



Vol.5. no 2

Invitation à tous: déjeuner-causerie !

Dimanche, 19 mars, 9h30, à l'Auberge Godefroy de Bécancour, vous êtes convié à un déjeuner-causerie, sous le thème du « Bon compagnonnage en culture »

L'an dernier, plusieurs membres de notre Association avaient présenté les produits qu'eux, ou que leurs acheteurs, préparent à partir des baies. Cette année, nous laissons la place aux producteurs pour échanger sur le « Bon compagnonnage » en culture. Que ce soit sous l'angle de la permaculture ou du bon voisinage entre plantes, nous aurons l'occasion de partager nos connaissances.

Nous aurons aussi une brève présentation des résultats du sondage, ainsi que sur les travaux concernant le développement de la filière.

Au plaisir de se revoir à l'Auberge Godefroy ☺ Pour vous inscrire, [cliquez ici](#)

Postes à combler au sein du CA :

Deux sièges sont à combler au sein de notre Conseil d'administration. Que vous soyez débutant ou expérimenté, c'est une excellente occasion de contribuer à l'essor de la filière au Québec. Simplement manifester votre intérêt à un des membres du CA.

APAQ Info

•••

- ❖ Salon Expo Manger Santé, 4 et 5 mars à Québec. L'APAQ a réservé un kiosque pour ses membres. Vous voulez présenter vos fruits ou vos produits? Contactez un membre du CA ou la présidence.



Tunnel de ventilation pour améliorer l'efficacité de votre chambre de congélation, par **Paul Deschamps**.

Vol.5. no 2

Voici une façon simple d'améliorer votre chambre de congélation. Il suffit de fabriquer une boîte fermée avec des ouvertures à l'avant et un ventilateur aux dessus qui va aspirer l'air au travers de vos bacs et expirer l'air juste à l'arrière de votre évaporateur →



J'ai fabriqué une petite structure en aluminium et utilisé des panneaux en plastique Hi-core. →



Comme on peut le voir sur les photos, il y a des panneaux jaunes qui ferment les ouvertures. On les enlève au fur et à mesure qu'on met les bacs. Les ouvertures font 4 pouces de haut par 14 de long. →

Elles sont disposées pour que l'ouverture soit vis-à-vis chaque bac. Les bacs que j'utilise sont des bacs IPL smart crate gp6425. Ce sont des bacs perforés et repliables, les trous sont petits, les fruits ne passent pas au travers.



Cet ajout de ventilation qui va chercher la chaleur des fruits et la diriger à l'arrière de l'évaporateur m'a permis de faire geler les fruits plus rapidement.
