

EN COUVERTURE



L'agricultrice Véronique Bouchard, de la Ferme aux petits oignons de Mont-Tremblant (en haut à droite), entourée de son équipe de coordonnateurs avec qui elle compte former une coopérative. De gauche à droite : Roxanne Chennel (coordonnatrice récolte/implantations), Marianne Vézina (coordonnatrice serres), Julien Santoul (coordonnateur post-récolte), Marilou Laverdure (coordonnatrice pépinière/entretien manuel champ), Guy Brisebois (coordonnateur opérations mécanisées et irrigation).



Véronique Bouchard, une leader humaniste

La Ferme aux petits oignons de Mont-Tremblant est une entreprise modèle du Réseau des fermiers de famille. Gagnante de plusieurs prix pour la saine gestion, cette ferme maraîchère a été mise sur pied à partir de zéro portée par des valeurs de solidarité et d'entraide.

PAR MARIE-CLAUDE POULIN

Ferme aux petits oignons

Lieu : Mont-Tremblant.

Propriétaire : Véronique Bouchard.

Superficie : 4 ha possédés, 2 ha loués (4 ha cultivés).

Production : Une cinquantaine de variétés de légumes.

Mise en marché : Marché public de Val-David, Marché et bistro fermiers aux petits oignons, boutique à la ferme, puis paniers de légumes biologiques dans le cadre de l'agriculture soutenue par la communauté. Depuis 2020, 70 % des ventes de la ferme proviennent des paniers, 10 % du marché de Val-David, 20 % de la boutique à la ferme et du marché et bistro fermiers.

Nombre de familles abonnées aux paniers de légumes biologiques : 650 avant la pandémie de COVID-19, 925 depuis 2020.



Solidarité, entraide, réseau, communauté sont des mots qui reviennent sans cesse quand on parle avec Véronique Bouchard. Cette agronome passionnée pratique l'agriculture comme on embrasse une cause nous tenant à cœur : avec détermination, conviction et vision. En plus d'avoir monté une entreprise rentable permettant notamment à quelque 925 familles d'être approvisionnées de paniers de légumes locaux annuellement, elle a réuni toute une communauté autour d'elle en plus d'une solide équipe de travail.

Ce qui a mené cette humaniste à l'agriculture ? L'indignation rien de moins ! « J'ai été militante dans les mouvements altermondialistes où j'ai été sensibilisée aux injustices sociales. On a des normes ici concernant nos travailleurs, mais on importe des produits de compagnies qui exploitent des gens, donne-t-elle en exemple. Pour moi, être dans l'action est une façon de canaliser mon indignation dans quelque chose de positif et de constructif. »

Un réseau d'agriculteurs solidaires

C'est donc naturellement qu'elle a joint le Réseau des fermiers de famille après ses études en agronomie et en sciences de l'environnement. D'ailleurs, le regroupement créé par l'organisme Équiterre fête ses 25 ans cette année. « Notre Réseau au Québec a un rayonnement international. Il est cité en exemple comme étant le mieux structuré et le plus dynamique. On a une culture d'entraide et de collaboration qu'il n'y a pas ailleurs. Ce climat-là a fait que le secteur maraîcher bio du Québec s'est développé à la vitesse grand V. On produit une qualité de légumes biologiques à prix imbattables », soutient Véronique Bouchard.

Reconnaissante des fermes généreuses qui ont partagé leur savoir à ses débuts, Les Jardins de Tessa et le Vallon des Sources notamment, l'agricultrice est devenue mentor à son tour. Elle n'hésite pas à partager ses trucs quand une nouvelle ferme insère le Réseau. « On essaie de nous faire croire que la compéti-



Miriam Nicoll est coordonnatrice du Marché et bistro fermiers aux petits oignons situé sur la route 117 à Mont-Tremblant. Les gens de la région peuvent ainsi s'approvisionner en légumes, mais aussi en viandes et œufs provenant de producteurs de la région. Sans compter les autres produits qui complètent le panier d'épicerie.

tion est bonne pour l'évolution des entreprises, mais on voit dans notre secteur que c'est le contraire. Les fermes expérimentées aident les nouvelles pour s'assurer qu'elles connaissent un succès, que les abonnés aux paniers soient contents, de cette façon la réputation du Réseau est maintenue», explique-t-elle.

La formule des paniers créer un lien particulier également avec les consommateurs. Puisqu'ils paient à l'avance leur abonnement annuel, les abonnés viennent récupérer leur panier à la ferme beau temps, mauvais temps. S'il y a une sécheresse, ils n'obtiendront pas nécessairement de laitues, mais d'autres variétés de légumes. «Les abonnés, pour moi, ce sont plus que des clients. On a un lien de communication. Chaque semaine, on leur envoie un petit bulletin avec des nouvelles de la ferme, des astuces comment transformer ou conserver un produit», mentionne l'agricultrice. Les abonnés et sympathisants à la ferme sont même parfois conviés à des corvées festives. «On met de la musique, de la limonade et les gens viennent aider. Ils

trouvent ça dur, mais ils ont encore plus de respect après pour notre travail.»

La force d'une équipe

Cette approche ouverte et humaine, Véronique Bouchard la favorise aussi au sein de son équipe de travail. «En agriculture bio, on valorise beaucoup la synergie où chaque élément joue son rôle, c'est la même chose avec l'humain. Un employé va être moins rapide au champ, mais peut-être plus minutieux. C'est celui que tu veux dans ta pépinière. Il faut apprendre à connaître chacun et trouver la bonne tâche pour chaque personne», croit l'entrepreneure.

N'ayant jamais été à l'aise à donner des directives aux employés, Véronique Bouchard a développé une forme d'organisation du travail plus en phase avec sa personnalité. Ainsi, cinq coordonnateurs sont responsables des différents secteurs de la ferme, selon leurs compétences et intérêts. «Moi, je suis la coordonnatrice des coordonnateurs, dit-elle à la blague. Je n'ai pas un leadership directif autori-

taire, je suis une leader dévouée. Quand ils ont une question, un problème, je suis toujours là en appui», mentionne la gestionnaire.

Les six se rencontrent une fois par semaine pour faire l'horaire de travail, déterminer les tâches essentielles à accomplir ou les besoins en main-d'œuvre supplémentaire. «Quand tu fais participer ton équipe au processus de décision, c'est plus long pour prendre la décision, mais après quand vient le temps de mettre en œuvre le plan d'action, ça va mieux. On arrive au champ, les coordonnateurs sont capables d'expliquer aux autres employés le pourquoi du comment», croit l'agricultrice.

Une adjointe apporte aussi un soutien administratif sans compter les différents conseillers et coach d'affaires qui gravitent autour de l'entreprise. «Je ne lésine pas sur le service-conseil, assure-t-elle. Même si je suis agronome, c'est très important pour moi d'avoir des gens qui ont un regard extérieur, qui voient ce qui se fait ailleurs. Moi, je n'ai pas le temps d'aller sur les autres fermes. J'ai des conseillers aussi pour monter certains projets.»

LÀ

POUR ASSURER VOTRE
TRANQUILLITÉ D'ESPRIT

Fière
mutuelle
d'ici

Prévenir l'effondrement des silos

L'effondrement des silos est un risque qui doit être pris au sérieux, car il peut avoir des conséquences graves. Un silo qui s'effondre provoque non seulement la perte de la structure elle-même et des matières qu'elle contient, mais peut également causer des dommages aux bâtiments adjacents et menacer la vie d'animaux ou de personnes à proximité. Heureusement, pour éloigner le danger, des mesures plutôt simples peuvent être appliquées!



Nos conseils

D'abord, il est important de connaître les deux phénomènes en cause dans la détérioration d'un silo : l'effet du temps conjugué à l'attaque des acides d'ensilage. Même si les silos sont faits de matériaux très solides, ils ne sont pas à l'abri d'une dégradation, et ce, qu'ils soient en béton coulé ou en douves de béton.

Quand on parle d'acides d'ensilage, on fait référence à l'acide lactique et à l'acide acétique, lesquels sont produits par les végétaux humides soumis au processus de fermentation. À force d'entrer en contact avec les parois en béton des silos, ces acides les affaiblissent, en plus de s'attaquer aux éléments métalliques de la structure. Cela peut mener éventuellement à une défaillance structurale.



La clé : entretien et prévention

- Voyez-vous des coulisses brunes et noires en grande quantité à l'extérieur du silo?
- Est-ce que le silo penche ou présente des fissures dans le béton?
- La base en béton semble-t-elle en bon état?
- Avez-vous appliqué un revêtement résistant aux acides?
- Videz-vous le silo de toute matière une fois par année?

Voici des exemples de questions importantes à vous poser. En étant vigilant et en posant les bons gestes de prévention, vous pourrez avoir l'esprit en paix. En cas de doute, référez-vous à une firme spécialisée en structure de silo.

Chez Promutuel Assurance, nos conseillers en prévention sont là pour vous donner de judicieux conseils!

Défoncer des portes

Depuis ses débuts en agriculture, Véronique Bouchard défonce des portes pour concrétiser ses projets. Pour acheter leur terre en 2010, l'agricultrice et François Handfield, son conjoint de l'époque, ont dû faire de nombreuses démarches à la Commission de la protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ). « Un voisin était d'accord de nous vendre un 4 ha. C'était zoné agricole, mais comme c'était du morcellement pour une petite surface, la CPTAQ avait peur de créer un précédent. J'ai pris l'article de loi et j'ai développé un argumentaire, se rappelle l'agricultrice. Je crois à fond à la protection du territoire agricole. C'est important de ne pas appauvrir la loi, mais il faut l'adapter aux réalités d'aujourd'hui. » Le couple réussit finalement à acheter la terre, déjà certifiée biologique, mais il n'y a pas d'eau, pas d'électricité, pas de bâtiments sur le site. Tout a été réfléchi, conçu et bâti en fonction des besoins et des valeurs du couple.

Pour des raisons de réglementations municipales, un bâtiment situé sur la route 117 appartenant à la famille était vide. « Avec les paniers bios, on pouvait faire un bout dans la création de solution, mais tout le reste du panier alimentaire (pain, viande, œuf, etc.) n'était ni local ni bio », explique-t-elle. Il n'y avait aucun point de vente qui regroupait les produits de la région. C'est ainsi que l'idée d'ouvrir une épicerie fermière où on met de l'avant une alimentation de proximité a germé. « En allant chercher des appuis, en expliquant en quoi ce serait bon pour la communauté, on a réussi à faire changer la réglementation pour pouvoir ouvrir cette épicerie-là. » Le Marché et bistro fermiers aux petits oignons offre la plus grande sélection de produits agricoles locaux de la région.

Une autre mission que s'est donnée l'agricultrice : construire une nouvelle culture culinaire en accompagnant les gens vers une alimentation saisonnière, donc plus cohérente avec l'environnement dans lequel on vit. Encore une fois, elle a trouvé une façon bien à elle de faire les choses, en publiant le livre *Cuisiner sans recettes*. Celui-ci comprend une section pratique avec des trucs et des recettes pour bien conserver et apprêter les aliments, puis une partie essai où elle expose les solutions existantes pour s'approvisionner autrement. « Manger selon les saisons, c'est briser la monotonie de l'abondance du supermarché à l'année. Il n'y a rien de spécial à manger des fraises quand il y en a tout le temps. Cette culture-là de manger ce qu'on a envie tout le temps, ça crée du gaspillage », s'indigne-t-elle. C'est pour outiller les gens qu'elle a publié ce livre. « Les gens ont de bonnes intentions, ils veulent manger plus local et de saison, mais ils manquent de connaissances. Pour obtenir des changements concrets, il ne faut pas avoir une approche culpabilisante, il faut mettre les gens en action en leur proposant des solutions positives et constructives. »

L'équipe de la Ferme aux petits oignons était en mode implantation lors du passage du *Bulletin des agriculteurs* à la fin du mois de mai.



Jean-Christophe Moquin, Julien Santoul et Marianne Vézina arrivent pour la pause du midi après un avant-midi de travail au champ.



Marilou Laverdure et Philomène Handfield éclaircissent des bettes à carde.



Larissa Brassard, Adam Caouette et Frédérique Montreuil plantent des oignons.



La ferme compte 2000 m² de serre, un élément essentiel pour allonger la saison et permettre d'offrir des paniers de légumes diversifiés. Au printemps, en plus des légumes et radis, la ferme peut ainsi mettre des concombres et des tomates dans les paniers. En hiver, les paniers comprennent des légumes racines, mais aussi des pousses et de la chicorée par exemple. Sur la photo de droite, il s'agit d'une serre où on fait la production de champignons.

Nouvelle structure en perspective

Différents spécialistes, conseillers, mentors et même avocats, Véronique Bouchard en a consulté davantage au cours de la dernière année à cause de sa séparation avec son conjoint François Handfield. Ensemble, ils ont bâti la ferme telle qu'on la connaît aujourd'hui avant que leurs visions ne divergent. « Il y a

eu une période de turbulence où on ne s'entendait plus François et moi sur mission-vision-valeurs. Au début, j'espérais qu'on puisse cogérer, mais rapidement je me suis rendue compte qu'on ne s'en allait plus dans la même direction », raconte-t-elle.

Véronique Bouchard a ainsi acheté la part de son ex-conjoint, mais souhaite partager les responsabilités en formant une coopéra-

tive avec ses coordonnateurs. Ceci en gardant les terres et les bâtiments dans une structure séparée. Quand il y a un désir de transfert vers une coopérative, il est conseillé de faire comme si pendant un an pour voir si tout le monde veut vraiment se commettre ensemble. Il est suggéré d'être accompagné dans cette démarche pour choisir la forme de coopérative privilégiée et les étapes pour s'y rendre.

« Moi, je suis bonne au point de vue de la vision, des orientations et de la gestion économique. J'ai un coordonnateur super bon en mécanique, un autre en serre, etc. Le succès de l'entreprise dépend de tous ces savoirs-là, donc la coopérative est la forme juridique la plus cohérente avec cette philosophie. Pour l'instant, c'est moi qui a le fardeau financier, mais on fonctionne déjà comme une coopérative », explique-t-elle.

Trop souvent, selon l'agricultrice, le succès est individualisé et les profits privatisés dans la société. « Je ne crois pas qu'un individu ou une entreprise puisse avoir du succès seul. Steve Jobs, tout seul sur une île déserte n'aurait jamais réalisé tout ce qu'il a fait. C'est comme pour le développement des vaccins. Les compagnies pharmaceutiques ont profité du savoir de toute une communauté scientifique, souvent financée par des fonds publics, mais ils privatisent les profits. » 🗨️



À la blague, Véronique Bouchard dit que son investissement le plus payant a été d'acheter ce module de jeux. Quand les familles viennent chercher leur panier de légumes à la ferme, elles s'attardent sur place, les enfants jouent dans le module, les parents discutent et parlent de recettes, bâtissant ainsi une belle communauté chère à l'agricultrice.

Marie-Claude Poulin est journaliste et rédactrice en chef adjointe au *Bulletin des agriculteurs*.