

# Nouvelles du Siffle-Orange

Novembre 2012



## Des sucres 2012 sous le soleil



Comme partout au Québec, le temps des sucres 2012 a été placé sous le signe de la chaleur! Nous avons bien eu peur de ne pas pouvoir faire autant de sirop que d'habitude. Finalement, nous avons profité du redoux de fin de saison et nous avons atteint nos objectifs. Notre sirop est vendu directement à la ferme et est également disponible via le Marché de proximité de Québec. La Coopérative La Mauve ainsi que Bügel Fabrique de bagels l'utilisent aussi dans certaines de leurs recettes. Nous sommes fiers que de plus en plus de gourmands puissent savourer notre sirop!

## Pour un contrôle écologique des mouches à la ferme

Avec les animaux, et en particulier les cochons, les mouches de ferme deviennent rapidement envahissantes. Nous souhaitons les contrôler naturellement et efficacement. Nous avons donc fabriqué et installé des nichoirs à hirondelles et à merles bleus. Ces oiseaux raffolent des mouches! Les soirs d'été, nous avons donc eu droit au spectacle de leur vol tourbillonnant derrière la grange. Et nous avons constaté avec joie que le nombre de mouches a grandement diminué!



## Construction de l'abri à fumier (suite)

Nous vous avons parlé dans la dernière infolettre de notre projet d'amélioration de la gestion des fumiers sur la ferme. Au cours de l'été, les murs et le toit de l'abri à fumier se sont dressés, et le rail avec le chariot ont été installés. Ce nouveau bâtiment nous permettra de conserver tous les éléments nutritifs des fumiers tout en évitant la contamination des eaux souterraines. Nous pouvons ainsi augmenter nos volumes de production en toute quiétude!



## Moulée maison du Siffle-Orange !

C'est avec une grande fierté que nous vous annonçons que tous les animaux élevés en 2012 ont été nourris avec la moulée produite sur la ferme ! Depuis notre installation en 2009, nous avons graduellement mis en place les équipements et installations nécessaires pour atteindre cet objectif : équipements aratoires, silo d'une capacité de 30 tonnes, moulange à marteau, mélangeur à grain, etc. De nombreuses recherches ont aussi été faites pour développer des recettes maison adaptées aux besoins de nos différents élevages, pour chaque stade de croissance. Les ingrédients de cette moulée sont l'avoine, l'orge et le blé cultivés ici sans produits chimiques, auxquels ont été ajoutés du soya et du maïs du Québec certifiés bio, des résidus de chanvre bio, ainsi que les minéraux nécessaires à la ration. Nous avons pu observer que les animaux en ont raffolé, et que leurs performances ont été les mêmes. Cette moulée est aussi disponible en vente à la ferme, à l'année, pour quiconque souhaite alimenter son élevage. Déjà, les céréales que nous avons cultivées cet été sont engrangées pour nourrir les animaux de la ferme en 2013.



## Un jardin expérimental d'autonomie alimentaire

En plus des activités commerciales de la ferme, nous cultivons chaque année un grand jardin. On y retrouve principalement des légumes de conservation (patates, carottes, rutabaga, courges, tomates, basilic pour le pesto, etc.). Ce printemps nous avons ouvert une nouvelle parcelle maraîchère, et nous y avons cultivé différentes variétés dans le but, à long terme, d'augmenter notre autonomie alimentaire. Par exemple, la fameuse courge kakaï donne des graines sans écaïlles qui se consomment crues, comme celle du commerce. Nous avons aussi semé quatre variétés de pois et de haricots secs pour éventuellement développer des recettes de cabane à sucre 100% de la ferme (soupe aux pois, fèves au lard,...). Pour les animaux, nous avons tenté l'expérience de la betterave fourragère et du maïs rustique. Tous ces essais ont été relativement fructueux, malgré la sécheresse et, nous devons bien l'avouer, notre manque de temps... !



## Les oies du verger



Un nouvel animal a fait son entrée sur la ferme cet été ! Nous avons élevé un petit troupeau de 35 oies. Elles ont passé la saison en liberté dans le verger, où elles bénéficiaient de l'ombre des arbres, tout en les fertilisant. L'oie valorise particulièrement bien l'herbe des pâturages, c'est pourquoi nous souhaitons introduire cet élevage. Avec une valeur au détail plus élevée, cette viande délicate est surtout destinée au marché de la restauration, mais nous prévoyons également l'offrir à notre clientèle sur réservation.

## Moins de poulets...



Contraints par les règlements établis par les fédérations d'éleveurs de volailles, nous avons choisi de réduire considérablement le nombre de poulets élevés sur la ferme cette année. Cette décision a été difficile à prendre puisque c'est un élevage qui nous plaît beaucoup et pour lequel nous avons développé un modèle performant avec les enclos mobiles. Plusieurs clients ont aussi été déçus de ne pouvoir s'approvisionner chez nous cette année. Nous continuons d'espérer que les lois seront éventuellement modifiées pour permettre d'élever un plus grand nombre de

poulets hors quota. Nous continuons de croire que la bonne viande doit demeurer accessible à tous et nous espérons que les gouvernements feront des choix en ce sens. À suivre...!

## ...plus de porcs !

Notre élevage porcin est passé de quatre porcs en 2011 à douze cet été ! Cette expérience nous a permis de mettre au point différents équipements (auge, abreuvoirs automatiques,...), tout en développant notre mise en marché. La majorité de cette viande a été vendue au prix carcasse sous forme de « paniers » à des clients qui souhaitent faire des réserves. Nous avons aussi gardé deux porcs pour essayer la vente de découpes à la ferme. Nous apprécions beaucoup cet élevage parce que les cochons sont des animaux sociables qui en plus valorisent une grande variété d'aliments. Ce secteur est donc appelé à croître dans les années à venir.



### En vente à la ferme : le **porc du Siffle-Orange!**

Consultez notre site Internet pour connaître toutes les découpes disponibles et les prix.

*Rôtis, filets, côtelettes, côtes levées, jambon, bacon, saucisses, et plus!*

N'attendez pas, premier arrivé, premier servi!

Nicolas St-Pierre et Catherine Avaré

**Ferme du Siffle-Orange**

184, 3<sup>e</sup> rang Ouest, St-Aubert

418 598-2452

[ferme@siffle-orange.com](mailto:ferme@siffle-orange.com)

[www.siffle-orange.com](http://www.siffle-orange.com)