



DANS CE NUMÉRO

• CHRONIQUE

de Michel

• LES PETITS FRUITS

framboises, mûres,
bleuets et fraises

• D'HIER À AUJOURD'HUI

• AUTO-CUEILLETTE

framboises

• AU MENU

• PROMOTION



Michel
Deschênes

Quel début de saison!! Un printemps exceptionnellement hâtif et la canicule en juin. C'est bien plus que suffisant pour chambouler la période des fraises. Si autrefois l'abondance des fraises se situait aux alentours de la St-Jean-Baptiste, cette année, à cette date, le gros des récoltes était accompli. C'est bien vrai les changements climatiques! Et nous, les agriculteurs, sommes très souvent confrontés à une dure réalité : devoir tenter de convaincre des gens (parfois incrédules) que nos produits sont bien les nôtres!! Combien de centaines de fois n'ai-je pas entendu cette phrase : « Cé tu des fraises de c't'année? » ou encore « Cé des fraises de par icitte? ».

Pourtant, bien des personnes parmi ces gens douteux se sont baignés en mai, se sont vus envahis de maringouins très précocement, (...) et me prennent parfois quand-même pour un menteur. Je vois dans leurs yeux la lueur du doute, le demi-sourire perplexe. Ils repartent en discutant entre eux, un peu ébranlés par l'aplomb de ma réponse. J'en glisse quelques mots

ici, afin de renseigner davantage toute notre clientèle au sujet de la mission de la Ferme des Ormes : produire et vendre directement nos récoltes à nos clients, via le comptoir à la ferme et nos étals dans les marchés publics. Alors si la saison est plus hâtive, TOUS NOS PRODUITS ARRIVERONT PLUS RAPIDEMENT.

Depuis plus de dix ans, au Centre du Québec, dans la Montérégie ou dans la grande région de Montréal, les fruits et les légumes arrivent plus tôt. Les méthodes de culture ont évolué, les cultivars sont plus précoces. L'utilisation de paillis de plastique, qui réchauffent la terre, et d'immenses bâches qui protègent les cultures, nous permet de gagner parfois plus de quinze jours sur une production conventionnelle. Ajouter à cela la progression des changements climatiques : des hivers plus doux, des printemps chauds et hâtifs, et voilà!! Voilà un brin d'explication, qui je l'espère, saura vous éclairer sur l'authenticité de ce qui se retrouve sur nos tables.

Profitez bien de votre été, et mangez les bons légumes de chez-nous !!

FRAÎCHES EN TARTE FRAISES D'AUTOMNE
VITAMINÉS EN COLLATION
AU DÉJEUNER MÛRES NATURELS SUCRÉS



LES PETITS FRUITS

FRAMBOISES DÉLICIEUX EN CONFITURE
EN AUTO-CUEILLETTE SANTÉ
NUTRITIFS JUTEUX BLEUETS SAUVAGES

Cabinet en services financiers

Martial Massé

Conseiller en sécurité financière
SERVICES FINANCIERS MARTIAL MASSÉ INC.

- Assurance vie
- Assurance salaire
- Épargne-études
- REER, CRI, CELI
- Rentes, FEER, FRV
- Fonds distincts

4825, rue Bouvet, bureau 111
Bécancour, Québec G9H 1X5
Tél. : 819 233-3344
Télé. : 819 233-3317
Sans frais : 1 877 903-3434

Courriel : serv.fin.mmasse@cgocable.ca
Cell. : 819 386-7125



Gérard, à l'été 1979, se préparant pour le marché de Québec.

Nous sommes maintenant au début des années soixante dix, Marthe et Gérard fondent famille et prennent fermement racine dans le chenil Tardif, à la ferme des Ormes, leur nouvelle propriété. Ils en font, petit à petit, une ferme horticole diversifiée. D'un naturel curieux et observateur, M. Bourque participe à toutes les journées d'information qui lui sont offertes par les organismes agricoles de l'époque. Grâce à cette ouverture d'esprit, il pratique une agriculture d'avant-garde, n'hésitant pas à essayer de nouveaux cultivars et de nouvelles techniques de production. La plupart du temps, il met en pratique les notions nouvelles qui lui sont enseignées lors de formations continues. La terre avait besoin d'être drainée, les fossés recreusés, les décisions étaient prises rapidement pour que les améliorations souhaitées donnent des fruits. Petit à petit, les Bourque ont construit des serres dans lesquelles, comme aujourd'hui, ils cultivaient des fleurs annuelles, des jardinières, des plants de légumes pour le détail et pour la production au champ. Du jeudi au samedi matin, de mai à octobre et pendant plus de trente ans, Gérard s'est rendu au marché public de Sorel.

Avec les MC Duff, Giard, Gallo, Lavallée, Jussaume, St-Onge, Lafond, Bonin, Harnois, Fournier, Soulière, Lamoureux etc., il ira apporter nourriture et bonne humeur à une clientèle très satisfaite. Par la même occasion, des liens d'affaires seront tissés avec des épiciers, des restaurateurs, des maisons de chambre, des couvents, bref, un efficace réseau de mise en marché direct était mis en place. En parallèle, des affaires étaient faites avec de plus gros acheteurs de la région de Québec et de Montréal. Cela faisait des semaines de travail bien remplies, où les heures manquaient pour accomplir toute cette somme de travail. Produire récolter et vendre tout à la fois. Avec

le temps et l'aide de ses enfants et d'employés de plus en plus nombreux, l'entreprise gagne en prospérité. On y fait l'achat de nouveaux équipements plus performants, tracteurs, camions, sarclours et autres équipements aratoires. La grange est rénovée, la fondation refaite. On construit également de nouvelles serres avec la venue d'un centre jardin comme client.

Les bases exactes de la ferme qui deviendrait la nôtre étaient installées. J'ai connu l'entreprise vers la fin des années quatre vingt. On y cultivait alors beaucoup de fraises, du maïs sucré, des choux et beaucoup de pommes de terre, ainsi que de nombreux autres légumes. Nous avions alors la jeune vingtaine, et Marthe et Gérard voyaient venir la possibilité d'un transfert de ferme. Ce sera la matière du prochain numéro.



En 2012, Gérard se ramassant un petit panier de fraises.

SAVIEZ-VOUS QUE

Une augmentation de produits de la région de 1,75\$ par semaine par centricois représente des retombées de 22,9 millions de dollars pour nos entreprises, créant ainsi plus de 116 emplois?

Les petits fruits surgelés sont sains et pratiques. Les bleuets sauvages congelés sont un choix intelligents tout au long de l'année.



AU MENU

À la Ferme, notre cuisine artisanale vous offre un grand choix de produits faits maison.

- Tarte pommes/ramboises
- Tarte crème pâtissière
- Tarte aux 4 fruits
-
- Pâté poulet
- Quiche aux légumes
- Tarte aux tomates

RECETTE

confiture de bleuets

- 2 litres (8 tasses) de bleuets
- 5 ml (1 cuil. à thé) de zeste de citron râpé
- 30 ml (2 cuil. à table) de jus de citron
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 800 g (4 tasses) de sucre

1. Dans une grande casserole à fond épais, mélanger ensemble les bleuets, le zeste de citron râpé, le jus de citron et l'eau.
2. Porter à ébullition en remuant souvent.
3. Réduire la chaleur du feu et laisser mijoter très doucement, à découvert, pendant 10 minutes.
4. Ajouter le sucre et mélanger.
5. Porter à ébullition à feu vif en remuant.
6. Laisser bouillir en remuant souvent pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la confiture soit prête.
7. Retirer du feu, écumer et remuer pendant 3 à 5 minutes afin de bien répartir les bleuets dans le mélange.
8. Verser la confiture chaude dans des bocaux stérilisés chauds; les sceller.

Donne 8 à 10 pots de 250 ml.

PROMOTION " 5 APPROVISIONNEMENTS EN MAÏS "



Concours 5 approvisionnements en maïs (2 douzaines par semaine).

Nom : _____
 Adresse : _____
 Téléphone : _____

TIRAGE LE 23 JUILLET



175, rang Chenal Tardif, Pierreville, (QC)

Légumes frais, auto-cueillette de framboises et cuisine artisanale.

Le comptoir à la Ferme est ouvert 7 jours / 7 de 8 h à 20 h



Tél. : 450 568-3709

Nous sommes présents :

Marché Godefroy

les samedis et les dimanches de 9 h à 17 h

Marché Public de Drummondville

les vendredis de 7 h à 18 h

le samedi de 9 h à 16 h

les mardis de 7 h à 13 h de mai à octobre (extérieur)