

# Nouvelles du Siffle-Orange

printemps-été 2011

Portant sur deux saisons, l'infolettre de la Ferme du Siffle-Orange vous revient! Il nous fait toujours plaisir de partager avec vous les moments marquants des derniers mois, pour vous permettre de goûter un peu mieux au quotidien de la production de vos aliments. Bonne lecture!

## Un temps des sucres bien tardif!

À St-Aubert, comme dans la plupart des régions du Québec, toute la saison des sucres a été retardée d'une lune. Les érables nous ont tout de même donné un volume de récolte 30% supérieur à celui de 2010. Par contre, les conditions particulières de cette saison se sont traduites par une plus forte proportion de sirop que nous qualifions de deuxième qualité. En plus du sirop habituel, nous pouvons donc vous offrir cette année ce sirop en pot d'un litre, toujours en contenants de verre. Il est plus foncé et goûteux, idéal pour les recettes. Visitez notre site Internet pour connaître les prix et les quantités disponibles! **Profitez de nos formats « vrac » pour faire vos réserves de ce délicieux sucre bien de chez nous!**



## L'arbre est dans ses... branches!

Nous avons la chance d'avoir sur la ferme un verger d'une quinzaine d'arbres, une ressource inestimable pour notre autonomie alimentaire. Ils nous fournissent assez de compote et de jus pour l'année, en plus de bonifier la ration des cochons à l'automne. Le pommier nous donne aussi la merveilleuse gelée de pommes, un produit que nous souhaitons un jour commercialiser. Cette année, la coulée tardive des érables nous a permis d'avoir le temps de faire la taille de rajeunissement de tous les arbres. Merci à nos amis de la [Coop de L'Arbre](#), à Baie St-Paul pour ce généreux coup de pouce et cette belle journée!



## La famille s'agrandit...!



Troquant motoneige contre cheval, nous avons accueilli notre nouvel ami Buster au mois de mars dernier! Ce fringant canadien de 8 ans ne demande pas mieux que de nous aider avec les travaux forestiers l'hiver prochain, pour lesquels il est déjà dressé. Sa présence ajoute de la vie sur la ferme, et nous apprécions chaque jour sa compagnie!



## Diversifier : de la terre au marché



Sur la ferme, nous croyons à la diversité des activités de production, ce qui conduit à un écosystème plus riche et équilibré. Nous visons à appliquer la même philosophie à notre mise en marché, en diversifiant les modèles utilisés. Dès la première année, nous avons construit la base de notre clientèle en vente directe sur réservation. À cela s'ajoute la commercialisation de certains produits via la Coopérative La Mauve. La tenue de divers kiosques nous permet par ailleurs d'avoir une interaction privilégiée avec le public. Par exemple, en mars dernier, la Fête des Semences de la Mauve a été l'occasion de partager un kiosque avec Catherine Bélanger, de la ferme les Pensées Sauvages.

Ce printemps, nous avons joint le [Marché de solidarité régionale de Québec](#), un marché virtuel regroupant des citoyens engagés dans l'achat local. Cette opportunité nous permet de diversifier notre clientèle en rejoignant les citoyens qui, contrairement aux clients en région, ont moins souvent accès à une érablière familiale pour les approvisionner en ce délicieux sucre.



## La santé animale au naturel!

L'hiver qui vient de passer a été l'occasion pour nous d'expérimenter les soins de santé naturels avec les animaux. L'hébergement d'un nombre important de pondeuses à l'intérieur par climat froid, et la cohabitation de volailles issues de différents couvoirs, nous ont en effet obligé à adopter des mesures de biosécurité plus serrées. Les volailles ont donc été initiées à l'homéopathie, une médecine douce à laquelle les animaux répondent très bien. Nous avons la chance d'être conseillés à cet effet par l'équipe de [Labo Solidago](#), à Ste-Louise, le village voisin.



Catherine met aussi à profit sa formation d'herboriste en préparant la teinture-mère d'ail, un incontournable pour la prévention et la guérison. Buster a aussi eu droit à des soins personnalisés à base de plantes pour le soulager des démangeaisons de peau. Enfin, les produits de lavage et de désinfection utilisés dans la grange sont choisis avec soin pour ne laisser aucun contaminant. Tous ces détails sont naturellement intégrés à nos efforts de production d'aliments qui sont bons pour vous comme pour la planète!

## Le ministre dépose son livre vert, mais ne dévoile pas ses couleurs...!

Publié en 2008, le rapport de la [Commission Pronovost](#) sur l'avenir de l'agriculture au Québec a suscité de vifs espoirs, en particulier pour les petites fermes, en proposant des refontes majeures du système dominant. Malheureusement, plusieurs raisons ont retardé les suites de cette vaste consultation : changements de ministres, lobby des fervents du *statu quo*, etc. En juin 2011, le ministre Corbeil a finalement déposé son [Livre vert](#), une frileuse ébauche de politique qui en a déçu plusieurs. La suite? Une [commission parlementaire et des auditions publiques](#) auront lieu cet automne. L'adoption d'une loi cadre devrait, éventuellement, mener à la modification des lois qui influencent directement le paysage agricole et le contenu de nos assiettes. Entre autres, ces lois touchent indirectement l'octroi des quotas, ou droits de produire, qui limitent pour l'instant le nombre de volailles que l'on peut élever à la Ferme du Siffle-Orange. Nous suivons donc ces événements de près, et Nicolas s'implique dans la rédaction du mémoire qui sera déposé par la Coopérative La Mauve. Nous vous invitons à vous informer sur le sujet et, si vous le souhaitez, à faire entendre votre point de vue. Pour ce faire, l'Union paysanne ([www.unionpaysanne.com](http://www.unionpaysanne.com)) et Équiterre ([www.équiterre.org](http://www.équiterre.org)) proposent des outils collectifs qui demandent peu de temps de votre part mais qui, ensemble, feront une différence. Visitez leur site pour en savoir plus!

équiterre

manifeste du citoyen-mangeur



FERME

5 lignes pour le ministre de l'agriculture

## La cinquième saison du Siffle-Orange



Depuis notre établissement à St-Aubert il y a deux ans, nous nous étions jusqu'à maintenant concentrés sur l'aménagement des terres et des bâtiments pour le démarrage de notre entreprise. L'été 2011 est par contre particulier, et nous avons dû apporter certains changements à notre plan de production... D'importantes rénovations dans la maison, ainsi que l'arrivée d'un premier bébé cet automne, nous ont convaincus de réduire les activités commerciales de la ferme. La production d'œufs a été réduite pour ne répondre qu'à nos besoins personnels. De plus, l'augmentation du nombre de porcs ainsi que la sortie de ceux-ci au pâturage a été reportée. Ces décisions ont été très difficiles à prendre, mais elles s'inscrivent dans notre vision d'une ferme à dimension humaine. Pour ajouter un peu de défi aux tâches quotidiennes, Nicolas s'est fracturé le poignet à la mi-juin! Avec l'aide de la famille, des amis et de [woofers](#) de passage, nous avons pu maintenir la production de volailles, et semé un champ de céréales dix fois plus grand que celui semé en 2010. Quoique voguant quelques temps sous des vents

plus calmes, le Siffle-Orange garde donc le cap pour valoriser cette propriété aux possibilités infinies et vous offrir des aliments distinctifs!

Juste à temps pour la première livraison de poulets, consultez la page « Cuisiner votre volaille de pâturage », et partagez vos recettes et photos!

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

Ferme du Siffle-Orange

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