

Journée Technique AGROPOMME 2022

Vous êtes cordialement invités à la quatorzième édition de notre journée technique le mercredi 14 décembre prochain. Nous avons le plaisir de vous annoncer que, pour la première fois, notre rendez-vous annuel aura lieu à la Cabane à sucre Constantin à St-Eustache ! Comme toujours, nous vous y présenterons une variété de sujets d'actualité :

** Restrictions de pesticides... quand il n'y a plus rien à l'épicerie!*

** RPEP... RPEP quoi?*

** Ma Honeycrisp n'est pas «crisp» bien longtemps... quoi faire*

Pour plus de détails, consulter l'horaire.

*** Formule hybride ***

L'événement aura lieu en présentiel, mais un lien Zoom sera également disponible pour ceux et celles préférant assister aux présentations à distance. Celui-ci sera envoyé par courriel la veille de l'événement à tous les participants inscrits.

Tarifs

Faites parvenir votre fiche d'inscription avant le **25 novembre** à Agropomme.

Présentiel : incluant les taxes		
	1ère pers.	2e pers.
Membre	25\$	33\$
Non-membre	35\$	
Virtuel		
Membre	Gratuit	
Non-membre	25\$	



Les bioinsecticides dans la lutte au carpocapse
(photos fournies par D. Cormier, IRDA)



AGROPOMME
1986, rang du Domaine
Saint-Joseph-du-Lac (Québec) J0N 1M0

Pour toutes informations supplémentaires :
Téléphone : 450-623-0889
Télécopie : 450-623-6819
info.agropomme@videotron.ca

Cette activité est rendue possible grâce au Programme services-conseils 2018-2023 en vertu du Partenariat canadien pour l'agriculture, selon une entente entre les gouvernements du Canada et du Québec.

Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dans le cadre du volet 3 du programme Prime-Vert.

Journée Technique AGROPOMME 2022

14 décembre 2022

De 8h30 à 15h25

Cabane à sucre Constantin
1054, boul. Arthur-Sauvé
St-Eustache



Une initiative du Club
agroenvironnemental Agropomme en
collaboration avec le Réseau
Agriconseils Laurentides et le
MAPAQ.



 PARTENARIAT
CANADIEN pour
l'AGRICULTURE

Canada Québec 



Améliorer la qualité des sols en verger avec les paillis organiques (photo fournie par L. Boyer, Club des producteurs Sud-Ouest)

Horaire des conférences

- 8h00 Enregistrement des participants
- 8h30 Essais d'Agropomme 2022
- Avancées contre la saperde du pommier
- Éclaircissage chimique (ATS)
- Éclaircissage mécanique (Darwin)
- 9h20 Planifier son système d'irrigation pour une gestion raisonnée de l'irrigation (P. Deschênes, IRDA)
- 9h50 Mise à jour réglementaire sur les prélèvements d'eau (F. Durand, GMA Saguenay-Lac-Saint-Jean) *virtuelle*
- 10h20 Pause de 15 minutes
- 10h35 L'efficacité de bioinsecticides appliqués sur des larves de carpocapse. (D. Cormier, IRDA)
- 11h00 Maturité à la récolte et entreposage des pommes Honeycrisp. (J. DeEll, OMAFRA, anglais avec sous-titres en français) *virtuelle*

Horaire des conférences (suite)

- 11h40 Présentation des services du Réseau Agriconseils Laurentides (L. Rougeau, Réseau Agriconseils Laurentides)
- 11h50 Dîner
- 12h50 Une effeuilleuse qui attire les regards (V. Phillion, IRDA)
- 13h20 Guide d'implantation « Profitabilité : un outil pour vous aider à planifier vos nouvelles plantations ». (C. Caouette, CRAAQ)
- 13:50 Un avant-goût d'Agriclimat : GES 101 (L.-A. Hamel, Agropomme)
- 14h20 Pause de 15 minutes
- 14h35 L'utilisation des paillis organiques pour améliorer la qualité des sols et de la durabilité des vergers du Québec (L. Boyer, Club producteurs Sud-Ouest)
- 14h45 Réglementation phytosanitaire 2023 : Préparez-vous! (G. Charpentier, Agropomme)
- Essai Exirel contre le charançon (G. Charpentier, Agropomme)
- 15h15 Mot de la présidente (Anne Laurendeau)

Pour les participants en présentiel, n'oubliez pas de nous communiquer votre choix de lunch :

- Option 1 :** Sandwich au poulet, fromage d'Oka, pomme et laitue et confiture de poire caramélisée avec pain de blé et grains
- Option 2 :** Tortillas aux légumes, concombres, oignons rouges, poivrons, carottes et amandes avec sauce ail et estragon, épinards et fromage cheddar

À noter que les 2 options sont accompagnées d'une salade au choix du chef ainsi que d'un petit brownie maison.

Bulletin d'inscription

Nom de l'entreprise

NIM (indispensable)

Adresse

Téléphone

Courriel

Nombre de personnes

Présentiel : incluant les taxes

	1ère pers.	2e pers.
Membre	25\$	33\$
Non-membre	35\$	

Virtuel

Membre	Gratuit
Non-membre	25\$

Inscription, option de lunch et paiement à retourner avant le 25 novembre!

Options de paiement :

1. Chèque : poster à l'adresse ci-dessous.
2. Virement bancaire : contactez-nous!

AGROPOMME
1986, rang du Domaine
Saint-Joseph-du-Lac (Québec) J0N 1M0