



À la ferme Flores de Jarabacoa située en République dominicaine, toutes les étapes de production sont réalisées à la main. Les fines herbes sont cueillies avec soin et commercialisées dans les épiceries du pays sous la marque Trudeau. La ferme Flores de Jarabacoa est joliment aménagée avec de multiples fleurs, dont plusieurs sont comestibles et utilisées dans les plats servis au bistro. Chaque allée de la ferme porte le nom d'une personne, parfois celui d'un membre de la famille Trudeau, parfois celui d'un ancien employé décédé.

# Réussir en agriculture ici et à l'étranger

Depuis plus de 35 ans, la famille Trudeau exploite non seulement une ferme à Saint-Mathieu-de-Belœil, sur la Rive-Sud de Montréal, mais aussi une en République dominicaine. Les deux sites ont le même objectif : produire les meilleurs légumes et fines herbes qui soient pour satisfaire les besoins des consommateurs locaux. *Le Bulletin des agriculteurs* a eu l'occasion de visiter les installations dominicaines.

PAR MARIE-CLAUDE POULIN





Quelque 45 types d'herbes et de légumes différents sont cultivés à la ferme Flores de Jarabacoa en République dominicaine.

**L**es fines herbes Trudeau sont bien connues des consommateurs québécois. Alors que celles-ci poussent sur les terres familiales de Saint-Mathieu-de-Belœil pendant la saison estivale, il en est autrement pendant l'hiver. Les Québécois peuvent trouver en épicerie les produits Trudeau toute l'année, grâce notamment à la ferme Flores de Jarabacoa, située dans une région rurale et montagneuse de la République dominicaine.

Coriandre, menthe, persil, basilic, mais aussi laitues et légumes asiatiques poussent dans ces 6,5 hectares (700 000 pieds carrés) recouverts de plastique afin de protéger les cultures principalement des fortes précipitations. La famille Trudeau (Gérard, Françoise et leurs fils Martin et Vincent) a acquis cette ancienne ferme spécialisée en production de fleurs il y a plus de 35 ans dans le but d'exporter la production et d'approvisionner les grandes chaînes d'alimentation d'ici. L'entreprise a pris de l'expansion au fil des ans et au fur et à mesure que les ventes se sont accrues sur le marché canadien.

### Conquérir le marché de la République dominicaine

Il y a trois ans, les Trudeau ont décidé d'explorer le marché local et de déployer leur marque dans les épicerie du pays des Caraïbes. « Quand on voyait le nombre de supermarchés là-bas, on s'est dit qu'il y avait un marché intéressant à l'intérieur du pays, explique Gérard Trudeau, président des Fermes Trudeau. Les gens ici croient que la République dominicaine est un pays pauvre, c'est faux. C'est un pays très avancé avec sept aéroports internationaux, de nombreux ports. Il n'y a pas que du tourisme là-bas, l'agriculture est très diversifiée avec de la culture de riz, de cacao, de café, de bananes, d'oranges, etc. Ils exportent beaucoup. »

Publicités, entrevues à la radio et la télévision, présence sur les réseaux sociaux ont été nécessaires pour convaincre les consommateurs qu'il ne s'agissait pas de produits importés, mais bien de produits locaux. Le nom francophone sur les emballages laissait à penser le contraire. La marque Trudeau a été conservée, mais les emballages ont été adaptés à la nouvelle clientèle.

### Fermes Trudeau

**Propriété de la famille Trudeau :** Gérard, Françoise et leurs fils Martin et Vincent.

**Cultures :** Quelque 45 variétés de fines herbes et de légumes, dont des laitues et des légumes asiatiques.

**Sites :** Saint-Mathieu-de-Belœil sur la Rive-Sud de Montréal (202 ha), Jarabacoa en République dominicaine (40 ha, dont 6,5 ha de cultures recouvertes), en plus d'un site à Puebla, situé à l'est de la ville de Mexico, au Mexique.

**Particularités :** Le site de Jarabacoa fournit en fines herbes le marché canadien pendant l'hiver en plus d'approvisionner les épicerie dominicaines toute l'année. Les fines herbes sont transportées en avion jusqu'ici. Le site de Puebla fournit en légumes le marché canadien hors saison, en plus d'approvisionner les épicerie mexicaines toute l'année. Les produits sont transportés par camion jusqu'ici. Le site de Saint-Mathieu-de-Belœil comprend notamment le siège social de l'entreprise, des terres, des serres, de même qu'une usine à pesto et aromates.

**Mise en marché :** L'entreprise commercialise ses produits sous la marque Fermes Trudeau et produit pour les marques privées des chaînes d'épicerie Loblaw, Sobeys et Metro.

*« À la ferme, vous pouvez trouver un employé, dont le père et le grand-père ont travaillé ici. C'est comme une grande famille. »*

— Nathalia Rodriguez, responsable des communications et des réseaux sociaux



Les cultures sont recouvertes de plastique afin de les protéger des fortes précipitations. Lors de la saison des pluies, de juillet à septembre, il peut pleuvoir chaque jour. Il arrive qu'on recouvre, au besoin, les côtés pour éviter que les insectes n'entrent. Toute cette production est possible grâce à l'équipe de travail sur place, composée de 190 employés, dont la majorité sont originaires de la région environnante.

Pour être plus près des clients, on a décidé aussi d'ouvrir les champs. Ainsi, les consommateurs peuvent venir visiter les installations, acheter leurs fines herbes sur place et même manger dans un bistro gastronomique. Le menu du bistro est d'ailleurs composé de recettes dans lesquelles s'intègrent les fines herbes de la ferme. « On a voulu s'ouvrir à l'agrotourisme pour que les gens réalisent que la production est belle et bien locale. Il fallait créer un engouement et on l'a fait. La réponse est encore meilleure qu'on anticipait », indique Gérard Trudeau. Avant de s'ouvrir au marché local, les Trudeau exportaient 100 % de la production dominicaine, maintenant 30 % est exportée et 70 % est écoulee sur place.

### Défis similaires, réalités différentes

Les mêmes défis auxquels Gérard Trudeau et son équipe ont eu à faire face lors du lancement des fines herbes au Québec, ils les ont vécus aussi là-bas. Devoir faire connaître les fines herbes aux consommateurs, les éduquer, leur montrer comment les utiliser, leur donner des recettes, etc.

Les Dominicains sont friands de coriandre et de persil, ils les utilisent abondamment dans leur cuisine. Il en est autrement du basilic, par exemple. Des stratégies ont dû être mises en place pour mousser les ventes de ces produits moins connus. « Quand on a introduit les fines herbes fraîches au Québec, c'était nouveau, rappelle Gérard Trudeau.

On a travaillé avec Sœur Angèle et Ricardo, puis les consommateurs ont pris goût à cuisiner avec les fines herbes. On a fait la même chose en République dominicaine, on a travaillé avec des chefs, dont certains de réputation internationale. C'est donc un peu une reproduction de ce qu'on a fait à l'époque, mais cette fois, on avait de l'expérience. »

Alors que le marché s'est développé graduellement au Québec, là-bas tout s'est effectué en accéléré, grâce notamment aux réseaux sociaux. « On a atteint nos objectifs beaucoup plus rapidement en République dominicaine à cause des réseaux sociaux », soutient l'homme d'affaires. Nathalia Rodriguez, responsable des communications et des réseaux sociaux, affiche régulièrement



De gauche à droite : une partie de l'équipe en place en République dominicaine. Arnold Jimenez, gérant du bistro, Nathalie Rodriguez, responsable des communications et des réseaux sociaux, puis Daniel Jimenez, directeur général de Flores de Jarabacoa. À droite, on voit l'intérieur du bistro à la ferme ouvert il y a à peine six mois. On utilise abondamment les fines herbes de la ferme dans la confection des plats gastronomiques.



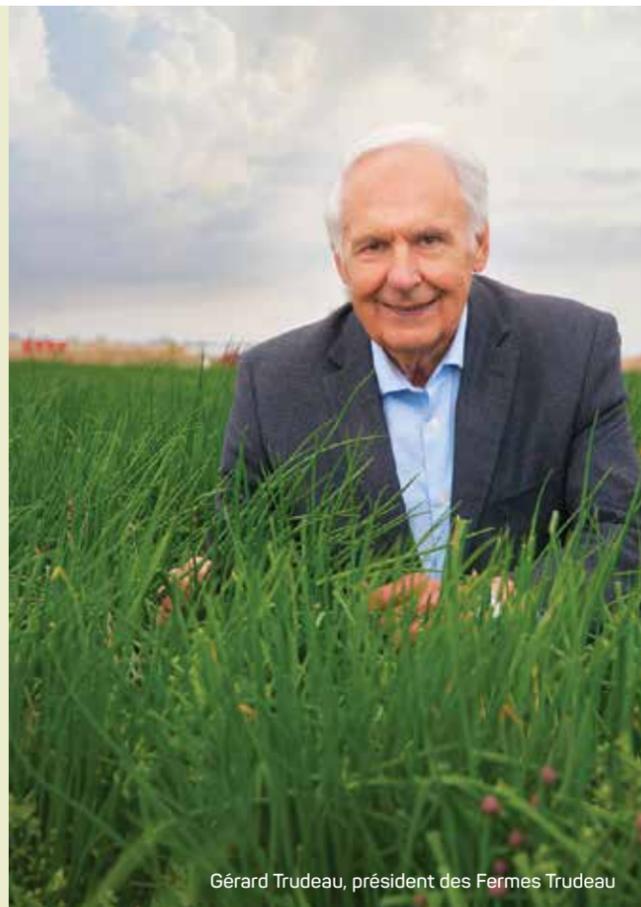
Vue aérienne des Fermes Trudeau à Saint-Mathieu-de-Belœil.

## Ordre du Canada

Le 30 juin dernier, Gérard Trudeau, président des Fermes Trudeau, s'est vu remettre la plus haute distinction civile au Canada, soit l'Ordre du Canada. Depuis 1967, l'Ordre du Canada est remis à des citoyens exemplaires qui se démarquent par leurs réalisations. C'est avec beaucoup de fierté que Gérard Trudeau a accueilli ce prix qui est l'aboutissement de sa carrière en agriculture. « J'ai eu une carrière atypique, rappelle-t-il. Je suis comptable agréé et j'ai fait carrière dans la fonction publique avant de relever le défi de l'agriculture. »

Gérard Trudeau a acheté les terres de ses parents en 1975 et a démarré dans les fines herbes dans les années 1983-1984. « Je suis un fils d'agriculteur. Mes parents étaient producteurs laitiers. Ils ont vendu le quota, mais ont continué à faire des céréales jusqu'à ce que je quitte la fonction publique et décide de me lancer dans les fines herbes », raconte celui qui a aussi fait de l'exportation de bovins laitiers.

À l'âge où une majorité de producteurs agricoles sont retraités ou du moins songent à ralentir, ce n'est pas le cas de Gérard Trudeau et de son épouse Françoise, responsable de la partie administrative de l'entreprise. Il faut dire que Gérard Trudeau a à cœur de transmettre ses connaissances et son savoir-être en affaires aux plus jeunes. Pour ce faire, il a fait du mentorat pendant une dizaine d'années. Il est aussi professeur à l'École d'entrepreneurship de Beauce. « Ma femme et moi, on est des gens dans les 80 et on demeure actifs dans l'entreprise. Aujourd'hui, mes fils Martin et Vincent sont aussi dans l'entreprise, j'ai des petites-filles qui étudient à l'ITA à Saint-Hyacinthe. Pour être en affaires, la passion est indispensable. »



Gérard Trudeau, président des Fermes Trudeau

des photos et des vidéos de la ferme. « En plus des chefs, on fait appel à des influenceurs pour faire connaître la ferme et les produits. On leur envoie des boîtes de fines herbes pour qu'ils cuisinent avec et publient des photos sur leurs réseaux sociaux. Souvent leurs *followers* deviennent ensuite nos *followers* et nous agrandissons notre communauté », explique-t-elle en ajoutant que les Dominicains sont, en général, plus présents sur Instagram que Facebook.

Les visites à la ferme suscitent aussi beaucoup d'intérêt et créent l'engouement sur les réseaux sociaux. Bien que l'agriculture et le tourisme soient des secteurs économiques importants en République dominicaine, peu d'entreprises marient les deux en ouvrant leurs installations aux touristes. « Seulement deux autres entreprises font des visites à la ferme, soutient Nathalia Rodriguez. Une ferme de fraises à Constanza et une qui produit du cacao. Ici, on fait des visites chaque fin de semaine. »

La ville de Jarabacoa est située dans une région courue des Dominicains. Avec son paysage montagneux, son climat idéal, sa proximité avec les villes de Santiago et de Santo Domingo, c'est l'endroit où les Dominicains aiment aller passer leurs vacances. « C'est un

peu comme les Laurentides ou les Cantons-de-l'Est au Québec. Les gens ont des maisons et ils viennent les fins de semaine. La plage, ils y vont une ou deux fois par année, c'est tout. Alors, le potentiel est énorme. C'est sans compter le marché des touristes internationaux qui vont dans les *resorts*, plusieurs aiment sortir pour voir quelque chose de particulier. Le pays reçoit sept millions de touristes chaque année », rappelle Gérard Trudeau.

## Encore plus loin

La réponse est tellement bonne avec les fines herbes là-bas que les Trudeau ont démarré aussi une culture de micropousses. Même si, encore une fois, il faudra déployer des efforts pour faire connaître ce nouveau produit aux consommateurs. « Se lancer avec un restaurant et dans l'agrotourisme était tout un défi pour l'équipe en place en République dominicaine, mentionne Gérard Trudeau. On va continuer à suivre la demande et travailler à essayer de développer de nouveaux marchés. »

Il faut dire que Flores de Jarabacoa est un employeur important pour la région, la majorité des 190 employés proviennent du coin. En plus de trois décennies de présence

dans le pays, les Trudeau ont permis de créer des emplois de plus en plus professionnels pour les gens du secteur. « Le fait qu'il y avait un potentiel d'emplois professionnels à la ferme a incité les gens à se faire davantage instruire », soutient l'homme d'affaires.

Chaque été, une cinquantaine de travailleurs dominicains viennent prêter main-forte à la ferme de Saint-Mathieu-de-Belœil, ce qui influence aussi positivement l'atmosphère du site de Flores de Jarabacoa. « En venant travailler au Québec, ils comprennent l'environnement, les méthodes de travail, la minutie. Ensuite, quand ils retournent chez eux, ils sont meilleurs et ça a un effet d'entraînement », ajoute Gérard Trudeau.

Non seulement les Trudeau ont-ils créé des liens étroits avec la communauté de Jarabacoa, mais également avec plusieurs chefs connus, des ambassadeurs et même des politiciens dominicains. « Je suis ami avec les trois présidents antérieurs. Ils sont tous déjà venus à la ferme, et en délégation à part ça, accompagnés de leurs ministres, déclare Gérard Trudeau. On est très fier, comme famille, d'avoir établi cette ferme ici. » 🇩🇲

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