vous l'apprenons pas, les défis sont nombreux pour les producteurs maraîchers. C'est le travail de l'APMQ de les partager avec les décideurs pour que vos réalités et vos enjeux soient pris en compte. Dans le cadre d'une récente étude du Centre d'études sur les coûts de production en agriculture (CECPA), 33 entreprises maraîchères ont été questionnées sur les principaux enjeux affectant les perspectives de rentabilité de leur secteur. Voici le palmarès des enjeux identifiés, par ordre d'importance.

Coût et rareté de la main-d'œuvre

Embaucher la main-d'œuvre nécessaire est tout un défi pour les producteurs, même en recourant à la main-d'œuvre étrangère. L'augmentation du coût de main-d'œuvre est préoccupante.

Augmentation continue du coût des intrants

L'inflation a touché de plein fouet les producteurs maraîchers en 2021 et 2022. Le matériel d'emballage, les fertilisants et le diesel sont souvent cités comme les intrants dont les coûts ont augmenté le plus rapidement.

Changements climatiques

Les périodes de sécheresse, de chaleur intense et les changements rapides de températures affectent les rendements et conséquemment la rentabilité des entreprises.

Pression de l'importation et compétition

Pas facile de compétitionner avec les produits des États-Unis et du Mexique alors que les coûts de production et les exigences réglementaires ne sont pas les mêmes!

Partage inégal de la marge à travers la filière

Les producteurs maraîchers perçoivent que leurs marges diminuent à l'avantage d'autres acteurs de la filière.

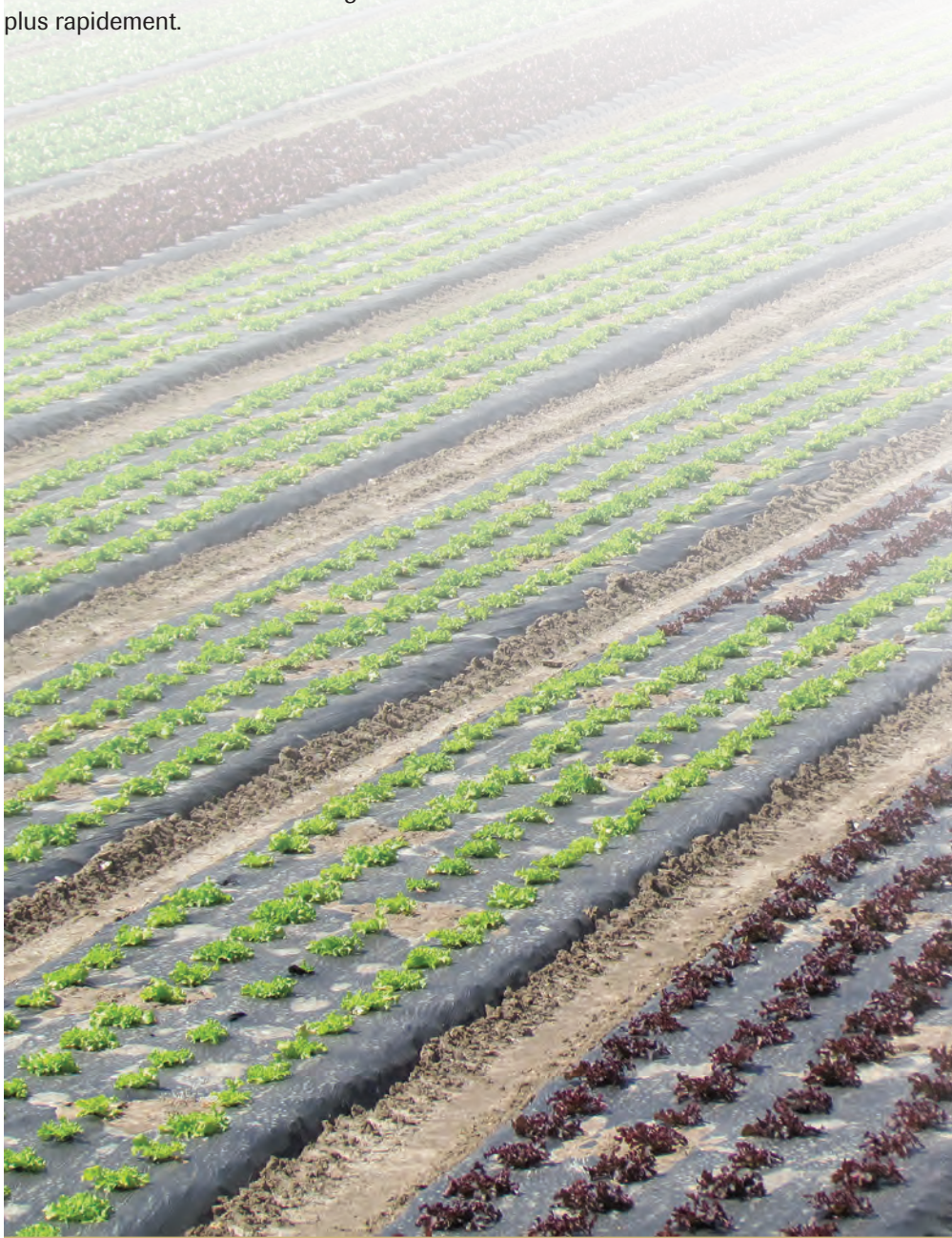
Documents à remplir et normes réglementaires

Les normes réglementaires sont de plus en plus contraignantes et la paperasse, de plus en plus volumineuse, ce qui implique plus de main-d'œuvre occupée à ces tâches.

Notre question

Selon vous, quel est le principal enjeu affectant la rentabilité des entreprises maraîchères? Est-ce le coût et la rareté de la main-d'œuvre, comme identifié dans l'étude?

Nous vous encourageons chaudement à nous partager vos réponses à apmq@apmquebec.com







NOUS RECHERCHONS LES MEILLEURES VARIÉTÉS POUR NOS CLIENTS DEPUIS 1881.



TROPHYPAK
Bien adaptée pour le cello/jumbo. Adaptée aux terres noires ainsi qu'aux sols minéraux. Excellent feuillage pour la récolte mécanique.



MAVERICK
63 jrs. Carotte à ensacher ou jumbo précoce. Racine lisse de 23-25 cm/9-10 po. Goût et coloration intérieure/ext. excellents.



KRYPTON
110 jrs. Plant érigé à feuilles vert moyen. Plant très uniforme.



Alexandre Bisson
438-334-1996



Marc André Laberge
514-984-4589



Jessica Tellier-Lambert
514-984-0662



RANCHERO
112-115 jrs. Variété adaptée à différentes conditions produisant un très bon rendement.

— Semences de Qualité Depuis 1881 —

T: 1-800-263-7233 | F: 1-800-272-5560 | www.stokeseeds.com