

# Nouvelles du Siffle-Orange

Automne-Hiver 2011-2012

## Récolte d'abondance



Lorsque les céréales sont mûres à l'automne, c'est important de les récolter exactement au bon stade de maturité, par une journée de beau temps. Semées en retard au printemps à cause d'un bris de tracteur, les nôtres n'avaient atteint leur pleine maturité que dans la deuxième semaine de septembre. Nous étions un peu stressés parce que l'arrivée du bébé était prévue pour cette date, mais tout s'est bien passé! À partir du moment où les céréales ont été battues par notre voisin, ce fut une course contre la montre pour les cribler puis les mettre à l'abri des intempéries dans le silo, où elles ont ensuite été séchées par air forcé. C'est dans le but d'offrir à notre clientèle des viandes distinctives à coût abordable que nous travaillons depuis deux ans à mettre en place les équipements et installations nécessaires pour produire notre propre grain, sans pesticides ni autres intrants de synthèse. La dernière étape sera d'équilibrer la ration des porcs et des volailles en ajoutant à nos céréales

d'autres aliments comme par exemple du maïs bio ou du tourteau de chanvre. Cet hiver, Nicolas travaille donc avec un spécialiste en

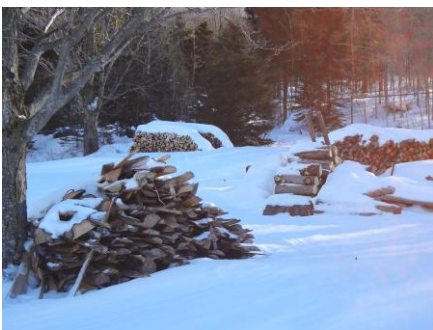


## Construction de l'abri à fumier



Un deuxième grand projet auquel nous travaillons est l'amélioration de la gestion des fumiers. Nous avons entrepris cet été la construction d'un abri à fumier. La dalle de ciment a été coulée cet automne, avec des murets de trois pieds sur trois faces. Cette construction est une partie importante de notre cycle de production afin de conserver tous les éléments nutritifs des fumiers, et par le fait même préserver la qualité de notre eau. Un chariot à fumier y sera ajouté afin de faciliter la manipulation. À suivre!

## Du sirop plus vert!



Lors de notre arrivée sur la ferme, l'évaporateur de la cabane à sucre avait déjà été modifié pour carburer à l'huile plutôt qu'au bois. Afin de réduire notre dépendance aux combustibles fossiles, nous prévoyons le reconverter au bois pour le printemps 2013. D'ici là, il faut préparer du bois, beaucoup de bois, ce qui nous a occupé une bonne partie de l'automne. Et pour que cette activité

devienne encore plus écologique, Buster notre cheval remplacera, du moins en grande partie, le quatre-roues dans les travaux forestiers. Pour l'instant, nous l'entraînons à l'attelage, une activité qu'il semble bien apprécier!





## La CAPERN, ça vous concerne aussi

Tel que mentionné dans notre dernière infolettre, nous suivons de près les travaux de la Commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles (CAPERN), en cours présentement à l'Assemblée nationale. Nous souhaitons que soit revue à la hausse la limite de production hors quota à l'échelle provinciale. En effet, actuellement, cette limite est établie à 100 poulets et 25 dindons par site par année, des quantités dérisoires qui ne permettent pas à une entreprise d'atteindre une rentabilité. Sans remettre en question la gestion de l'offre, nous croyons qu'une production d'au moins 2000 poulets devrait être permise sans quota, comme c'est le cas par exemple en Alberta. Un tel élevage permettrait de développer un produit de niche et de répondre à la demande croissante des consommateurs. À ce sujet, Nicolas a participé à la rédaction du mémoire déposé par la Coopérative La Mauve à la CAPERN, et il a également été invité à le présenter en commission. Suivez ce lien pour [voir la vidéo de la présentation](#) et en savoir plus sur cet enjeu majeur pour nous. Vous vous sentez interpellé et vous souhaitez que la situation progresse? Parlez-en à votre député!



## Alphée et né!



Même si la routine de la ferme continue, notre principale activité cet automne a été d'accueillir notre petit Alphée, né à la fin septembre. Comme tous les parents nous sommes amoureux fous et... légèrement fatigués!



En vente à la ferme : la **saucisse de porc du Siffle-Orange**, un délice!  
Saveur de fleur d'ail ou pomme. Elles sont au prix de 17,64\$/kg, soit entre 8\$ et 9\$ pour un paquet de 5 saucisses.



Nicolas St-Pierre et Catherine Avard  
**Ferme du Siffle-Orange**  
184, 3<sup>e</sup> rang Ouest, St-Aubert  
418 598-2452