

# SOLIDARITÉ agricole

Septembre 2025  
Vol. 38, n° 4

## Et si l'implication améliorerait la récolte?



Michel Brien, président

Les élections municipales s'en viennent le 2 novembre 2025.

Les candidatures sont reçues jusqu'au 3 octobre. Qui lève la main? Je crois qu'il est important que le secteur agricole soit représenté au sein des conseils municipaux de la région.

Sur le plan économique, l'agriculture et la foresterie sont les secteurs les plus structurants, tant en chiffres que pour la dynamisation et l'occupation du territoire.

Le palier municipal est sans contredit le plus près des préoccupations citoyennes. De plus, les enjeux municipaux sont depuis toujours des dossiers traités par tous ceux et celles qui s'impliquent au sein de l'Union. Le pas à franchir vers une implication au sein d'un conseil municipal n'est pas si intimidant.

Si jamais l'envie vous démange et que vous avez des questions qui touchent l'agriculture ou la foresterie privée, n'hésitez pas à entrer en contact avec nos équipes. Pour vous outiller, l'Union produira de la documentation générale sur les enjeux municipaux qui touchent nos domaines.

Le site [www.electionsquebec.qc.ca](http://www.electionsquebec.qc.ca) regorge d'information pour vous aider à y réfléchir sérieusement. Enfin, assister aux

réunions du conseil de votre municipalité serait pertinent. Plusieurs sont accessibles en ligne.

Le partage des connaissances du milieu agricole et forestier est nécessaire à la bonne collaboration avec le monde municipal. L'ouverture pourrait vous surprendre. Osez!

### Entrez dans la danse

Pas convaincu que votre municipalité est l'endroit idéal pour vous faire entendre? Vous pourriez choisir de vous présenter au conseil d'administration de votre syndicat local.

La saison des assemblées générales annuelles approche. (Calendrier à la page 3). Vous recevrez une convocation par la poste dans les jours précédents.

Bonnes récoltes!

*Michel Brien*

### Élection à la PRÉSIDENCE et à la VICE-PRÉSIDENCE

Il y aura élection à la présidence (mandat 2 ans) et à la vice-présidence (mandat 1 an) de la Fédération de l'UPA-Estrie à l'assemblée générale du 23 octobre 2025.

Des bulletins de mise en candidature sont disponibles auprès d'Etienne Frémond, directeur régional. Ces bulletins doivent être complétés et retournés à [efremond@upa.qc.ca](mailto:efremond@upa.qc.ca) avant le jeudi 16 octobre 2025 à 16 h 30.

### SOLIDARITÉ AGRICOLE

Périodique produit et publié par la  
Fédération de l'UPA-Estrie  
4300, boul. Bourque, Sherbrooke, Qc J1N 2A6  
819 346-8905 (fabrication syndicale)

[www.estrie.upa.qc.ca](http://www.estrie.upa.qc.ca)

Distribution : fermes familiales de l'Estrie  
Tirage : 3 250 exemplaires  
Dépôt légal : ISSN 1488-4372  
Envois poste-publication no de convention : 40026310

### ESPACES PUBLICITAIRES

Demandez nos tarifs

### ANNONCEZ VOS ACTIVITÉS

Valéry Martin 819 346-8905, p. 5143  
[vmartin@upa.qc.ca](mailto:vmartin@upa.qc.ca)

Date de tombée : 24 octobre 2025  
Date de parution : 10 novembre 2025

### DANS CE NUMÉRO :

Prononcez-vous sur vos cotisations.....3  
Portes ouvertes Mangeons local.....5  
Précisions sur l'énergie solaire.....7  
Gaz d'ensilage : soyez prudents!.....9  
Fusion de deux syndicats locaux.....19

## Bienvenue aux nouveaux membres\*

#	Entreprises	Productions	Syndicat local
1.	9513-0282 Québec inc.	Foin	Coaticook
2.	9525-4934 Québec inc.	Pomicole	Des Sources
3.	À Nous La Ferme! SENC	Maraîchère	Val-St-François et Sherbrooke
4.	AgréArbre Sec	Foin	Memphrémagog
5.	Gilles Beasse	Acéricole	Coaticook
6.	Bermaulait inc.	Laitière, bovine, grains	Val-St-François et Sherbrooke
7.	Centre d'action bénévole des Sources	Serricole	Des Sources
8.	Roméo Charbonneau	Bovine, serricole, cunicole, foin	Granit
9.	Guillaume Côté (Homosapins)	Horticole, serricole, arbres de Noël	Val-St-François et Sherbrooke
10.	A. Désorcy, M.-C. Thomas et J. Larocque	Arbres de Noël, foin	Coaticook
11.	Écurie Gensfort inc.	Maraîchère, équine, pomicole, foin	Granit
12.	Érablière AFL inc.	Acéricole	Granit
13.	Marjorie Étienne (Ferme Marjolait)	Laitière et bovine	Des Sources
14.	Ferme 2B & filles inc.	Porcine	Haut-St-François
15.	Ferme Pous-Saint inc.	Avicole	Val-St-François et Sherbrooke
16.	Ferme Vaillancourt et Fils SENC	Grains, foin	Coaticook
17.	Guy Fortin	Foin	Haut-St-François
18.	Gestion FMOT inc.	Acéricole	Granit
19.	Robert Lapointe	Acéricole	Granit
20.	P'tite D'Amours SENC (La)	Maraîchère, serricole, fraises, framboises	Coaticook
21.	Félix-Antoine Provencher (Ball'O Foin)	Foin	Val-St-François et Sherbrooke

\*Un nouveau membre est un producteur (nouvelle entreprise) ayant signé volontairement son bulletin d'adhésion depuis la dernière parution.

## Invitation à consulter le calendrier des activités d'Agri-Réseau

*Sandy Lalancette, conseillère à la vie syndicale*

Le comité en vie syndicale de la Fédération de l'UPA-Estrie souhaite valoriser les activités en milieu agricole et éviter la programmation d'événements le même jour. Plutôt que de créer un nouvel outil, nous avons choisi de promouvoir un calendrier déjà existant : celui d'Agri-Réseau.



Facile à utiliser et convivial, ce calendrier regroupe de nombreuses activités agricoles et il permet une meilleure coordination entre les différents acteurs du milieu. Les membres du comité et les employés de la Fédération de l'UPA-Estrie s'engagent à en faire la promotion auprès de leurs partenaires afin de centraliser un maximum d'activités dans un seul et même calendrier accessible à tous.

Nous vous invitons donc à consulter régulièrement ce calendrier pour rester informés des événements à venir et ainsi mieux planifier votre participation. Visitez le site [www.agrireseau.net/calendrier](http://www.agrireseau.net/calendrier) ou numérisez le code QR avec votre téléphone.



# Prononcez-vous sur le nouveau régime de cotisation par palier de l'UPA

Sandy Lalancette, conseillère à la vie syndicale

L'Union des producteurs agricoles (UPA) travaille actuellement à mettre en place un nouveau régime de cotisation par palier basé sur les revenus agricoles bruts de l'entreprise. Cette démarche vise à répartir plus équitablement les cotisations qui financent l'UPA, afin que chaque entreprise agricole contribue en fonction de sa réalité, de ses capacités et de sa taille.

**La Fédération de l'UPA-Estrie a besoin de votre avis sur ce changement majeur qui aura un impact sur l'organisation.**

Les assemblées générales annuelles (AGA) de vos syndicats locaux seront l'occasion idéale pour :

- en apprendre davantage sur le fonctionnement du nouveau régime proposé;
- poser vos questions;
- partager vos préoccupations.

Votre participation permettra de vous assurer que l'orientation de la Fédération de l'UPA-Estrie reflète réellement l'opinion des producteurs et des productrices des entreprises de toutes les tailles et de tous les secteurs agricoles de son territoire.

Vous êtes donc invités à assister à votre AGA locale et à prendre part à cette discussion importante. Ensemble, vous avez le pouvoir de bâtir un mode de financement plus juste, plus transparent et mieux adapté à la réalité agricole de l'Estrie.

Ce nouveau mode de financement doit entrer en vigueur à partir de 2027 et pour les années à venir. Par la suite, il est prévu de reprendre les consultations en 2029 afin d'ajuster le modèle au besoin.

**18 sept.** **Memphrémagog**  
Goûter 18 h 30 AGA 19 h 30  
Centre communautaire de Sainte-Catherine-de-Hatley

**23 sept.** **Haut-St-François**  
5 à 7 17 h AGA 19 h  
Centre communautaire du Manège militaire de Bury

**24 sept.** **Des Sources**  
Souper 18 h 30 AGA 20 h  
Le P'tit Bonheur à St-Camille

**28 sept.** **Granit**  
AGA 10 h 30 (dîner)  
Centre communautaire de Stratford

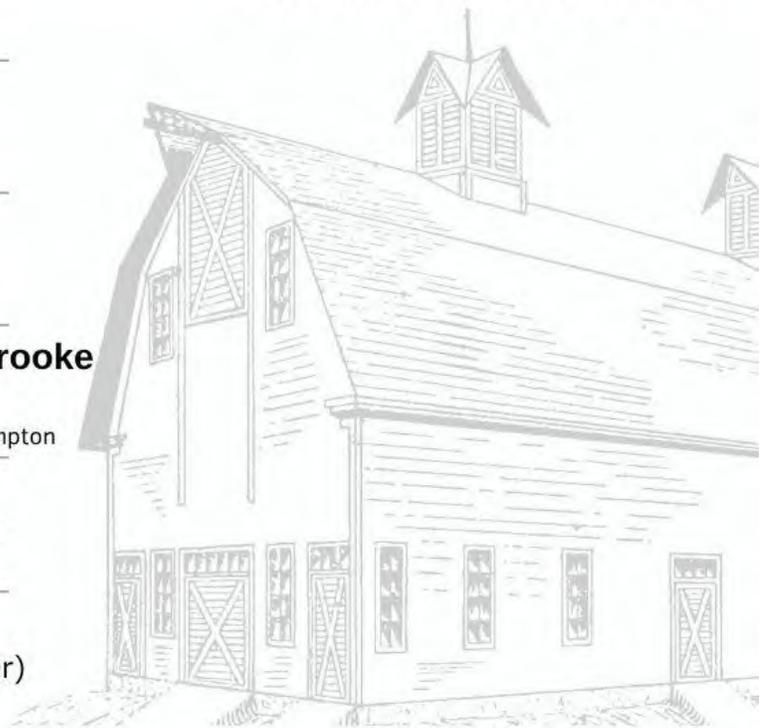
**28 sept.** **Frontenac**  
AGA 10 h 30 (dîner)  
Centre communautaire de Stratford

**2 oct.** **Val-St-François & Sherbrooke**  
Souper 18 h AGA 19 h 30  
Salle des Chevaliers de Colomb de Brompton

**9 oct.** **Coaticook**  
Souper 18 h 30 AGA 19 h 30  
Pub l'Épervier à Coaticook

**23 oct.** **Fédération UPA-Estrie**  
Accueil 9 h AGA 9 h 30 (dîner)  
Club de golf de Sherbrooke

**AGA 2025**  
**Surveillez vos**  
**avis de convocation**



# Ariane Moffat ambassadrice de Mangeons local

Valéry Martin, conseillère aux communications

Ariane Moffat a visité et mis la main à l'ouvrage sur trois fermes de l'Estrie le 4 juin dernier à l'occasion d'un tournage visant à promouvoir l'achat local. Merci à Daniel et Maryse de la ferme À la canne blanche, à Daniel, Noël et Diane des Serres Simard et à Andrée-Anne, Yurien et leurs enfants de la Ferme St-Élie. Votre savoir-faire et votre engagement sont précieux.

Pierre-Alexandre Joly, gagnant de Masterchef Québec, a aussi cuisiné pour le groupe accompagnant Ariane Moffat, dont des élus de l'Union, avec de succulents produits Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est, partenaire de l'aventure. Bravo et merci à tous les participants!



Parcourez l'album photos de la tournée sur : [www.flickr.com/photos/unionsdesproducteursagricoles/albums](http://www.flickr.com/photos/unionsdesproducteursagricoles/albums)



**Les Éleveurs de porcs de l'Estrie**

**13 SEPTEMBRE**

**11 H À 16 H**

**INVITATION**

**Journée poutine cochonne**

**au profit de l'ACFA**

Le Porc des Roy  
70, route 255 Nord à Danville

Le Porc des Roy remettra 3 \$/poutine vendue à l'organisme au coeur des familles agricoles (ACFA)

Les Éleveurs de porcs de l'Estrie remettront 5 \$/poutine vendue (maximum de 1 500 \$) à ACFA



**LE PORC DES ROY**

# 21<sup>e</sup> édition de la journée Portes ouvertes sur les fermes de l'Estrie

Valéry Martin, conseillère aux communications

Dans la continuité du mouvement Mangeons local, la saison estivale culminera avec la journée Portes ouvertes Mangeons local. Ce rendez-vous unique et attendu se tiendra le **dimanche 7 septembre de 10 h à 16 h. Beau temps, mauvais temps!**

Plus de 50 fermes établies dans les différentes régions du Québec y participeront, dont certaines qui ne sont pas accessibles aux consommateurs le reste de l'année. C'est donc une occasion rare pour ces productrices et producteurs de recevoir leurs concitoyens afin de partager leur passion et leur expertise. Invitez vos amis à découvrir ce qui se fait de beau en visitant l'une des quatre fermes hôtes de la région. Tous les détails sur [mangeonslocal.ca/portesouvertes](https://mangeonslocal.ca/portesouvertes). Faites-vous un circuit et n'oubliez pas la glacière!

## Concours pour les visiteurs

Trois prix seront remis au hasard parmi tous les visiteurs qui auront rempli le sondage d'appréciation de leur visite de fermes lors des Portes ouvertes. À gagner :

- Une des deux cartes-cadeaux de 1 000 \$ échangeables chez Provigo et Maxi;
- Un panier de produits du terroir Aliments du Québec d'une valeur de 250 \$ et une carte-cadeau de 100 \$ échangeable dans la [boutique UPA](#).

# Les PORTES OUVERTES

## Mangeons local



Les fermes du Québec vous ouvrent leurs portes!

Le dimanche 7 septembre



**Domaine Ives Hill**  
**Cassis**  
12, chemin Boyce  
Compton, JOB 1L0



**Ferme La Seigneurie**  
**Lait, grains et acéricole**  
189, rang 9 et 10  
Saint-Camille, JOA 1G0



**Ferme Le Sabot d'or**  
**Grands gibiers**  
976, Québec-253  
Cookshire-Eaton,  
JOB 1M0



**Ferme piscicole des Bobines**  
**Aquaculture**  
1, rue Saint-Henri  
East Hereford, JOB 1S0

[mangeonslocal.ca](https://mangeonslocal.ca)

**UPA** L'Union des producteurs agricoles  
Estrie

# Les envahisseurs sont là... et ils sont à vélo!

Laura Pedebas, coordonnatrice régionale vélo  
Tourisme Cantons-de-l'Est

Le « vélo de gravelle », c'est cet objet hybride qui garde l'équilibre dans le hors-piste. Vous en avez sûrement vu puisqu'il y en a partout. Ces cyclistes-là ont quitté l'asphalte pour découvrir l'arrière-pays des Cantons-de-l'Est. On ne peut pas leur en vouloir, c'est tellement beau! C'est juste qu'ils ne réalisaient pas tous que ces chemins sont utilisés par vous, les producteurs et productrices agricoles. Et alors, qu'est-ce qu'on fait maintenant?



©Simon Diotte

Ces voyageurs ne se contentent pas de consommer. Leur présence contribue à prolonger la saison touristique, à revitaliser les zones rurales, et à valoriser les paysages agricoles. Elle justifie aussi l'entretien des routes rurales et peut favoriser l'ajout d'aménagements utiles à tous.

Cette fréquentation nécessite une bonne cohabitation. Pour cela, Tourisme Cantons-de-l'Est a lancé une démarche de qualité et de sécurité dans le développement de ses circuits de vélo en collaboration avec les acteurs du territoire.

## **Vous vivez un enjeu de cohabitation?**

N'hésitez pas à le signaler aux autorités locales ou via ce court [sondage](#) en ligne ou en numérisant le code QR. Vos commentaires seront pris en compte pour améliorer la situation.



Parce qu'on y croit, la cohabitation, bien organisée, est gagnante pour tout le monde.

Les chemins de gravelle sont devenus un atout touristique majeur des Cantons-de-l'Est. Prisés pour leur beauté, leur calme et leur ambiance champêtre, ils attirent une clientèle curieuse, respectueuse et avide de découvertes locales. Il faut savoir qu'un touriste à vélo dépense en moyenne 132 \$ par jour, contre 90 \$ pour un touriste traditionnel. De quoi éveiller l'intérêt des entreprises locales!

Certaines ont déjà sauté sur l'occasion. Des entreprises identifiées **Fièremment Vélo**, sont devenues des arrêts prisés, tant des visiteurs que des gens du coin.

## Pour vos besoins en gestion d'entreprise agricole...



### NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS

Groupe conseil  
agricole de l'Estrie

[gcaestrie@gcae.ca](mailto:gcaestrie@gcae.ca) - 819 849-7433

# Hydro-Québec exclut les terres agricoles de son appel d'offres pour l'acquisition d'énergie solaire photovoltaïque

Lise Got, conseillère à l'aménagement du territoire

La Fédération de l'UPA-Estrie accueille avec satisfaction la décision d'Hydro-Québec d'exclure les terres agricoles de son appel d'offres pour l'acquisition d'énergie solaire photovoltaïque. Ce choix s'inscrit en parfaite cohérence avec les orientations gouvernementales en matière d'aménagement du territoire, qui visent à renforcer la protection d'une ressource aussi précieuse que limitée : le territoire agricole.

## Distinction essentielle entre production privée et centrale solaire

Il convient de distinguer les centrales solaires à grande échelle des installations photovoltaïques installées sur les toits de bâtiments agricoles. Ces dernières visent principalement à favoriser l'autonomie énergétique des fermes, avec la possibilité de réinjecter les surplus d'électricité dans le réseau public. Ce type d'installation, intégré au bâti existant, est tout à fait acceptable et compatible avec la vocation agricole des lieux.

En revanche, l'appel d'offres d'Hydro-Québec s'inscrit dans une démarche de planification nationale. Son objectif est d'identifier les sites les plus propices à la production d'énergie solaire, en minimisant les coûts et les impacts environnementaux. Dans ce cadre, l'utilisation de superficies en zone agricole pour implanter des centrales solaires au sol est jugée inacceptable. Leur exclusion constitue une mesure logique et responsable.



## Des impacts réels sur les milieux agricoles

L'implantation d'une centrale photovoltaïque ne se limite pas à la pose de panneaux solaires. Elle nécessite également des infrastructures de transformation et de raccordement au réseau électrique, qui peuvent empiéter sur des terres cultivables, des érablières ou des boisés. Ces emprises peuvent compromettre la vocation agricole de certains territoires et nuire à leur pérennité.

## Des exceptions encadrées et rigoureuses

Dans de rares cas, une superficie située en zone agricole pourrait ne présenter aucun potentiel agronomique — par exemple, un ancien site d'enfouissement ou une terre fortement dégradée. Il serait alors envisageable d'y implanter une centrale solaire. Toutefois, une telle initiative requiert une démarche rigoureuse :

- une modification du schéma d'aménagement et de développement de la MRC concernée;
- une demande officielle d'exclusion auprès de la Commission de protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ).

Ce processus, bien que complexe, permet de garantir que les décisions locales s'inscrivent dans une vision cohérente, durable et équilibrée du développement énergétique du Québec.



### Des services-conseils spécialisés

- Agroenvironnement
- Régie d'élevage et de bâtiment
- Agrotourisme
- Gestion financière et bien plus encore...

**Ne passez pas à côté d'une aide financière!  
Informez-vous au 819 829-0641**



Partenariat canadien pour  
une agriculture durable

Québec  Canada 

# Le PAMT, vous connaissez?

*Karina Bourque, technicienne en ressources humaines  
Centre d'emploi agricole de l'Estrie (CEA)*

Dans le secteur agricole, la transmission du savoir-faire est une richesse précieuse. Le [Programme d'apprentissage en milieu de travail \(PAMT\)](#) permet justement de former des travailleurs directement sur le terrain, tout en valorisant l'expertise des employés expérimentés.

Ce programme, entièrement réalisé en entreprise, repose sur une relation de compagnonnage : un employeur ou un salarié expérimenté, appelé compagnon, partage ses connaissances avec un apprenti. Ce dernier peut être un travailleur étranger temporaire, un membre de la famille, le propriétaire de l'entreprise ou toute personne, avec ou sans expérience préalable.

## Un programme accessible à tous

Pour participer, l'entreprise doit œuvrer dans une production agricole reconnue par le PAMT et offrir un environnement propice à l'apprentissage. Le compagnon, quant à lui, doit être une personne expérimentée qui maîtrise pleinement les compétences du métier et doit suivre une formation de trois heures, offerte par un agent aux entreprises du ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale.

L'apprenti doit être âgé d'au moins 16 ans, être salarié de l'entreprise et y travailler un minimum de 21 heures par semaine.

## Des métiers concrets et valorisants

Le PAMT couvre plusieurs métiers essentiels du secteur agricole :

- production laitière;
- production porcine (nouveau : version numérique disponible);
- production serricole;
- production avicole;
- opération de machinerie agricole.

## Des avantages pour tous

Pour l'employeur, le programme permet de former une main-d'œuvre qualifiée, de fidéliser ses employés et de bénéficier d'un crédit d'impôt remboursable.

Pour l'employé, c'est l'occasion d'apprendre tout en travaillant, de faire reconnaître ses compétences et d'obtenir un certificat de qualification professionnelle ou une attestation de compétences délivrée par le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MESS).

## Intéressé par le PAMT?

Pour en savoir plus sur le PAMT, communiquez avec Camille Néron, conseillère à la main-d'œuvre agricole au CEA au 819 346-8907, poste 5124. Elle pourra vous diriger vers un agent aux entreprises du ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale pour vous accompagner dans vos démarches.

Avec la participation financière de :



# La période des ensilages est de retour, protégez-vous!

Valérie Giguère, préventionniste en santé et sécurité au travail

La fin du mois d'août annonce la période d'ensilage. En raison des conditions météorologiques, les plantes ont subi un stress important. Les fourrages ou le maïs sont donc susceptibles de dégager des gaz rapidement, ce qui peut représenter un danger.

## Détections des gaz

Utiliser un détecteur de gaz **AVANT** d'effectuer des manœuvres dans les silos demeure la meilleure option pour déterminer la présence de gaz. Tout fourrage mis en silo représente un risque de dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) et d'oxydes d'azote (NO et NO<sub>2</sub>). Le danger, présent dès le début de l'ensilage, est plus grand dans les 12 à 60 heures qui suivent le remplissage. Il persiste durant 10 à 15 jours, puis diminue progressivement au cours des 4 à 6 semaines suivantes jusqu'à ce que l'ensilage ait terminé sa fermentation. Ces gaz peuvent parfois être détectables. Ils peuvent irriter le nez et la gorge et être reconnaissables à leur odeur. La capacité de les sentir peut disparaître après quelques minutes même si les gaz sont toujours présents. Ils peuvent apparaître sous la forme d'un brouillard orange-brun, lorsqu'ils sont très concentrés. Ils peuvent aussi passer inaperçus (sans odeur ni couleur). Même en l'absence de symptômes, une personne ayant inhalé ces types de gaz peut développer un état de santé critique en quelques heures.

Un aide-mémoire se trouve dans la section Santé, sécurité et mieux-être du site de l'Union : [www.upa.qc.ca](http://www.upa.qc.ca).

## Rappel des conseils de sécurité ESSENTIELS

- Évitez d'entrer dans le silo durant une période minimale de 4 semaines après le remplissage.
- Ventilez la zone pendant au moins 45 minutes avant toute entrée.
- Vérifiez la qualité de l'air avec un détecteur de gaz.
- Portez une protection respiratoire adéquate.
- Utilisez un harnais de sécurité si vous devez monter dans le silo.
- N'entrez jamais seul : assurez-vous qu'une autre personne soit présente à proximité.

Effectuer le travail trop vite ne vous fera pas nécessairement gagner du temps. Prenez le temps qu'il faut et surtout, soyez prudents!

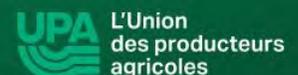


Date limite : 3 octobre 2025

## Les prix de l'Union sont de retour!

Catégories : DÉVELOPPEMENT, SOLIDARITÉ, ENVIRONNEMENT et VALORISATION

Déposez votre candidature!  
[upa.qc.ca/prix-gala-union](http://upa.qc.ca/prix-gala-union)



# Gare aux insectes piqueurs!

Équipe de santé au travail de la Direction de santé publique de l'Estrie

Travailler à l'extérieur dans un environnement fréquenté par les abeilles, les guêpes, les bourdons et les frelons peut constituer un risque pour de nombreux travailleurs. Une simple piqûre peut suffire à provoquer une réaction allergique grave. Ce risque concerne autant les travailleurs déjà connus pour leur allergie que ceux qui ignorent leur condition, faute d'avoir été exposés ou diagnostiqués auparavant. Le tableau qui suit présente les différents types de réactions allergiques possibles ainsi que les premiers secours et soins à appliquer :

Type de réaction	Symptômes	Premiers soins
Locale	Douleur, enflure, rougeur et démangeaison locale	Enlever le dard en grattant avec son ongle, nettoyer la zone après le retrait, appliquer de la glace et surveiller la réaction allergique
Peu grave	Urticaire et enflure de certaines parties du corps	Diriger la personne vers les services hospitaliers avec une dose d'épinéphrine (ex. : Épipen) et l'injecter au besoin
Anaphylactique	Enflure importante au niveau du visage et de la gorge, difficulté à respirer, pouls peu perceptible, pâleur anormale. Peut mener à : arrêt cardiaque, arrêt respiratoire, décès	Appeler le 911, administrer l'Épipen immédiatement (selon le protocole d'injection) et une 2e dose après 5 à 15 minutes si les symptômes persistent

## La prévention des piqûres d'insectes : une responsabilité partagée

L'employeur doit :

- informer des risques reliés aux piqûres d'insectes;
- mettre en place et appliquer des méthodes de travail sécuritaires adaptées aux milieux à risque;
- fournir des moyens de communication efficaces;
- élaborer un plan de mesure d'urgence;
- repérer les nids et les faire détruire par des personnes qualifiées;
- s'assurer de la disponibilité d'Épipen à l'intérieur de 15 minutes et en quantité suffisante, d'un entreposage à une température stable entre 15 et 30°C, à l'abri de la chaleur et du froid et d'une vérification régulière de la date d'expiration;
- s'assurer que les secouristes sont bien formés sur la reconnaissance des signes de réactions allergiques et sur l'utilisation sécuritaire de l'Épipen.

## Le travailleur doit :

- couvrir sa peau avec des vêtements de couleur claire;
- s'abstenir d'utiliser des produits parfumés;
- appliquer de la lotion insectifuge comportant du DEET (30 %);
- éviter de boire dans une canette, car les guêpes peuvent y entrer sans être vues.



## En présence d'un nid :

Il est essentiel de rester calme et de s'éloigner lentement, sans gestes brusques. L'insecte pique généralement pour défendre son nid. À noter :

- Une guêpe peut piquer plusieurs fois — jusqu'à une dizaine de fois en une minute — contrairement à l'abeille, qui meurt après avoir piqué.
- Avant de piquer, la guêpe vole souvent rapidement et en ligne droite vers sa cible.
- Contrairement à une croyance populaire, il est inutile de se jeter à l'eau : ces insectes peuvent attendre et continuer à rôder.

Pour avoir davantage d'informations, n'hésitez pas à communiquer avec l'équipe de santé au travail au 819 829-9772, poste 38600 ou à [santeautravail.ciussse-chus@ssss.gouv.qc.ca](mailto:santeautravail.ciussse-chus@ssss.gouv.qc.ca).



**Nouvelle offre de formation à venir!** Un vent de changement souffle sur les Collectifs en formation agricole. Une nouvelle entente financière ouvre la voie à une diversification des formations et à des tarifs plus avantageux. Nous sommes en mode de cueillette d'informations et de suggestions. Partagez vos besoins et vos idées par courriel à Valérie Giguère au [rfaestrie@upa.qc.ca](mailto:rfaestrie@upa.qc.ca).



**PRODUCTION FORESTIÈRE - Inscription : [formation.spfsq.com](http://formation.spfsq.com)**

Titre du cours	Durée	Lieu	Date	Coût
Atelier terrain sur la gestion du nerprun bourdaine	4 h	Cookshire-Eaton	19 septembre	50 \$
Abattage d'arbre – Niveau de base	16 h	Sherbrooke Cookshire-Eaton Valcourt	19 sept. et 20 OU 21 sept. 22 nov. et 23 OU 24 nov. 12 déc. et 13 OU 14 déc.	400 \$
Sortie terrain : Pourquoi et comment éclaircir et jardiner sa forêt	4 h	Windsor	10 octobre	50 \$
Façonnage et classement des bois pour des revenus maximums	6 h	Sherbrooke	24 octobre	50 \$
Fiscalité forestière	7 h	En ligne Sherbrooke	21 novembre 4 décembre	100 \$
Atelier terrain - Les saines pratiques d'aménagement en milieu humide boisé	4 h	Magog/Stanstead	28 novembre	50 \$
Construction et amélioration d'un chemin forestier	6,5 h	Richmond	5 décembre	50 \$
Pour les nouveaux propriétaires — J'aménage ma forêt je valorise mon boisé	4 h	En ligne	12 décembre	

**FORMATIONS EN LIGNE ET WEBINAIRES** En tout temps sur [cible.agricarrieres.qc.ca](http://cible.agricarrieres.qc.ca) ou sur [upa.qc.ca](http://upa.qc.ca)

Plusieurs contenus de formations sont disponibles, consultez les sites régulièrement pour rester à l'affût des nouveautés!

AgriFrancisation	40 h	À la ferme ou en ligne	Gratuit
------------------	------	------------------------	---------

**AUTRES RESSOURCES POUR DÉVELOPPER VOS COMPÉTENCES**

Programmes offerts en reconnaissance des acquis et des compétences (RAC) : abattage manuel et débardage forestier, aménagement de la forêt, horticulture et jardinerie, production acéricole, production animale, production horticole, travail sylvicole. Contactez le CFP CRIFA pour plus de détails : 819 342-3295  
Pour la région du Granit, contactez le CFP Le Granit au 819 583-5773

Mentorat d'affaires *Trouvez le mentor qui vous aidera à grandir : [reseau.com](http://reseau.com)*

**FORMATIONS À LA FERME : COMMENT DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES DE VOS EMPLOYÉS**

- FermEmploi
- Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)

Contactez : Camille Néron, conseillère à la main-d'œuvre agricole, [cleron@upa.qc.ca](mailto:cleron@upa.qc.ca) ou 819 346-8907, poste 5124 ou Steven Lemay, coordonnateur en ressources humaines et main — d'œuvre agricole, [slemay@upa.qc.ca](mailto:slemay@upa.qc.ca) ou 819 346-8907, poste 5140.

Avec la participation financière du gouvernement du Québec



Le Syndicat de la relève agricole de l'Estrie rembourse un montant de 150 \$ par année à ses membres applicable sur les formations.



# Laboratoires vivants : innover avec et pour les agriculteurs!

Julie Duquette, agr., M. Sc., conseillère en environnement

Un laboratoire vivant, c'est une façon différente de faire de la recherche; avec les producteurs, directement sur le terrain. Plutôt que d'appliquer des solutions venues de l'extérieur, chercheurs et producteurs testent des idées ensemble, partagent des savoir-faire et identifient ce qui fonctionne réellement dans les conditions concrètes de la ferme. Le but : développer des pratiques agricoles plus efficaces, durables et adaptées à votre réalité. La Fédération de l'UPA-Estrie collabore aux deux laboratoires vivants en cours au Québec.

## Lait carboné – porté par les Producteurs de lait du Québec

Objectif : Vise à appuyer les fermes laitières dans le codéveloppement, l'évaluation et l'adoption de pratiques de gestion bénéfiques, c'est-à-dire d'actions concrètes, qui favorisent la réduction des émissions de gaz à effet de serre et la séquestration du carbone.



Étape 1 : Diagnostic carbone. 20 fermes ont analysé leurs émissions de gaz à effet de serre (GES) pour l'année 2022 à l'aide du logiciel Holos, adapté à la réalité québécoise.

Étape 2 : Recommandations concrètes. Chaque ferme a reçu des pistes d'amélioration visant à réduire les GES et à augmenter le carbone stocké dans les sols. Par exemple :

- ajuster l'alimentation des vaches pour réduire les émissions;
- réduire le nombre de génisses élevées pour le remplacement;
- optimiser la fertilisation des champs;
- intégrer plus de cultures de couverture;
- valoriser davantage le fumier.

Étape 3 : Mesurer les progrès. Un nouveau bilan carbone sera fait à la fin du projet. Des études évaluent aussi les impacts économiques ainsi que les facteurs favorables et les freins liés à l'adoption des changements.

**Un projet collectif.** En plus des trois grandes étapes associées au processus du bilan carbone, 20 activités scientifiques se réalisent en codéveloppement avec les producteurs sur leurs fermes. Ces activités sont supportées par une équipe de plus de 40 scientifiques. Bravo et merci aux producteurs estriens impliqués : Centre d'initiatives en agriculture de la région de Coaticook (CIARC), Ferme Étang du Vallon à Compton, Ferme Vimo à Hatley, Ferme Morine à Barnston-Ouest et Ferme Pierre Bolduc à Compton.

## Racines d'avenir – porté par l'Union des producteurs agricoles

Objectif : Innover et renforcer la capacité des producteurs agricoles à développer et à adopter des pratiques qui améliorent la séquestration du carbone ou qui réduisent les GES de leur entreprise.



Après avoir identifié et priorisé les besoins, les producteurs et les experts (conseillers, chercheurs, spécialistes) choisissent ensemble les orientations à prendre pour développer des solutions concrètes. Le groupe passe ensuite à l'expérimentation sur le terrain. Les idées issues des échanges sont testées à la ferme ou en station expérimentale. Des équipes de recherche accompagnent les essais. Enfin, les méthodes sont évaluées et améliorées.

### Les 5 cellules d'innovation

Gestion et fertilisation des sols : augmenter la séquestration du carbone dans les sols.

Alimentation des ruminants et régimes des plantes fourragères : manger différemment pour réduire les GES.

Gestion des lisiers (entreposage et épandage) : de l'engrais organique sans GES, est-ce possible?

Réappropriation du savoir et restauration écologique du foin d'odeur : utiliser les savoirs ancestraux pour réduire les GES.

Agroforesterie et aménagement des cours d'eau : séquestrer le carbone dans les sols et améliorer la qualité de l'eau.

Bravo et merci aux fermes impliquées dans notre région : Ferme Fernand et Ginette Breton SENC de Sherbrooke, Ferme JF Bolduc de Compton, Ferme Juar inc. de Coaticook, Ferme du Luçois de Bury, Ferme Lison inc. de Audet et Ferme Mclair 2000 inc. de Lac-Drolet.

# Projet collectif et novateur pour limiter la compaction des sols agricoles



Clémence Fortier-Morissette, agr.

Conseil de gouvernance de l'eau des bassins versants de la rivière Saint-François (COGESAF)

« Le poids à la roue est souvent plus élevé sur nos champs agricoles que ce que la réglementation routière le permet », expliquait Geneviève Régimbald, agronome de la direction régionale du MAPAQ, à une trentaine de producteurs et intervenants rassemblés lors du passage de la Caravane santé des sols à la Ferme Hodgedale d'Ulverton en juillet dernier. « En agriculture, on recommande de ne pas dépasser 3500 kg pour limiter la compaction en profondeur », explique la conseillère en grandes cultures en Estrie. « Avec les années, on constate que les épandeurs à lisier dépassent systématiquement cette limite; peu importe leur capacité. » Et les conséquences sont bien réelles : « La compaction des sols entraîne des pertes d'azote et une baisse des rendements jusqu'à 1 % par année en culture continue de maïs-grain », rappelle Jean Caron, chercheur à l'Université Laval.

C'est pour répondre à cette problématique qu'un groupe de producteurs s'est mobilisé en 2024 pour créer un projet d'achat collectif d'épandeur de lisier par irrigation; mieux connu sous le nom de *dragline*. Ce système permet d'épandre le lisier sans transport par citerne, réduisant ainsi considérablement le poids à la roue. Concrètement, le *dragline* comprend un réseau de tuyaux, plusieurs enrouleurs et une pompe. Le groupe a également opté pour un équipement de pendillard et d'injecteur pour appliquer le fumier à la base de la plante. Dans la région, six entreprises laitières, comptant en moyenne 150 vaches en lactation, participent à ce projet de coopérative d'utilisation de matériel agricole (CUMA). Patrick Strickler, opérateur spécialisé, a été engagé pour réaliser l'épandage, ce qui a permis de gagner rapidement en efficacité et en expertise.

## Réduction de la compaction... et plus encore

Au-delà de la réduction de la compaction des sols, le projet offre d'autres bénéfices non négligeables, notamment des économies de temps, d'argent via la CUMA, de carburant et d'usure des tracteurs. Certaines limites demeurent, telles que les pentes, les longues distances entre la fosse et les champs ou encore la petite taille de certaines parcelles.

Vous souhaitez démarrer un projet similaire? Parlez-en à vos voisins, à vos forfaitaires ou manifestez votre intérêt auprès de Clémence Fortier-Morissette à [clemence@cogesaf.qc.ca](mailto:clemence@cogesaf.qc.ca).



## Journée pesticide : changer nos façons de faire pour plus d'efficacité!

Julie Duquette, agr., M. Sc., conseillère en environnement

La Fédération de l'UPA-Estrie, le Club agroenvironnemental de l'Estrie et le MAPAQ-Estrie organisent une activité sur :

- les équipements de protection individuelle;
- l'évolution des résistances et un atelier sur les mythes et réalités;
- l'impact des pesticides sur les différentes espèces;
- la démonstration de machineries : la réduction des pesticides via l'utilisation de méthodes alternatives.

Cette journée aux champs sera l'occasion de découvrir des pratiques agricoles innovantes et durables et de comprendre les enjeux liés à l'usage des pesticides. Surveillez vos réseaux sociaux et vos infolettres.

# Viande solidaire a le vent dans les voiles

Catherine Villeneuve, conseillère à la vie syndicale



Le projet Viande solidaire connaît une expansion soutenue depuis son lancement par le Centre d'action bénévole de la MRC de Coaticook en collaboration avec le Syndicat local de l'UPA de Coaticook et la Fédération de l'UPA-Estrie, en 2020. Sa gestion est maintenant centralisée chez Moisson Estrie et SOS Dépannage-Moisson Granby, permettant ainsi à tous les producteurs bovins et laitiers de l'Estrie de participer. Grâce à la générosité de neuf producteurs, 11 000 livres de viande de bœuf ont été distribuées à des organismes d'aide alimentaire locaux.

## Compensation au producteur

Viande solidaire est une initiative d'économie circulaire qui permet aux banques alimentaires de s'approvisionner en viande à faible coût, tout en diminuant la charge de gestion des animaux fragilisés pour les producteurs. Chaque producteur peut recevoir jusqu'à 1,50 \$/livre pour l'animal offert. Un reçu de don est également remis. Sa valeur correspond à la valeur marchande estimée de l'animal, moins la rétribution reçue en échange de la viande.

Par exemple, si la valeur estimée de la vache est de 2 000 \$ et que le producteur reçoit 750 \$ pour la viande, un reçu de don de 1 250 \$ lui sera délivré. Pour ce montant, le crédit d'impôt total obtenu (fédéral et provincial) pourrait s'élever à 776,50 \$. À noter que le crédit d'impôt s'applique sur 150 % de la valeur du don au palier provincial puisque le don est réalisé au réseau des Banques alimentaires du Québec.

## Comment participer au projet?

- Prendre contact avec l'abattoir participant le plus près afin de réserver une date d'abattage. Les dates disponibles sont souvent affichées sur la page [Facebook Viande solidaire](#) :
  - Abattoir régional de Coaticook : 819 849-3867;
  - Abattoir BL inc. : 819 238-4335.
- Transporter l'animal à l'abattoir choisi, selon le mode de transport qui vous convient.
- Recevoir votre rétribution et votre reçu de don de la part de Moisson Estrie.
- Conserver votre reçu de don afin de l'utiliser lors de votre déclaration de revenus.

## Un projet en pleine expansion

Des démarches sont en cours afin d'évaluer la possibilité d'étendre le projet aux porcs fragilisés. Par ailleurs, Viande solidaire inspire d'autres régions du Québec à implanter des initiatives similaires. Un comité composé de six Moissons et soutenu par Banques alimentaires du Québec travaille actuellement à établir des bases communes, en collaboration avec les syndicats locaux de l'UPA. Cette collaboration a déjà donné naissance à un nouveau logo et donnera lieu à quatre capsules vidéo pour présenter le projet tant aux producteurs qu'au grand public.

Pour suivre l'évolution du projet, surveillez la page [Facebook Viande solidaire](#) ou contactez Émilie Dugré chez Moisson Estrie au 819 822-6025, poste 139 ou à [partenairesolidaires@moissonestrie.com](mailto:partenairesolidaires@moissonestrie.com).

**CONFÉRENCES ET VISITE**

## JOURNÉE LAITIÈRE DE L'ESTRIE

S'orienter vers l'avenir

18 NOVEMBRE 2025

### À mettre à votre agenda!

Pour tout connaître de la programmation, consultez la page Facebook des Producteurs de lait de l'Estrie ou scannez le code QR ci-dessous. Au plaisir de vous y voir en grand nombre!

**Au menu?** Conférences en avant-midi et visite de ferme en après-midi

**Où?** Complexe Steve L. Elkas, 4230, rue Bertrand-Fabi à Sherbrooke

**Quand?** Mardi 18 novembre 2025, de 9 h à 16 h 30

**Comment s'inscrire?** En scannant le code QR suivant ou en consultant la page Facebook des Producteurs de lait de l'Estrie

## Coup d'œil sur le secteur agricole de l'Estrie

Le territoire desservi par la Direction régionale de l'Estrie du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et la Fédération de l'UPA-Estrie compte six municipalités régionales de comté (MRC) et la Ville de Sherbrooke. La région s'étend sur 10 220 km<sup>2</sup>. De cette superficie, 69 % sont zonés agricoles<sup>1</sup>. Avec environ 2 800 entreprises agricoles, soit 10 % des entreprises du Québec, les revenus totaux générés se chiffraient à près de 702 millions de dollars en mars 2024 (5<sup>e</sup> rang au Québec). Les principales productions en matière de revenus sont la production laitière (39 %), la production porcine (16 %), la production bovine (12 %) et l'acériculture (8 %). Voici quelques faits saillants sur les productions distinctives de la région<sup>2</sup>.

- **Fourrages** : la région occupe la 1<sup>re</sup> place au Québec lorsqu'on tient compte des revenus générés et la 2<sup>e</sup> position après la Montérégie pour ce qui est du nombre d'entreprises spécialisées. Les producteurs de foin se situent principalement dans les MRC de Coaticook, du Val-Saint-François et du Haut-Saint-François.
- **Arbres de Noël** : l'Estrie occupe le 1<sup>er</sup> rang pour le nombre d'entreprises et de superficies cultivées<sup>3</sup>. Les entreprises d'arbres de Noël se situent principalement dans les MRC de Coaticook, du Haut-Saint-François et du Granit.
- **Lait de brebis et agneaux** : l'Estrie se démarque par la production de lait de brebis. Elle est la principale région productrice, tant en nombre d'entreprises qu'en volume de lait produit<sup>4</sup>. Les producteurs et les transformateurs sont dispersés sur le territoire. Pour ce qui est de la production d'agneaux, la région détient la 2<sup>e</sup> place après le Bas-Saint-Laurent en ce qui a trait aux revenus générés et au nombre d'entreprises spécialisées.
- **Aquaculture** : la région occupe la 1<sup>re</sup> position en termes de revenus et de nombre d'entreprises. Les entreprises se situent surtout dans les MRC du Haut-Saint-François, de Coaticook et du Granit.
- **Acériculture** : l'Estrie se classe au 2<sup>e</sup> rang après la région de la Chaudière-Appalaches en termes de nombre d'entreprises et en 3<sup>e</sup> place après la Chaudière-Appalaches et le Bas-Saint-Laurent en ce qui a trait aux revenus. Les principales MRC productrices de sirop sont celles du Granit et du Haut-Saint-François.
- **Bovins et veaux d'embouche** : la région se distingue aussi en production bovine. Elle se classe bonne 2<sup>e</sup> après la région de la Chaudière-Appalaches relativement au nombre d'entreprises productrices et 3<sup>e</sup> quant aux revenus après les régions de la Chaudière-Appalaches et de la Montérégie. La majorité des entreprises de ce secteur sont dans les MRC de Coaticook, du Haut-Saint-François et du Val-Saint-François.
- **Production maraîchère biologique** : l'Estrie est la 2<sup>e</sup> région après la Montérégie où l'on retrouve le plus de producteurs membres du Réseau des fermiers et fermières de famille<sup>5</sup>. Leur présence est marquée dans les MRC du Haut-Saint-François et du Val-Saint-François ainsi que dans la ville de Sherbrooke.

Pour en savoir plus, consultez le [Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec](#). Il s'agit d'un portrait détaillé de l'importance de ce secteur dans chaque région du Québec. À noter que ce profil tient compte des neuf MRC qui composent la région administrative de l'Estrie. Certaines données pourraient donc être différentes de celles présentées plus haut.

<sup>1</sup>Commission de protection du territoire agricole du Québec, 2023. Rapport annuel de gestion 2022-2023. Annexe statistique – Données sur le territoire en zone agricole par région administrative, par MRC et par territoire équivalent au 31 mars 2023. ([www.cptaq.gouv.qc.ca/fileadmin/la-commission/publications/rapports-annuels/cptaq-rag-2022-2023-resultats-par-secteur.pdf](http://www.cptaq.gouv.qc.ca/fileadmin/la-commission/publications/rapports-annuels/cptaq-rag-2022-2023-resultats-par-secteur.pdf))

<sup>2</sup>À moins d'indications autres, la source principale des données utilisées est une extraction en date de mars 2024 des fiches d'enregistrement des exploitations agricoles du MAPAQ. Il est important d'analyser ces données avec prudence; elles sont collectées sur la base d'une déclaration non obligatoire, à des fins administratives et non à des fins statistiques. Depuis 2014, le MAPAQ procède au renouvellement en continu de l'information contenue dans les fiches d'enregistrement des exploitations agricoles, c'est-à-dire qu'une fraction de la clientèle est mise à jour chaque année.

<sup>3</sup>Statistique Canada, 2021. Tableau Excel – Recensement de l'agriculture de 2021. ([www.statcan.gc.ca/fr/recensement-agriculture](http://www.statcan.gc.ca/fr/recensement-agriculture))

<sup>4</sup>Sondage provincial mené par le MAPAQ durant la période de janvier à mars 2023.

<sup>5</sup>Réseau des fermiers-ères de famille, 2025. Les fermes du réseau. Page consultée le 3 juillet 2025. ([www.fermierdefamille.org/les-fermes-reseau](http://www.fermierdefamille.org/les-fermes-reseau))



Choisissez  
les aliments de  
chez nous!



## Invitez vos clients à relever le Défi je mange local!

Johanick Riendeau, directrice générale

Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE)

Septembre est le mois de l'abondance. C'est le moment parfait pour rappeler aux consommateurs l'importance de manger local. Le Défi je mange local est de retour partout au Québec, avec comme objectif d'encourager les citoyens à intégrer davantage de produits d'ici à leur alimentation, un geste à la fois.

Dans la région, nous nous impliquons activement pour faire rayonner les producteurs et transformateurs locaux. [Le Guide Manger local – Cantons-de-l'Est](#), ainsi que plusieurs outils pratiques sont mis à la disposition du public pour les inspirer.



Vous pouvez, comme entreprise agricole, contribuer à sensibiliser vos clients : parlez-leur du Défi, affichez le calendrier ou le *coin-coin* du Défi dans votre kiosque ou votre boutique ou partagez vos propres astuces pour cuisiner local. L'inscription est gratuite et se fait en ligne : [www.defijemangelocal.ca/inscription](http://www.defijemangelocal.ca/inscription).

### Plusieurs événements gourmands à ne pas manquer!

- La 32<sup>e</sup> Fête des vendanges de Magog, les 30 et 31 août, 1<sup>er</sup>, 6 et 7 septembre : [www.fetedesvendanges.com](http://www.fetedesvendanges.com)
- Portes ouvertes Mangeons local de l'UPA, le 7 septembre : [mangeonslocal.ca](http://mangeonslocal.ca)
- Grande Coulée d'Orford, du 12 au 14 septembre : [grandecoulee.com](http://grandecoulee.com)
- Festival des bières de Waterloo, présenté par le regroupement des [Brasseurs des Cantons](#), le 20 septembre : [www.facebook.com/festivaldesbieresdewaterloo](http://www.facebook.com/festivaldesbieresdewaterloo)
- Folies Gourmandes, du 26 septembre au 4 octobre, en Haute-Yamaska : [lesfoliesgourmandes.com](http://lesfoliesgourmandes.com)
- Dégustez Mégantic, du 4 au 5 octobre : [degustezmegantic.ca](http://degustezmegantic.ca)
- Oktoberfest au [Marché public de Lennoxville](#)
- Virée gourmande Les Comptonales du 11 au 12 octobre : [www.comptonales.com](http://www.comptonales.com)

Repérez les entreprises Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est, ainsi que celles des regroupements Brasseurs des Cantons et les Têtes Fromagères aux différents événements!

Pour ne rien manquer des projets du CIBLE et des Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est, abonnez-vous à l'infolettre sur [www.createursdesaveurs.com](http://www.createursdesaveurs.com) ou rendez-vous sur [Facebook](#), [Instagram](#) et [TikTok](#)!

Claude Erb, président du CIBLE derrière le kiosque des Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est à lors du lancement de la saison du regroupement Souvenirs de cueillette en juin dernier.



## Gala des Agricultrices du Québec

# Un événement incontournable du secteur agricole

Véronique Guizier, présidente

Les Agricultrices de l'Estrie



Le gala des Agricultrices du Québec, qui rassemble près de 300 personnes, rend hommage au travail exceptionnel des agricultrices au sein de leur entreprise et dans leur milieu. Depuis 1988, il témoigne du leadership féminin en agriculture en soulignant l'excellence des entrepreneures agricoles et leur contribution à l'agriculture québécoise et de la place toujours plus grande qu'elles y occupent.

L'événement aura lieu le **18 octobre** prochain à l'Hôtel Universel de Drummondville. Réservez vos billets sur le site [agricultrices.com/gala](https://agricultrices.com/gala).



Les Agricultrices de l'Estrie sont fières de vous présenter leurs deux candidates. Deux femmes entrepreneures inspirantes et démontrant un grand leadership. N'hésitez pas à assister au gala pour venir les encourager.

### Prix Femme entrepreneure Dimension E et Rayonnement Perspective+

**Andrée-Anne Fiset, propriétaire de la Ferme St-Élie**

En 2020, c'est avec amour et bonheur qu'Andrée-Anne Fiset et Yurien Hernandez Cobos ont repris la Ferme St-Élie. C'est en famille et avec bonheur que la Ferme St-Élie offre des fraises, des framboises, de l'ail, des courges, des citrouilles et des légumes variés.

Andrée-Anne est aussi une entrepreneure très impliquée. Elle est 1<sup>re</sup> vice-présidente du Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE), administratrice de l'Association des producteurs de fraises et framboises du Québec tout en participant à la mise à jour du Plan de développement de la zone agricole (PDZA) de Sherbrooke. Enfin, Andrée-Anne est aussi maman de 3 enfants de 3, 5 et 9 ans.



Un de ses points forts est sans nul doute sa grande collaboration avec de nombreuses fermes du territoire en mettant leurs produits en valeur dans son kiosque à la ferme. N'hésitez pas à la suivre sur la page Facebook de la [Ferme St-Élie](#). Andrée-Anne est une pro des réseaux sociaux!

### Prix Clin d'œil à la relève

**Anouk Caron, propriétaire de la ferme Rustik Bison**

À l'été 2023, Anouk Caron accueillait enfin son premier troupeau de bisons. C'était après ses études en agronomie et sa maîtrise en Sciences animales à l'Université Laval.

Elle occupe le poste réservé aux fermes de proximité du Syndicat local de l'UPA de Coaticook tout en s'impliquant au Syndicat de la relève agricole de l'Estrie (SYRAE) et comme 3<sup>e</sup> vice-présidente de la Fédération de la relève agricole du Québec (FRAQ).

Anouk est pleine d'ambition pour sa belle entreprise. Visiter [rustikbison.ca](https://rustikbison.ca) pour tout savoir.

Enfin, suivez bien la page Facebook des [Agricultrices du Québec](#) pour avoir la chance de voter pour Anouk Caron, candidate de l'Estrie au Prix Clin d'œil à la relève. Tout le monde est invité à participer.



## Élections au Syndicat local de l'UPA du Haut-Saint-François

Lise Got, conseillère à la vie syndicale



Le conseil d'administration du Syndicat local de l'UPA du Haut-Saint-François regroupe des producteurs et productrices aux compétences et expériences diversifiées.

Deux postes sont vacants au sein du conseil d'administration et seront en élection pour un mandat d'un an :

- le poste Territoire Ascot Corner, Cookshire-Eaton, East Angus, Westbury;
- le poste Anglophones.

Cette année, lors de l'assemblée générale annuelle (AGA), les postes en élection (mandat deux ans) seront :

- la présidence;
- le poste Territoire Ascot Corner, Cookshire-Eaton, East Angus, Westbury;
- le poste Territoire Bury, Lingwick;
- le poste Territoire Weedon, Dudswell;
- le poste Autres productions animales ou végétales (2 postes).

La personne élue au poste Autres productions animales ou végétales doit œuvrer dans une production qui n'est pas déjà occupée par un poste de spécialité. Les productions concernées par les postes de spécialité sont : acéricole, bovine, laitière et forestière. La personne candidate peut donc œuvrer dans une variété de productions.

Le Syndicat local de l'UPA du Haut-Saint-François est la voix des producteurs et productrices agricoles du territoire auprès des instances syndicales et politiques telles que les municipalités, la MRC et le gouvernement du Québec. Le Syndicat local représente les producteurs et les productrices du Haut-Saint-François sur divers comités (groupes de travail thématiques, PDZA, etc.)

Il organise des activités pour ses membres et il effectue une veille sur ce qui se passe sur le territoire afin d'identifier tout élément susceptible d'avoir un impact sur les producteurs et les productrices.

Vous avez de l'intérêt? Consultez la page consacrée aux futurs administrateurs et administratrices dans la section Affaires syndicales du site de l'Union [www.upa.qc.ca](http://www.upa.qc.ca) ou contactez Lise Got, conseillère à la vie syndicale à [lgot@upa.qc.ca](mailto:lgot@upa.qc.ca) ou au 819 346-8905, poste 5108.

Rendez-vous au Centre communautaire du Manège militaire de Bury le **23 septembre** à 19 h pour participer à l'assemblée générale annuelle de votre Syndicat local!

## Invitation à participer aux ateliers sur les produits forestiers non ligneux

Dans le cadre d'une démarche pour structurer la filière des produits forestiers non ligneux (PFNL) dans le Haut-Saint-François, le CLD souhaite repérer des propriétaires prêts à accueillir des visites de groupe et des ateliers avec des experts. Ces rencontres porteront sur la cueillette, l'aménagement, la transformation et la commercialisation des PFNL. Elles auront lieu sur des sites variés entre la fin de l'été et l'automne 2025, et dureront de 3 à 4 heures.

Manifestez votre intérêt via le sondage disponible sur la page Facebook de l'agence [AdapTerre](#).



## Fusion des syndicats locaux de Frontenac et du Granit Une étape importante pour l'avenir

*Sandy Lalancette, conseillère à la vie syndicale*



Les Syndicats locaux de l'UPA de Frontenac et de l'UPA du Granit s'apprêtent à franchir une étape marquante en procédant à leur fusion. Cette démarche vise à unir les forces des deux syndicats afin de mieux représenter les producteurs et productrices agricoles de l'ensemble du territoire de la MRC du Granit. Dans la dernière année, les deux entités ont déjà énormément collaboré, ce qui a permis d'offrir une représentation forte et unie sur le terrain.

L'assemblée générale annuelle (AGA) se tiendra en deux temps, le **28 septembre**, au Centre communautaire de Stratford.

**Avant-midi** : les deux syndicats locaux tiendront leurs AGA respectives afin d'adopter les résolutions nécessaires à l'intégration du Syndicat local de Frontenac au Syndicat local de l'UPA du Granit. Les rapports annuels et les états financiers y seront également présentés.

**Après-midi** : l'AGA du Syndicat local de l'UPA du Granit sera rouverte pour :

- officialiser l'intégration du Syndicat de l'UPA de Frontenac;
- adopter le nouveau nom ainsi que les nouveaux règlements généraux;
- élire tous les membres du conseil d'administration;
- présenter le nouveau plan de financement;
- adopter des résolutions.

Cette fusion est une belle occasion de renforcer la voix des producteurs et productrices de la région. Votre présence est essentielle car l'Union existe par et pour ses membres. C'est le moment de participer aux décisions qui façonneront l'avenir de votre syndicat local.

Enfin, toutes les personnes intéressées à s'impliquer sont invitées à se présenter aux élections. Que vous soyez déjà engagé ou que vous ayez simplement envie de contribuer, votre implication fera une différence!

## Élections au Syndicat local de l'UPA de Coaticook

*Catherine Villeneuve, conseillère à la vie syndicale*



C'est le **9 octobre** prochain qu'auront lieu les élections du conseil d'administration (CA) du Syndicat local de l'UPA de Coaticook, lors de l'Assemblée générale annuelle. Plusieurs postes d'une durée de deux ans seront en élection cette année.

Le CA de l'UPA de Coaticook tient en moyenne cinq à six réunions par année, de soir. Des thématiques comme la vie syndicale, l'aménagement, l'agroenvironnement, la mise en marché de proximité, la faune, la main-d'œuvre, la santé et la sécurité sont abordées lors des réunions. Un survol des actualités des spécialités représentées est aussi offert.

Si vous avez envie de mettre vos compétences et votre voix au service des producteurs de votre territoire ou que vous avez des questions sur le rôle d'administrateur, n'hésitez pas à contacter Catherine Villeneuve, conseillère la vie syndicale à [cvilleneuve@upa.qc.ca](mailto:cvilleneuve@upa.qc.ca) ou au 819-346-8905, poste 5118.

Que vous ayez envie de vous impliquer dans la vie syndicale ou non, vous êtes tous conviés à l'assemblée générale annuelle de votre Syndicat local, le **9 octobre** prochain, au Pub l'Épervier, à Coaticook, dès 18 h. Vous aurez la chance d'y élire vos représentants, de vous faire entendre sur le projet de régime de cotisation par palier et de voter sur les résolutions présentées. Un souper et une courte conférence vous seront offerts avant l'ouverture. Au plaisir de vous y voir!

# Journée Bioblitz sur la biodiversité agricole

16 septembre | 9 h à 16 h

Ferme Agriculture et Agroalimentaire Canada,  
pavillon Sévigny à Sherbrooke

AUTRES INFOS À VENIR, SURVEILLEZ  
LES RÉSEAUX SOCIAUX

Cette activité est organisée par :

le Club agroenvironnemental de l'Estrie, la Fédération de l'UPA-Estrie,  
le Conseil de gouvernance de l'eau des bassins versants de la rivière Saint-François (COGESAF),  
le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ),  
Agriculture et Agroalimentaire Canada et la MRC de Coaticook.

Vous êtes producteur agricole et souhaitez en apprendre davantage sur les pratiques favorables à la biodiversité, les outils de dépistage ou les aménagements agroforestiers? Participez à une journée complète d'échanges, de démonstrations et d'ateliers pratiques consacrés à la biodiversité en milieu agricole.

Rendez-vous le **16 septembre** prochain au Pavillon Sévigny de la Ferme de recherche d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), située au 2000, rue Collège à Sherbrooke.

Activité spéciale – 8 h : Observation d'oiseaux au lever du jour (apportez vos jumelles)

## Programme – de 9 h à 16 h

- Présentations sur la plate-forme agroécologique d'AAC, les espèces en péril, les bandes riveraines élargies, l'agroforesterie, l'outil Biodiv+, les insectes et les pollinisateurs et la connectivité entre cultures
- Ateliers terrain animés par des experts
- Visite de kiosques thématiques
- Dîner sur place et réseautage avec nos partenaires du milieu

Inscrivez-vous et consultez l'horaire complet sur : [lepointdevente.com/billets/0gg250916001](https://lepointdevente.com/billets/0gg250916001) ou numérisez le code QR avec votre téléphone intelligent.

