



# JOURNÉE PROVINCIALE de L'AIL

## MAURICIE

**MARDI 30 JANVIER 2018**

HÔTEL DELTA DE TROIS-RIVIÈRES

1620 Rue Notre Dame Centre, Trois-Rivières, QC G9A 6E5

### TARIFS

**INSCRIPTION : 70 \$**  
Dîner inclus

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

**En ligne seulement:**  
<http://ail.quebec/journee-provinciale-de-lail/>

### DATE LIMITE DE PRÉINSCRIPTION

15 janvier 2018

### POUR INFORMATION

Serge Pageau  
[info@ail.quebec](mailto:info@ail.quebec)

### AUTRES RENSEIGNEMENTS

**Stationnement payant sur place**  
**Inscription non remboursable**

MARDI 30 JANVIER 2018

HÔTEL DELTA DE TROIS-RIVIÈRES

## PROGRAMMATION

**8 H 30** Accueil, inscription et visite des kiosques

**9 H** Mot de bienvenue

**9 H 10** **AUGMENTATION DE L'EFFICACITÉ  
DES OPÉRATIONS PAR LA MÉCANISATION**

Présentation d'un budget de production  
mécanisée d'ail

Pascale Lavaute, agro-économiste  
Direction régionale du Saguenay-Lac-Saint-Jean  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries  
et de l'Alimentation (MAPAQ)

Anouk Préfontaine  
Ferme gastronomique Chez Anouk, Mont-Laurier

**10 H** **LES ÉLÉMENTS QUI INFLUENT SUR  
LES DÉCISIONS D'ACHATS DES ÉPICIERS  
ET DISTRIBUTEURS**

**CLIN D'ŒIL SUR L'ÉTUDE D'IMPACT  
ÉCONOMIQUE DE L'INDUSTRIE QUÉBÉCOISE  
DES FRUITS ET LÉGUMES**

Johanne Desrochers  
Association québécoise de la distribution  
de fruits et légumes (AQDFL)

**10 H 15** Pause

**10 H 45** **BILAN PHYTOSANITAIRE 2017**

Discussions sur les méthodes de lutte  
et gestion de la qualité des semences

Antoine Dionne, M.Sc.  
Direction de la phytoprotection  
MAPAQ

Mario Leblanc, agronome  
Direction régionale de la Montérégie Ouest  
MAPAQ

Marie-Pascale Beaudoin, agronome  
Direction régionale du Saguenay-Lac-Saint-Jean  
MAPAQ

**11 H 45** **PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION  
DES PRODUCTEURS AIL QUÉBEC**

Serge Pageau  
Ail Québec

**12 H** Dîner et visite des kiosques

**13 H 30** **LES NÉMATODES DE L'AIL  
ET LEURS PLANTES HÔTES**

Les races de nématodes *Ditylenchus dipsaci*  
dans l'ail et présentations d'autres plantes hôtes  
(cultures ou mauvaises herbes)

Benjamin Mimee Ph.D.  
Agriculture et Agroalimentaire Canada

**14 H** **RETOUR**

**VOYAGE CHEZ DES PRODUCTEURS FRANÇAIS  
AU PRINTEMPS 2017**

Témoignage sur les méthodes innovantes  
et les informations pertinentes observées

Denys Van Winden  
Production Horticole Van Winden Inc., Sherrington

Anouk Préfontaine  
Ferme gastronomique Chez Anouk, Mont-Laurier

**14 H 30** Pause

**15 H** **COMMENT BIEN SÉCHER SA RÉCOLTE D'AIL?**

Méthodes et principes de base de séchage  
et d'entreposage pour un ail de qualité

Clément Vigneault, Ph.D, ingénieur  
Ingénierie post-récolte des produits horticoles frais

**15 H 45** **RÉSULTATS D'UN SONDAGE SUR LE PORTRAIT  
DES PRODUCTEURS D'AIL AU QUÉBEC**

Lyne Desnoyers  
Centre de référence en agriculture  
et agroalimentaire du Québec (CRAAQ)

**16 H** **INFO FLASH**

Survol des recherches qui se font en ce moment  
dans l'industrie de l'ail

**16 H 15** Mot de la fin