

# Nouvelles du Siffle-Orange

Printemps 2016



## Quand la lune guide le sucrier

À chaque printemps depuis quelques années, Nicolas étudie attentivement le [calendrier biodynamique](#), en y ajoutant des recommandations transmises par d'autres acériculteurs, afin de déterminer la fenêtre de quelques jours idéale pour l'entaillage. Notre petit nombre d'érables nous permet d'entailler le plus tard possible et de choisir la période la plus favorable. On sait par exemple que certaines journées « noires » favorisent les maladies de l'arbre, et que l'eau d'un érable entaillé en jour « racine » sera peu sucrée. Il préfère aussi entailler en lune montante et croissante pour profiter du mouvement de l'eau vers les branches et pour favoriser une coulée plus longue. L'agriculture bio-dynamique, mouvement précurseur de l'agriculture biologique, nous inspire de plus en plus. Les résultats obtenus dans nos différentes productions sont surprenants, tant en ce qui a trait aux rendements qu'à la qualité des produits.



## Pour mieux profiter de chaque minute passée à la cabane!



Si vous avez le plaisir de visiter la cabane du Siffle-Orange ce printemps, vous pourrez apprécier les sons du crépitement du feu et du bouillonnement de l'eau encore davantage que les années passées! C'est que nous avons installé une toute nouvelle pompe pour remplacer l'ancienne qui était désuète et avait rendu l'âme. Cette nouvelle pompe est non seulement beaucoup plus silencieuse (installée en plus dans une armoire insonorisée!) mais elle utilise aussi une technologie « sans huile », nous permettant de réduire notre empreinte écologique au minimum. Bien que cette pompe est aussi plus performante, nous maintenons toujours un vacuum d'environ 18 kPa afin de réduire la pression sur les érables, alors que la norme de l'industrie est de près de 25 kPa. Les améliorations apportées à la cabane chaque année ont toujours comme objectif d'améliorer l'efficacité de notre travail, qui est de vous offrir le meilleur de notre terroir!

**Réservez votre sirop d'érable dès maintenant!**

Gâtez-vous : nous aurons aussi du **beurre** et du **sucre d'érable!**

Consultez notre [liste de prix](#).



## Le Siffle-Orange tombe dans... le jus de pommes!



Grâce à notre verger d'une quinzaine d'arbres ancestraux et aux pommes cueillies aux Jardins du Pied à Terre, nous fabriquons chaque automne notre consommation annuelle de jus de pommes, soit une centaine de litres. Nous transportons jusqu'à maintenant nos pommes à St-Roch-des-Aulnaies pour utiliser une installation dont la capacité est un peu trop grande pour nos besoins. Afin de faire de plus petits lots de jus et valoriser les différentes variétés de pommes tout au long de la saison, nous avons fait l'acquisition d'une presse un peu plus petite et d'un broyeur.

Nous pourrions ainsi offrir à nos clients du jus de notre ferme, mais nous souhaitons aussi développer un service à forfait. Vous avez quelques arbres ou arbustes fruitiers et vous aimeriez garnir votre congélateur de bons jus naturels? Vous pourriez profiter de ce service! Notre presse est conçue pour le pressage de tous les fruits sans noyaux : pommes, poires, sureaux, bleuets, fraises, framboises, cerises de terre, etc.



Pour l'achat de la nouvelle pompe et de la presse à jus, nous avons bénéficié de la subvention à l'établissement du Programme d'appui financier à la relève agricole de la Financière agricole du Québec. Cette aide financière comprend aussi la mise en place d'un nouveau pré-verger qui viendra s'ajouter à celui implanté en 2014, ainsi que des améliorations dans la grange, le creusage d'un puits pour alimenter les pâturages et l'achat de cages de transport pour les volailles.

### Pourquoi pas de l'oie au menu!



Notre oie de pâturage se retrouve désormais sur les grandes tables de la Côte-du-Sud, et aussi au restaurant Le Saint-Amour à Québec. L'avez-vous goûté en ballottine à la sauge aromatisée au gin de panais québécois à l'Auberge des Glacis? Ou encore dans une entrée de rillettes à la Coureuse des grèves? Nos parfaits de foie d'oie, tout comme les charcuteries à l'oie de Chez Jos L'Épicier, ont par ailleurs été très populaires pendant le Festival de l'Oie Blanche de Montmagny. Enfin, pour une première année, nous avons offert nos oies à des clients

particuliers. Elles étaient offertes entières, mais nous évaluons la possibilité d'offrir la découpe pour la saison 2016. Nous sommes aussi à la recherche de plus de recettes originales à partager. Vos papilles sont tentées? Nous prenons les réservations dès maintenant! Cliquez [ici](#) pour voir une courte vidéo de Catherine dans le champ (ou le chant!) des oies.



### Des ruminants pour l'équilibre de la ferme



Nous vous avons informé dans les dernières infolettres de notre projet d'intégrer des bovins dans la rotation des pâturages afin de valoriser l'herbe, particulièrement celle du début de saison. Notre grange héberge maintenant Cossette et Simonne, une vache et une taure canadiennes gestantes. Elles auront leurs petits cet été, qui brouteront avec elles devant les oies. Vous pourrez reconnaître aussi dans les champs Noiraude, la petite génisse angus-holstein que nous avons l'été dernier. Nous prévoyons la faire accoupler à l'automne. La présence de ces belles bêtes est un plus à l'équilibre de la ferme et ouvre la porte à d'autres

façons de renouer avec l'animal, comme la traite du lait pour l'autosuffisance et l'attelage de bœufs. Leur caractère tranquille et leur présence à long terme apportent une nouvelle énergie sur la ferme.

*« Élever quelques animaux permet de maintenir la présence animale qui a été l'une des composantes de l'environnement humain durant toute l'histoire jusqu'au siècle dernier. Cette proximité homme-animal au même titre que la présence des aïeux auprès des tout jeunes apportait un certain équilibre dans les sociétés. »*

Philippe Kuhlmann, *Biodynamis, Cultiver la vie*, numéro hors-série *Renouer avec l'animal*, mars 2015.

### L'École à la ferme!

C'est avec un immense plaisir que nous accueillerons sur la ferme les étudiants de l'[École d'été en agro-écologie](#) de l'Université Laval, le 5 mai prochain. En plus d'une présentation globale de la ferme et de notre philosophie, les participants pourront assister à des ateliers sur la gestion écologique d'une érabièrre, les volailles sur pâturage, les profils de sol et l'agroforesterie. Pour nous, c'est une façon toute particulière de poursuivre notre mission d'éducation tout en transmettant notre passion!



UNIVERSITÉ  
LAVAL

### Voyage d'inspiration agricole et humaine



De la mi-décembre à la mi-janvier, nous sommes partis avec les enfants vers le sud des États-Unis, en campeur! C'était notre premier voyage en famille et depuis que nous avons la ferme. Nous sommes descendus jusqu'à Savannah en Géorgie, en passant par l'arrière-pays des Appalaches, sans oublier un détour par les plages des « outer banks » en Caroline du Nord. Ressourçant à tous points de vue, cette escapade nous a permis de découvrir des lieux, des fermes et des gens inspirants, notamment en faisant du wwoofing à notre tour! Vive les voyages!

Nicolas St-Pierre et Catherine Avard

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)

[www.facebook.com/siffleorange](https://www.facebook.com/siffleorange)



*Vestige d'automne*