



LE **dépisteur**

Numéro 24 // Décembre 2011

Le bulletin d'informations techniques de la compagnie **Maheu & Maheu inc.**

Le campagnol, vous connaissez ?

Par François Casault, responsable technique

Plus communément appelé mulot, le campagnol est un petit rongeur présent presque partout au Canada. Le terme « mulot » est souvent utilisé pour désigner les petits mammifères campagnards ayant plus ou moins l'allure d'une souris. Le campagnol se distingue facilement de la souris par sa queue courte et son corps trapu. De plus, contrairement à la souris, ses oreilles sont dissimulées dans son pelage.

Il existe plusieurs espèces de campagnols. Celle qu'on rencontre le plus souvent est le campagnol des champs (*Microtus pennsylvanicus*). Ces petits rongeurs n'ont pas l'habitude de s'infiltrer et de s'installer dans les habitations. Ils préfèrent plutôt les champs, les prés, les clairières, les broussailles et les marécages, dans lesquels ils aménagent des réseaux complexes de terriers et de sentiers.

Ce petit ravageur des cultures se nourrit de la tige des feuilles, de fruits, de graines, de bulbes et de la plupart des plantes qui poussent dans son habitat. Actif tout l'hiver, le campagnol circule sous la neige et s'attaque à l'écorce des arbres, aux tiges ainsi qu'aux ramilles des petits arbres.

Des mesures préventives faciles à appliquer



Afin de ne pas attirer des campagnols et favoriser leur installation près de nos habitations, on suggère d'appliquer de bonnes pratiques de gestion de l'espace environnant. Par exemple, il faut éliminer les sources de nourriture facilement accessibles, comme les légumes ou les fruits laissés dans le jardin en fin de saison. Pour la même raison, les semences, les graines pour oiseaux ainsi que les bacs à compost devraient être inaccessibles pour les rongeurs. Le fauchage des herbes hautes permet aux prédateurs du campagnol de mieux le repérer. Cette pratique est donc fortement recommandée.

Dans les zones où la population de campagnols est élevée, il est recommandé d'installer un grillage à maille fine autour de la motte lors de la plantation de jeunes arbres. La base du tronc d'arbre doit aussi être recouverte d'une protection afin que les petits rongeurs n'aient pas accès à l'écorce tendre dont ils raffolent. Ces dispositifs aideront aux jeunes arbres à survivre. Au début de la saison hivernale, on recommande aussi de compacter la neige à la base du tronc des jeunes arbres afin de bloquer l'accès aux campagnols lorsqu'ils circulent sous la neige.

Débusquez les intrus et passez à l'action !

Donc, les « petits intrus à quatre pattes » qui s'infiltrent parfois à l'automne dans les maisons et qui font sursauter bien des gens sont, dans la majorité des cas, des souris et non des mulots ! Les souris ont en effet la capacité de s'installer dans les greniers et les vides de structure.

Pour vous débarrasser des petits rongeurs qui se sont infiltrés chez vous, privilégiez l'utilisation de trappes mécaniques (la trappe à souris conventionnelle), appâtées avec du beurre d'arachide, dans la mesure où personne n'est allergique à ce produit. N'utilisez pas de rodenticides à l'intérieur car vous pourriez vous retrouver avec un problème d'odeur nauséabonde. En effet, aucun rodenticide n'a la propriété de faire sécher un animal mort sans odeur.

Bien sûr, il faut repérer et boucher les ouvertures qui ont permis à ces petites bêtes d'entrer chez vous. N'oubliez pas : toutes les ouvertures d'une taille supérieure à une pièce de dix cents doivent être colmatées !

Au sujet des rodenticides, ne croyez pas tout ce que vous entendez !

Par exemple :

- « Si vous utilisez ce rodenticide, le rongeur ira à l'extérieur chercher de l'eau où il mourra. »
- « Avec ce rodenticide, le rongeur meurt et sèche sans aucune odeur. »

Rien n'est plus faux ! Avec tout rodenticide, le rongeur visé a de fortes chances d'aller mourir dans un endroit inaccessible, généralement dans son nid. Quant à l'odeur, sa perception n'a rien à voir avec la nature du rodenticide. Elle est plutôt reliée à la taille de l'animal et aux conditions de température et d'humidité présentes. Pour en savoir plus à ce sujet, vous pouvez consulter *Le Dépisteur* numéro 11.

Tout en douceur par la chaleur !

Par Michel Maheu, B.Sc., Biologiste

L'efficacité de la chaleur pour détruire les insectes à tous les stades de leur développement a amplement fait ses preuves. Forte de ses 15 années d'expérience en matière de traitements à la chaleur, Maheu&Maheu repousse maintenant encore plus les limites de cette efficacité avec la mise en service de ses unités thermiques anti-déflagration.

Le retour en force des punaises des lits a contribué à réactiver cette technique, qui était déjà courante au milieu des années 1950. De plus, la recherche d'alternatives au bromure de méthyle pour le traitement des minoteries et des usines de transformation d'aliments a aussi mené au raffinement des méthodes utilisant la chaleur comme agent d'éradication. À petite échelle, l'utilisation de la chaleur est relativement simple, mais lorsqu'il faut intervenir dans des établissements de plusieurs milliers de mètres cubes, le coefficient de difficulté augmente.

Nul besoin d'arrêter la production...

Pour le secteur de la transformation alimentaire, le principal avantage des traitements à la chaleur est le suivant : lorsqu'ils sont localisés, ils peuvent être réalisés alors que l'usine est en activité. Ainsi, il est possible de traiter des silos pendant que l'usine produit à pleine capacité.

Par contre, certains environnements exigent que l'équipement soit à l'épreuve des explosions. C'est là que le défi augmente considérablement et que peu de joueurs peuvent se présenter sur le terrain. Au terme d'une période de développement de plus de deux ans, Maheu&Maheu réalise maintenant des travaux à l'aide de génératrices thermiques anti-déflagration, et les résultats sont excellents.

Si vous souhaitez obtenir plus de détails sur les possibilités de cette innovation technologique, n'hésitez pas à communiquer avec notre directeur technique, Martin St-Pierre, par courriel à mst-pierre@maheu-maheu.com ou au 1 800 463-2186.



La norme *British Retail Consortium* (BRC) gagne en popularité au Canada

Par Guilaine Pageau, M.Env., responsable technique

Conçue au départ pour assurer la sécurité alimentaire dans le secteur de l'alimentation au détail, la norme BRC est dorénavant adoptée par les groupes de transformation alimentaire qui commencent à délaisser les autres normes, dont AIB. Développée au Royaume-Uni, la norme BRC a d'abord été pensée pour protéger le consommateur qui s'approvisionne au bout de la chaîne de distribution. Beaucoup plus conviviale que certaines autres normes, elle ne fait cependant aucun compromis sur la sécurité des aliments.

Les principaux groupes d'auditeurs des transformateurs alimentaires en Amérique du Nord, comme l'*American Institute of Baking*, Cook & Thurber et Yum Brands, se sont joints à une équipe représentant la *National Pest Management Association* (NPMA) pour créer les *NPMA Food Standards* en 2007. Cependant, la complexité de ces dernières et le fait que des auditeurs plus exigeants continuent de faire des demandes spécifiques — n'ayant souvent aucune valeur ajoutée — ont fait en sorte que ces normes sont demeurées très peu connues au Canada. Curieusement, nos partenaires américains de la *Food Protection Alliance* nous confirmaient récemment qu'elles sont aussi impopulaires chez eux !

Les experts canadiens de la sécurité alimentaire prévoient donc que la norme BRC deviendra très courante au cours des prochaines années. Pour obtenir plus de détails à ce sujet, consultez le site Web de *British Retail Consortium* à l'adresse <http://www.brcglobalstandards.com/>.

Maheu&Maheu occupe le 40^e rang en Amérique du Nord

Par Jean-Philippe Tremblay, directeur du développement corporatif

La revue spécialisée *Pest Control Technology* a récemment publié son répertoire annuel des cent plus importantes entreprises de gestion parasitaire en Amérique du Nord. Résultat : Maheu&Maheu fait un bond en avant de cinq positions et se classe maintenant au 40^e rang !

Avec ses 105 employés répartis dans cinq bureaux régionaux, l'entreprise en activité au Québec, en Ontario et au Nouveau-Brunswick depuis 78 ans a réalisé un chiffre d'affaires de 14 millions de dollars en 2010.

Rappelons que Maheu&Maheu couvre le Canada d'un océan à l'autre grâce à son solide réseau de partenaires. Elle fait également partie de la *Food Protection Alliance* depuis 2004 ce qui lui permet d'ajouter les États-Unis à sa couverture.

La pénurie de pyréthrinés tire-t-elle à sa fin?

Sur une base cyclique, l'industrie manufacturière de produits antiparasitaires fait face à un manque de matières premières non synthétisées. C'est le cas des pyréthrinés. Les pyréthrinés naturelles sont issues d'une fleur de chrysanthème (*Chrysanthemum cinerariaefolium*) qui pousse particulièrement au Kenya (69 %) et dans d'autres régions du monde, dont la Tanzanie, le Rwanda, la Tasmanie, la Papouasie-Nouvelle-Guinée ainsi que la France.

Funestes récoltes



Il y a trois ans, les récoltes furent très mauvaises et ce ne fut guère mieux en 2009 et 2010. La cuvée 2011 s'annonçait meilleure, mais ce ne fut pas suffisant pour permettre aux manufacturiers de combler le manque de matière active pour répondre à la forte demande pour ces produits.

La récolte de 2012 permettra-t-elle un retour à la normale? C'est à souhaiter puisqu'il existe plus de 450 produits à base de pyréthrinés qui sont homologués au Canada. • MM

Maheu&Maheu investit 3 millions \$ dans un projet LEED

Par Louis-Philippe Maheu, directeur des finances

Le 24 novembre 2011, la plus importante entreprise de gestion parasitaire au Québec a annoncé la construction d'un nouveau siège social abritant ses installations d'entreposage ainsi que son bureau régional de Québec / Chaudière-Appalaches. En vertu de sa politique de développement durable, il s'agit d'un projet de construction LEED. La bâtisse sera située au 605, rue des Rocailles à Québec. Maheu&Maheu poursuivra donc ses activités à proximité de l'emplacement de son siège social actuel de la rue Bouvier, où elle dirige ses opérations depuis 25 ans.

Cet investissement de 3 millions de dollars consolide 50 emplois dans la région immédiate de Québec. Les installations ultramodernes faciliteront la poussée de croissance que connaît actuellement le troisième joueur en importance au Canada, dont les bureaux ne suffisaient plus à la tâche, et ce, malgré de récents agrandissements et réaménagements.

Nominations



Marc Guénette à la barre du bureau régional de Québec / Chaudière-Appalaches (QCA)

En avril dernier, Marc Guénette s'est joint à Maheu&Maheu à titre de directeur régional pour son bureau de QCA. Il a été accompagné dans la transition par Jean-Philippe Tremblay qui avait occupé ce poste pendant quatre ans. Marc possède une solide expérience de gestionnaire ayant exploité sa propre animalerie pendant une vingtaine d'années. Il a travaillé un an en gestion parasitaire comme technicien et a œuvré en capture et relocalisation de la petite faune urbaine quelques années auparavant. Nous sommes convaincus que cet habile communicateur saura garder le cap pour assurer la progression du bureau de QCA.

Jean-Philippe Tremblay promu au développement corporatif

Dès son arrivée chez Maheu&Maheu en 2007 comme directeur régional du bureau de Québec / Chaudière-Appalaches, Jean-Philippe s'est illustré sur le plan du démarchage et des ventes. Comme nous ne disposons pas d'une personne à temps complet pour jouer un rôle en matière de marketing et de développement des affaires, il était naturel de lui offrir ce poste taillé sur mesure pour lui au moment de le créer. Jean-Philippe a migré graduellement vers ses nouvelles fonctions, tout en agissant comme partenaire de transition pour Marc Guénette. Jean-Philippe assure maintenant le lien entre l'administration et les bureaux régionaux, facilitant ainsi le déploiement uniforme des stratégies de développement de l'entreprise. Il est actuellement tout à fait opérationnel dans son nouveau rôle.

Gary Birnie passe au département technique

Gary a occupé plusieurs postes au fil des années, et sa polyvalence a souvent fait en sorte que la clientèle ne savait pas trop quel était son rôle officiel au sein de l'organisation! En janvier dernier, il a rejoint le département technique comme responsable technique. Il assure maintenant la formation pratique des nouveaux techniciens tout en les appuyant sur le terrain. Gary conserve la responsabilité des comptes majeurs dont il avait déjà la charge tout en demeurant impliqué au chapitre de l'assurance-qualité de nos services.

Meilleurs vœux de succès à vous trois!

• MM

Voici un des nôtres : Denis Lebel



Comme il se plaît souvent à le dire, Denis se rappelle très bien de sa première journée chez Maheu&Maheu, le 26 octobre 1984 ! Biologiste de formation mais aussi trappeur passionné, il avait toutes les bases pour réussir dans le domaine de la gestion parasitaire. Il nous a d'ailleurs permis de repousser les limites du contrôle des rongeurs en partageant certains trucs de trappage !

Après ses débuts comme technicien au bureau régional de Trois-Rivières, il devient directeur de ce bureau en 1999. En 2002, il accède à la direction régionale du bureau du Centre-du-Québec, poste qu'il occupe encore à ce jour. Denis a formé toute une génération de techniciens en leur rappelant de porter leur « costume de souris » lorsque venait le temps d'éliminer une population dans une ferme ou une meunerie. Il affectionne la gestion des effectifs sur la route et décore son camion de « Post-It » aux couleurs variées afin de ne rien oublier malgré son excellente mémoire !

Parmi ses passe-temps et loisirs, le tir à l'arc est une passion qu'il met à profit pour chasser le gros gibier : orignal, ours et chevreuil. Il n'hésite pas à se déplacer occasionnellement dans le Grand Nord pour traquer le caribou. Mais attention, Denis est un chanceux à la chasse et il n'est donc pas un client régulier des comptoirs de boucherie des marchés d'alimentation. En effet, non pas qu'il soit végétarien — loin de là —, lui et sa famille subsistent avec les récoltes de ses chasses annuelles.

L'aménagement de sa terre à bois est pour lui une mission qui lui permet de se ressourcer, car il y va pour faire le plein d'énergie. Denis est aussi très habile de ses mains : il a conçu les mangeoires à pigeons que l'entreprise a utilisées au fil des ans mais surtout, il a construit de toutes pièces son chalet dans un site enchanteur près du lac Missionnaire, dans la municipalité de Trois-Rives.

Fier résidant d'Hérouxville (Lac-à-la-Tortue), Denis possède un langage coloré bien à lui et affectionne particulièrement l'utilisation de métaphores pour illustrer ses propos et faire valoir ses points de vue. Comme il dit, il doit faire un bon « tour de machine » pour se rendre au bureau régional, mais l'Internet lui « sauve de nombreux voyages » !

• *MM*

**Tous les employés de Maheu&Maheu s'unissent
pour vous souhaiter une excellente année 2012.**

**Que cette nouvelle année soit remplie de succès,
de bonheur et de santé pour vous.**