

Ferme Coopérative Tourne-Sol
1025 chemin Saint-Dominique
Les Cèdres QC J7T 1P5

Jeudi 12 février 2015
Volume 40
2^e numéro

Le Courrier
de la Montérégie

GESTION ET TECHNOLOGIE AGRICOLES

UNE RELÈVE AGRICOLE PASSIONNÉE EN MONTÉRÉGIE!



DANS CETTE ÉDITION :



Un retour sur
le Salon de
l'agriculture

« Le biologique a encore besoin de beaucoup de gens pour prendre l'ampleur qu'il mérite »

- Reid Allaway, agriculteur

Véronique **LEMONDE**
GTA

La ferme maraîchère Tourne-Sol, en Montérégie Ouest, fonctionne sur un mode égalitaire et démocratique, ce qui est loin d'être courant dans le monde agricole. Ils sont cinq et en sont à leur dixième saison, événement qu'ils comptent bien souligner très bientôt. Ces jeunes agriculteurs vecteurs de changements et persévérants se sont tous pratiquement connus lors d'études en sciences de l'agriculture à l'Université McGill. Leur entraide formidable est un exemple parfait que la relève en agriculture ne rime pas seulement avec histoire familiale, mais peut aussi être une affaire d'amitié!

Avec quatre volets à leur coopérative (légumes biologiques et paniers, semences, semis et plants, légumes d'entreposage), ces jeunes producteurs vivent du fruit de leurs récoltes depuis dix ans, s'obligeant une qualité de vie et un rythme de travail qui peut être supportable et laisser libre cours à d'autres projets. « En fait, nous sommes trois couples dans cette entreprise, dont l'une travaille à l'extérieur, mais s'implique énormément aussi, et franchement, je lève mon chapeau à ceux qui le font seul ou seulement à deux. L'agriculture, ça peut tellement être prenant. Nous, en étant plusieurs, nous nous obligeons à prendre des congés à tour de rôle et nous arrivons à vivre de notre agriculture depuis nos débuts tout en conciliant travail-famille », résume Reid Allaway, l'un des artisans de la coopérative avec son épouse Renée Primeau, responsable des semis en serre, de la certification biologique, de la phytoprotection et de la production de fleurs.

Daniel Brisebois gère la production de semences, Emily Board est responsable des paniers du programme ASC (agriculture soutenue par la communauté) et Frédéric Thériault est responsable de la comptabilité, des marchés publics et de la production de tomates.

Avec deux jeunes enfants, Reid est fier de pouvoir leur montrer une image positive de l'agriculture. « Si les enfants voient que leurs parents vivent bien de ce métier, qu'ils aiment

cela et ne sont pas écoeurés d'un travail trop prenant et sans qualité de vie, il y a plus de chance qu'ils soient tentés de poursuivre cette voie ou sinon, qu'ils en gardent de beaux souvenirs d'enfance. Qu'ils suivent nos traces ou pas, cela a peu d'importance, mais l'image qu'ils conserveront de cette vie, c'est très important pour nous », de dire M. Allaway.

Transmettre savoir et passion

C'est à une soixantaine de kilomètres de Montréal que la Ferme coopérative Tourne-Sol loue et entretient 4,7 hectares (12 acres) de terres qui appartiennent à des producteurs de grandes cultures biologiques. Céleris-raves, tomates, concombres, courgettes, carottes, ails verts ou courges remplissent alors les paniers si appréciés des membres de la coopérative.

Également, depuis quelques années, le volet semences de la coopérative prend beaucoup d'ampleur. « Nous sommes en période d'emballage et d'envois de semences présentement. C'est un volet qui pousse très rapidement, car de plus en plus de personnes veulent des légumes adaptés à notre climat. Nous avons beaucoup de demandes pour ce volet », indique Reid Allaway. Les semences sont en ligne et également disponibles dans les marchés publics et fêtes des semences que visite la coopérative Tourne-Sol.

Comme eux à leurs débuts, lorsqu'ils faisaient des stages sur des fermes maraîchères biologiques, les protagonistes de la coopérative accueillent régulièrement des stagiaires intéressés dans l'agriculture biologique. « Ce qui est encourageant, c'est de voir que suite à leur passage parmi nous, certains de ces anciens stagiaires sont maintenant à la tête de leur propre entreprise agricole biologique. Les études académiques c'est beau, mais rien ne vaut de connaître le terrain et les techniques en étant sur place, sur une ferme. Être fermier mentor est aussi très valorisant pour nous tous, surtout que le biologique a encore besoin de beaucoup de gens pour prendre l'ampleur qu'il mérite. »

La ferme coopérative Tourne-Sol est d'ailleurs en lice parmi les trois finalistes pour le concours « Ma ferme, mon monde » organisé par Agricarrières et dont le dénouement aura lieu ce 19 février. Ce

concours récompense les entreprises agricoles qui se démarquent par l'originalité et la qualité de leurs pratiques en gestion des ressources humaines.

Reid Allaway et ses partenaires notent d'ailleurs que les instances gouvernementales prennent de plus en plus au sérieux les producteurs, comme eux, qui prennent des chemins alternatifs en agriculture. « Nous travaillons à l'échelle humaine et nous le

faisons de manière très professionnelle, et ça, c'est de plus en plus apprécié. Nous travaillons aussi au sein de La Coopérative Agricole de Proximité Écologique (CAPE), un regroupement de producteurs et d'éleveurs biologiques, et c'est très inspirant de voir ce milieu avancer et évoluer. »

Les légumes cultivés par la coopérative sont tous certifiés Écocert. fermetournesol.qc.ca - capecoop.org



Point de chute de paniers biologiques à la gare de train de Vaudreuil.

Appellations réservées : la patience est de mise!

Le monde de la transformation alimentaire au Québec n'en est encore qu'à la genèse pour ce qui est des produits d'appellations réservées. En recherche d'identité, certains produits québécois, conçu grâce à un savoir-faire unique et distinct doivent développer des cahiers de charges complexes pour obtenir la reconnaissance voulue. Entre produits d'exception, blogues gourmands et patrimoine culinaire ancestral, plusieurs transformateurs sont venus témoigner de leur expérience lors de la journée Transformation alimentaire, organisée par Agri-Vision le 27 janvier. « Se

regrouper et créer une appellation nous donne plus de crédibilité pour promouvoir notre produit par la suite, malgré des démarches qui s'échelonnent sur plusieurs années », souligne François Pouliot, fondateur de La Face Cachée de la Pomme. À noter que l'appellation cidre de glace du Québec n'est reconnue que depuis décembre dernier. La cuvée 2014, premier cidre de glace d'appellation réservée, sera donc disponible dès cet automne.

V.L.



L'équipe de la Ferme Tourne-Sol en 2014.



La journée Transformation alimentaire de l'événement Agri-Vision a mis l'accent sur la question des appellations réservées au Québec, encore en quête d'identité.

Photo François Larivière | Le Courrier