

bio terre



Maraîcher : les femmes bien enracinées

À lire en pages 2, 3 et 4

Les fermes dirigées par des femmes se multiplient dans le secteur maraîcher bio. Certaines misent sur des stratégies de cultures ciblées pour améliorer leur qualité de vie tout en créant une entreprise rentable.

Elle conçoit son modèle de ferme pour aimer la vie

Mélanie Villemaire a trouvé l'amour. Et avec son nouveau conjoint, fiscaliste de métier, elle a trouvé cette ferme. Un coin de paradis, décrit-elle.

MARTIN MÉNARD
 MMENARD@LATERRE.CA

Après un bon café le matin, elle profite de son bonheur en marchant avec son chien en direction de sa serre afin de s'occuper de ses nombreux plants de tomates.

« Je ne me vois pas vivre ailleurs que sur une ferme. Je me lève le matin et je suis heureuse d'aller travailler. J'aime ça profondément », partage celle qui possède une terre de 51 hectares, comprenant une petite érablière.

Mélanie Villemaire vient de démarrer une petite ferme près de Saint-Tite, en Mauricie, et son plan d'affaires est intéressant : créer une entreprise qui lui offrira une grande qualité de vie, qui sera viable et qui maintiendra pendant des années sa passion pour l'agriculture.

« Cultiver 40 variétés de légumes sur trois hectares, les laver, faire des paniers [abonnements], en vendre aussi dans les marchés publics, gérer les employés, ça peut paraître facile, mais ce ne l'est pas. J'arrive à 41 ans, je sais ce que cela représente comme travail. L'expérience des dernières années m'a permis d'imaginer ma propre ferme où je pourrais faire ce que j'aime, de façon réaliste », exprime Mme Villemaire, qui était gérante jusqu'à tout récemment d'une ferme maraîchère biologique de bonne taille dans la région de Charlevoix.

Madame tomate

L'agricultrice veut se concentrer sur la production de tomate et celle de l'ail : « Comme je suis seule, l'organisation dans le temps est hyper importante. J'ai fait le choix de répartir les cultures selon les saisons. Printemps : semis, greffes de tomates et temps des sucres. Été : culture et vente de tomates. Automne : fin des tomates et culture de l'ail. Décembre : repos! », planifie-t-elle. Elle comptera une vingtaine de brebis, mais rien de plus. « J'ai eu l'expérience avec un plus gros troupeau, et c'est *non-stop*. C'était difficile de se reposer. Et j'aime ce cycle où tu fais des heures de fou l'été comme maraîcher, et tu recharges les batteries l'hiver », décrit-elle.

Mélanie Villemaire se spécialise dans les variétés rares et ancestrales de tomates « L'univers de la tomate est vraiment extraordinaire, j'ai un coup de coeur pour une dizaine de variétés. Et j'aimerais en développer d'autres », dit-elle, ajoutant que la tomate est l'une des cultures les plus rentables. Son plan d'affaires comprend l'obtention de la certification biologique, des ventes à la ferme, mais surtout, des ventes de légumes sur mesure aux restaurateurs. Elle cultive déjà un céleri Violet de Tours, spécifiquement pour le chef du restaurant Chez Boulay, à Québec. « Ça me fait *tripper* de faire des légumes pour les chefs. Et je suis membre des « gardiens de semences », c'est un super beau projet où un trio se forme entre un semencier, une maraîchère et un restaurateur. Le chef s'engage à acheter un certain volume d'une ancienne variété afin de la mettre en lumière », apprécie-t-elle.

De l'ouvrage au chien

L'érablière incarne le défi d'une toute nouvelle production à apprivoiser pour la maraîchère. Sa première saison des sucres vient de se terminer avec un bilan des plus positifs. « J'ai adoré ça, on a eu beaucoup de plaisir. La production n'a pas été optimale, environ 100 litres, mais nous allons en faire le double l'an prochain, et éventuellement installer de la tubulure », prévoit Mélanie.

Quant au petit troupeau de brebis, il sera sous la responsabilité du chien! Ce dernier est un chien-berger dressé par le conjoint de Mme Villemaire, pour qui le dressage de ce type de canin se révèle une passion. ●

Mélanie Villemaire se spécialise dans la production de tomates.



Mélanie Villemaire savoure la vie dans sa ferme en démarrage en Mauricie.



La maraîchère a adoré sa première saison des sucres.

Cinq conditions gagnantes pour bien se lancer

Mélanie Villemaire démarre sa propre ferme en puisant dans l'expérience de plus d'une douzaine d'années en horticulture. Voici cinq conditions gagnantes qu'elle veut mettre en place pour bien se lancer sur sa terre de Saint-Tite, en Mauricie.

Engrais verts



Mieux vaut perdre une ou deux années de croissance pour améliorer le sol avant d'implanter définitivement ses cultures. « Je mets juste le quart de mes superficies en culture. Le reste est en engrais vert. Je veux prendre le temps de leur donner de la matière organique, d'accroître la fertilité et de diminuer la pression des mauvaises herbes. C'est plus facile ensuite, surtout en bio », dit Mme Villemaire. Dans les prochains jours, elle entamera un désherbage manuel suivi de semis de sarrasin. Cet engrais vert couvre rapidement le champ, si bien qu'après quelques semaines, la productrice le couvrira d'une bâche d'occultation pour le détruire et l'enfourir. Elle effectuera ensuite un deuxième semis d'engrais vert composé d'avoine, de pois, de tritcale et de féverole afin d'apporter de l'azote au sol. « Je ferai également des engrais verts dans la serre de tomates vers la fin de saison. Ce n'est pas commun, mais pendant quelques semaines, engrais verts et tomates cohabiteront! », explique-t-elle.

Les fameuses planches

Mélanie Villemaire utilise la technique de culture sur planches permanentes : une façon d'économiser du temps dans ses déplacements et d'améliorer ses performances. « En étant suré-



levées, les planches se réchauffent plus vite, c'est génial! Et le fait de marcher toujours au même endroit, entre les planches, évite de compacter les endroits que tu cultives », fait-elle remarquer. Les planches lui permettent aussi un meilleur contrôle de l'eau. « Avec la quantité d'eau que nous avons reçue l'automne dernier, j'aurais eu de gros problèmes de production si mes cultures d'ail avaient été directement au sol. En les ayant surélevées sur les planches, j'ai eu de très bons résultats », partage-t-elle.

Plus efficace, plus rapide

L'ergonomie du travail est importante. Mélanie a rapetissé l'espacement entre ses rangs pour pouvoir drageonner et tuteurer deux rangées de plants en même temps. « Quand je suis dans l'échelle, j'effectue deux rangées en une seule motion, sans devoir bouger l'échelle. Ça me rend plus efficace et plus rapide », indique-t-elle. Le système de planches permanentes qu'elle préconise dans ses cultures extérieures est précisément de la même largeur que son rotoculteur, ce qui maximise chacun de ses passages.



S'entourer de pros

Démarrer sa ferme signifie de voler de ses propres ailes, c'est-à-dire prendre soi-même toutes les décisions sans devoir suivre les directives de personne d'autre. « C'est bien d'être son propre patron, mais j'ai appris au fil du temps que les conseils techniques des agronomes et des professionnelles font la différence; c'est subventionné en plus! J'ai eu seulement trois visites de mon agronome et j'ai déjà appris un paquet de choses! », dit-elle fièrement. Par exemple, un retard dans sa production a causé l'étiollement des plants de tomates. Son agronome lui a recommandé de stimuler la croissance en lais-

sant deux feuilles de chaque drageon au lieu de les supprimer. « Ça fonctionne, c'est vraiment chouette », commente-t-elle.

Avoir son fumier

Mélanie Villemaire sait qu'en régie biologique, l'accès aux fertilisants est plus difficile et le fumier vaut de l'or. « Les tomates sont des plantes super exigeantes en vitamines, minéraux et autres. L'hiver, mes animaux sont en enclos et mon objectif est d'apporter le fumier dans ma serre pour qu'il se composte directement. Autrement, je devrais construire un abri pour le composter tandis que la serre n'est pas utilisée l'hiver et c'est quand même chaud avec l'effet de serre. Donc, ça fit parfaitement », dit-elle. **M.M.** ●



PHOTOS : CÉCILE VILLEMAIRE

AXTER

Agrosience Inc.

En tête de file du marché des biostimulants

DEUX NOUVEAUX biostimulants certifiés bio



Crop Biolife
à base de flavénoïdes



à base d'acides aminés



Appelez-nous pour plus de détails

514-820-6135

axter.ca



« Agricultrice, c'est un choix de vie »

- Annie-Claude Lauzon, La Fermette

SYLVIE LEMIEUX
COLLABORATION SPÉCIALE

Elles ne sont pas filles d'agriculteurs et ont toujours habité en ville. À première vue, rien ne prédestinait Annie-Claude Lauzon et Justine Chouinard à se lancer dans la production maraîchère. En 2018, elles ont pourtant fondé La Fermette, une entreprise agricole située à Hemmingford, en Montérégie.

Elles ont adopté le modèle de l'agriculture bio-intensive, qui consiste à tirer le maximum de rendement sur une petite surface. Sur leur ferme de 1,5 acre, elles cultivent une quarantaine de variétés de légumes, de tomates et de verdurettes (roquette, laitue, mini-kale, etc.). « Notre spécialité, c'est la tomate de serre. On a plusieurs variétés ancestrales comme la Marnero, dont la couleur tire sur le mauve et qui est délicieuse, et la Margold, jaune et à la forme souvent imparfaite », explique Annie-Claude Lauzon.

S'initier à la culture bio

La première fois qu'elles ont mis les mains dans la terre, c'est en participant à un projet de jardin collectif dans le quartier montréalais où elles habitaient. Puis, d'autres expériences ont suivi dont une collaboration à la Ferme du Roulant, un projet d'agriculture biologique du Santropol Roulant, un organisme communautaire qui offre différents services dont une popote roulante et la distribution de paniers bios. « Tout cela a contribué à notre réflexion sur les grands enjeux du monde agricole et de l'autonomie alimentaire, raconte Annie-Claude Lauzon. S'il y a de la place pour l'agriculture de masse, il y a lieu aussi

d'avoir une masse de petits producteurs qui privilégient la vente directe. C'est ainsi que, d'une idée floue d'avoir notre propre ferme, on en a fait un choix de vie. »

Elles ont appris les rudiments du métier en travaillant chez différents producteurs, dont la Ferme des Quatre-Temps, avec leur mentor, Jean-Martin Fortier. Le projet de La Fermette a pris forme lorsqu'elles ont rencontré les propriétaires des restaurants la Buvette Chez Simone et le Café Parvis, à Montréal, qui rêvaient de produire ce qu'ils serviraient à leurs clients. « Ça a été un catalyseur, ajoute Annie-Claude. C'était un beau partenariat qui assurait une partie de la mise en marché de nos produits. »

Savoir rebondir

Elles amorçaient une troisième année de production quand est arrivée la crise de la COVID-19. « Ça a été un choc. Du jour au lendemain, on a perdu 30 % de nos revenus avec la fermeture des restaurants. » Il leur a fallu se revirer de bord et vite. « On a redirigé une partie de notre production vers les particuliers grâce à un marché en ligne. Il y a un réel engouement pour les légumes bios achetés directement du producteur. Cela devrait nous permettre de passer au travers sans trop de dommages. »

Elles gardent aussi le cap sur leurs objectifs. « On veut retrouver un équilibre de vie. Démarrer une ferme, c'est intense, avoue Annie-Claude. À court terme, on veut mettre en place des stratégies pour allonger la saison de production d'avril à novembre en ajoutant une serre et en augmentant notre capacité de culture en tunnel chenil. » ●



Les propriétaires de La Fermette, Annie-Claude Lauzon et Justine Chouinard, avec leur chien Chester.

STEVE PELLIEN

PRODUCTRICE MARAÎCHÈRE, UNE AFFAIRE DE PASSION

Cultiver la terre, c'est le rêve d'Élyse Gagnon depuis son plus jeune âge. Il s'est concrétisé avec le démarrage de sa ferme, Aux coureurs des champs, établie dans la région de Thetford Mines. « Avec mon copain, je me suis acheté une terre de 93 acres (38 ha) il y a deux ans, raconte la jeune femme de 27 ans. Pour le moment, j'y cultive de l'ail. Cet été, nous allons préparer les champs pour pouvoir lancer la production l'an prochain. »

En attendant, elle cultive ses légumes biologiques sur les terres de l'Incubateur agroalimentaire des Appalaches. « J'en produis quelque 70 sortes provenant toutes de semences québécoises », précise la maraîchère qui est diplômée en production horticole au Centre régional d'initiatives et de formation en agriculture (CRIFA) de Coaticook. Elle se félicite d'avoir fait un retour sur les bancs d'école pour apprendre à être fermière. « J'ai été formée

à la culture biologique, à la permaculture... J'avais déjà une bonne base de connaissances ayant déjà travaillé à des fermes ici et à l'étranger. Je croyais pouvoir me parfaire de façon autodidacte. Je réalise aujourd'hui que la formation m'aide à partir du bon pied. »

Elle a déjà entamé les procédures pour que sa production soit certifiée biologique. Elle vise une mise en marché de proximité par la distribution de paniers hebdomadaires et la vente à la ferme. Le travail agricole est loin de lui faire peur, elle qui, pendant neuf ans, est allée planter des arbres dans le Nord québécois. « On dit que c'est un des métiers les plus durs au monde. C'est vrai! », lance Élyse qui nourrit de nombreux projets pour sa ferme dont celui de transformer la grange pour pouvoir y accueillir des gens pour des fêtes familiales ou cuisiner en groupe lors des récoltes. **S.L.** ●



Élyse Gagnon à la Ferme Aux coureurs des champs.