

AGRICOM

CULTURES
Sols jamais à nu

INNOVATION
Bourdons sauveurs de fraises

JARDIN
Semences et autres bonnes idées



**La relève
au rendez-vous**

FICHE DE PRÉSENTATION

MENTORAT ENTREPRENEURIAL

INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT !

2024 ~ 2025

Rejoignez une communauté
florissante pour vous guider
vers votre succès en agriculture.

Le service de mentorat entrepreneurial offert par **AgriMentor** permet aux agricultrices d'augmenter la probabilité de succès de leurs activités par un cheminement avec une mentore expérimentée dans le domaine agricole.



Vous êtes admissible en tant que mentorée si vous :

- › êtes agricultrice, conjointe de producteur, ouvrière agricole, professionnelle en transition, étudiante en agriculture;
- › êtes francophone, anglophone ou bilingue;
- › résidez au Canada;
- › avez la volonté et l'envie d'être soutenue par une mentore expérimentée.

Pour devenir mentorée, veuillez remplir le formulaire :

<https://forms.gle/kdXFTU49eWX2FPy66>



PROGRAMME DE MENTORAT EN AGRICULTURE

Pour toutes questions supplémentaires,
contactez Adeline Kabedi.

613 488-2929, poste 103 | akabedi@ucfo.ca
ucfo.ca/agrimentor-individuel



UNION DES CULTIVATEURS
FRANCO-ONTARIENS

Un projet de **Dimension E**

514 431-3756 | dimension-e@upa.qc.ca
dimension-e.ca

Dans le cadre d'un projet financé par



Innovation, Science and
Economic Development Canada

Innovation, Sciences et
Développement économique Canada

En partenariat avec



La Fédération
de l'Agriculture
de l'Ontario



PROJET PORTÉ PAR :



AGRICULTRICES
DU QUÉBEC



10 DOSSIER RELÈVE



24 CHASSE ET PÊCHE

CHRONIQUES

4 Saveurs d'ici

7 Billets

8 Sandra Clément

14 Pierrette Desrosiers

32 Jardinage

33 Chef invité

34 Le mot de la faim

35 Patrimoine



20 INNOVATION



23 PRODUITS LOCAUX

10

DOSSIER RELÈVE

La relève est au rendez-vous dans les fermes franco-ontariennes

15

CULTURES

Les engrais verts gagnent du terrain

18

NORD-EST

Le Nord, nouvel eldorado agricole ?

20

INNOVATION

Des bourdons à la rescousse des fraisiers

23

PRODUITS LOCAUX

Commandez et vous recevrez !

24

CHASSE ET PÊCHE

Savouer l'original

27

À L'ÉCOLE

Initiatives agricoles en milieu scolaire

30

PIONNIERS

Mémoires d'une horticultrice franco-ontarienne

SAVEURS D'ICI

Dianne Paquette et André Dumont

Un petit café avec votre croissant ?

«Le croissant. Le croissant est l'étoile de nos produits!» C'est ce que répond tout de go Ginette Tremblay lorsqu'on lui demande quel est le produit coup de cœur de sa boulangerie. Des croissants au beurre, au chocolat, au jambon et fromage, aux pommes et amandes... The Iron Kettle Commissary est situé dans le village de Comber, près de Windsor. D'autres produits valent le détour, comme le pain au levain, dont la production a explosé pendant la pandémie de COVID-19. Ginette Tremblay et son mari, le chef cuisinier Benjamin Beaudoin-LeBlanc, ont ouvert les portes du Iron Kettle il y a maintenant un an. Les clients ayant séjourné à leur gîte de type couette et petit-déjeuner de 2014 à 2023 connaissaient déjà bien les petits délices concoctés par Benjamin. Dans l'édifice historique de la rue Main, dont la construction remonte au début des années 1900, le couple

et ses 25 employés offrent une expérience sociale et culinaire à une clientèle qui vient de près et de loin. «C'est devenu un genre de centre communautaire, une destination même, où les gens aiment se rassembler, dit la copropriétaire. Les clients ont développé un sens d'appartenance», «On est fiers d'être francophones et on aime servir les clients en français», ajoute-t-elle. D'ailleurs, on retrouve sur place des bancs de bois construits localement à partir de bois récupéré de la structure de l'église L'Annonciation du village francophone de Pointe-aux-Roches au moment de sa fermeture. À l'approche du temps des Fêtes, la tourtière sera le gros vendeur. «Avec deux livres de viande», précise Ginette Tremblay. Et tant qu'à y être, on peut aussi repartir avec des biscottis canneberges et pistaches, trempés dans du chocolat noir ou blanc...

The Iron Kettle Commissary

6305, rue Main
Comber ON
ironkettlebb.com



Ginette Tremblay et Benjamin Leblanc-Beaudoin



Joe DeVillers et sa fille Denise Graham

Le goût sucré du canton de Tiny

Pour vous sucrer le bec lors de votre passage dans la région de Lafontaine, un arrêt à la miellerie familiale Bonnie Bee Honey s'impose. L'endroit est un incontournable pour les gens de ce coin de la Baie Georgienne. Quiconque s'y arrête court la chance de rencontrer l'apiculteur Joe DeVillers, ou un membre de sa famille, dont sa fille Denise Graham, devenue elle aussi apicultrice puis directrice de l'entreprise. En leur absence, pas de panique. Un guichet libre-service permet de faire un achat en laissant l'argent selon le système d'honneur. Le produit «numéro un» est sans contredit le miel de fleurs sauvages. Ce miel, explique Joe DeVillers, a un goût qui varie selon la saison et les fleurs dans lesquelles butinent les abeilles pour se nourrir de nectar et de pollen: verge d'or, pissenlit, sarrasin, trèfle,

canneberge... Pour sa clientèle plus «vieux», le miel de sarrasin est un pur délice. «C'est un miel très foncé, presque comme de la mélasse.» Les premières abeilles sont arrivées chez M. DeVillers par la poste en 1981. Une reine et deux paquets de 10 000 à 15 000 abeilles. Il est aussitôt tombé en amour avec ces insectes pollinisateurs. Ce qui n'était pour lui qu'un passe-temps s'est transformé, en 2007, en entreprise. Dès l'âge de 30 ans, l'homme de Lafontaine rêvait de se «retirer dans les abeilles». «Mon bon ami Gilbert Desroches m'avait dit que c'était facile», lance-t-il en riant. Dans les faits, il n'y a rien de facile à s'occuper de milliers d'abeilles réparties dans 250 ruches placées dans des champs du canton de Tiny.

Bonnie Bee Honey

985, 18^e Concession Ouest
Tiny, ON
bonniebeehoney1981@gmail.com

Des fromages aux noms autochtones

Se procurer des fromages artisanaux fabriqués dans le Nord de l'Ontario que des connaisseurs placent parmi les meilleurs au pays vous paraît impensable? Détrompez-vous! À la Fromagerie Kapuskoise, la famille Nadeau perfectionne l'art des fromages depuis une décennie. Kapuskasing, c'est loin, mais ses fromages n'ont pas peur de voyager partout au pays! Les fromages sont fabriqués uniquement à partir de laits entiers locaux provenant de vaches, de chèvres et de brebis. Des fromages fins, des fromages mous et des fromages en grains. Ils portent des noms comme Mattagami, Opasatika, Saganash et Wakusimi, un clin d'œil aux lacs et rivières de la région. Il y a aussi le Pagwa, un fromage saisonnier mou de chèvre, coup de cœur de plusieurs clients. D'ailleurs, ceux-ci se plaignent, puisqu'il n'y en a tout simplement pas assez. C'est lors d'un voyage en Asie que François Nadeau, devenu propriétaire de la fromagerie, développe un intérêt pour les fromages. Il devient maître fromager après avoir étudié en France. «Aujourd'hui, il fabrique et vend des fromages français aux noms autochtones», souligne son père Denis, agent de marketing à la fromagerie.



François Nadeau

«Nos fromages étaient servis au resto de la Tour du CN, mais la pandémie a été dure et le marché du Sud de l'Ontario s'est effondré», relate Denis Nadeau. Les dirigeants de la fromagerie se sont retroussé les manches. Ils ont réussi à élargir leurs horizons en lançant la vente en ligne et la distribution de boîtes de fromages variés. Le fromage préféré de Denis Nadeau? Le Saganash, un délice crémeux de lait de brebis.

Fromagerie Kapuskoise
376, Government Road Est,
Kapuskasing, ON
fromageriekapuskoise.com

Bûches glacées

La buche de Noël réinventée... avec du gelato! C'est que nous propose Natacha Beauvois, celle qu'on connaît dans l'Est ontarien pour ses authentiques gaufres belges, qu'elle vend dans les événements estivaux à partir de sa roulotte Sweet Billy's. Arrivée de Belgique il y a six ans, Natacha Beauvois a fait de ses gaufres et de son gelato maison une véritable affaire de famille. Son mari Julien, qui est mécanicien, a aménagé la fameuse roulotte jaune. À la fenêtre, c'est parfois sa fille aînée qui accueille les clients. L'été dernier, ils ont cueilli ensemble les framboises qui se retrouvent dans le sorbet aux framboises de sa bûche au chocolat blanc. Il y a aussi le Choco-folie, composé d'un gelato de chocolat belge posé sur un brownie. Ou encore le Vanille passion, combinant gelato à la vanille et sorbet de fruit de la passion. Toutes les décorations sont faites maison, avec du chocolat belge. Disponible par commande seulement, pour cueillette le 20 décembre à St-Isidore.

Sweet Billy's
sweet-billys-foodtruck.square
450 613 3393

Tourtières et sucre à la crème

À l'approche du temps des Fêtes, ça ne dérougit pas chez Viv's Kitchen, à New Liskeard. Tourtières, pâtés au poulet, lasagnes, sucre à la crème... «Ce sont toutes des recettes de ma mère et ma grand-mère», assure Vivianne Chartrand. Après avoir tenu l'épicerie IGA, puis le Your Independent Grocer de New Liskeard (municipalité de Temiskaming Shores), Vivianne et Roger Chartrand n'étaient pas trop tentés par la retraite. Leur comptoir de produits prêts à manger sur la rue Whitewood a été un succès instantané. «Tous les deux jours, je suis obligée de faire une énorme batch de tourtières!», nous a confié Vivianne, bien avant que la folie du temps des Fêtes ne s'empare de son équipe. Aux fourneaux et au comptoir, on retrouve aussi Debbie Simple et Shannon McNall qui excellent entre autres dans la confection de gâteaux. Des gâteaux décorés avec... du sucre à la crème! Et pour les plus nostalgiques parmi nous, un autre



Vivianne Chartrand

incontournable: les carrés aux dattes. Aucun sucre blanc dans cette cuisine. Que de la cassonade (sucre brun) ou du sirop d'érable local, nous assure Vivianne. La boutique est aussi une occasion pour Vivianne et Roger de continuer à faire une place aux produits locaux, comme ils le faisaient en épicerie. On trouve des produits du Nord-Est ontarien et du Témiscamingue québécois, comme des chocolats, des fromages et du sirop d'érable. Avis aux intéressés: le porc effiloché (pulled pork) sur oignons frits et pain maison, c'est le vendredi seulement. Arrivez tôt et profitez de la file d'attente pour jaser avec les gens du coin!

Viv's Kitchen
116, avenue Whitewood,
Temiskaming Shores, ON
705 650-2024



EN LIGNE



Agricom, c'est aussi une infolettre et de nouveaux articles chaque semaine, sur vos écrans! Voici quelques articles à lire en ligne.



Clodine et ses moutons

Clodine Baumgartner a grandi sur la ferme familiale à Navan. La voilà récipiendaire d'une bourse de la relève UCFO pour son projet de bergerie.

Mots clés : Clodine relève



Farmerettes : l'histoire derrière le timbre

Pendant les deux guerres mondiales, le gouvernement de l'Ontario a recruté des jeunes filles pour combler le manque de main-d'œuvre dans les champs.

Mots clés : Agricom Farmerettes



Sandra, agricultrice et chroniqueuse

Sandra Clément cultive du maïs, du soya, du blé... et trois filles ! À chaque chronique, elle nous parle des joies et des défis du plus beau métier au monde.

Mots clés : Agricom chronique



Un hiver doux ou pas ?

Quel temps nous prédit l'Old Farmer's Almanach pour l'hiver qui débute ? Agricom s'est entretenu avec l'éditrice de la publication, Sarah Perreault.

Mots clés : Agricom hiver doux

Abonnez-vous à l'infolettre Agricom. C'est gratuit !

journalagricom.ca/abonnez-vous

Pour recevoir le magazine *Agricom* à la maison ou à votre lieu de travail, il suffit de faire un don en ligne à : journalagricom.ca/magazine-agricom

AGRICOM

Rédacteur en chef

André Dumont
adumont@journalagricom.ca

Directrice générale

Pascale de Montigny Gauthier
pdemontigny@journalagricom.ca

Collaborateurs

Louis Béland, Serge Cazalais, Nadia Carrier, Sandra Clément, Jean-Marc Dufresne, Marc Dumont, Dianne Paquette

Graphisme

Dany Derkenne

Révision

Nadine Dagenais-Dessaint

Ventes et partenariats

pub@journalagricom.ca

Administration

Jocelyne Levesque

Partenaires de distribution

Desjardins, Financement agricole Canada, Banque Nationale, Collège Boréal, La Cité, Union des cultivateurs franco-ontariens, Le Goût de vivre, Le Voyageur

Le magazine *Agricom* est publié par Les Publications agricoles franco-ontariennes (PAFO), un organisme à but non lucratif sous l'égide de l'Union des cultivateurs franco-ontariens (UCFO).
435, rue Donald, bureau 336
Ottawa (Ontario) K1K 4X5

Conseil d'administration des PAFO

Jonathan Blouin, André Dumont, Renée-Claude Goulet, Sandra Clément, Nadia Carrier, Dianne Paquette, Pier-Luc Viau

Le contenu du magazine est protégé par le droit d'auteur. Toute reproduction même partielle du contenu du présent magazine est strictement interdite sans l'autorisation écrite d'*Agricom*. Les Publications agricoles franco-ontariennes s'engagent à respecter la vie privée. Les renseignements personnels recueillis lors d'un abonnement ou d'un don ne sont pas partagés avec des tiers.

Nous reconnaissons l'appui financier du Fonds d'appui stratégique aux médias communautaires, une initiative sous la responsabilité du Consortium des médias communautaires de langues officielles en situation minoritaire et de la Direction générale des langues officielles du ministère du Patrimoine canadien, par l'entremise du Plan d'action pour les langues officielles.

Dépôt légal: Bibliothèque et Archives Canada.
Envoi Poste-publication, convention 4629612

Financé par le gouvernement du Canada

Canada





André Dumont,
Rédacteur en chef
adumont@journalagricom.ca



Renée-Claude Goulet
Présidente UCFO
rcgoulet@ucfo.ca

C'est bien meilleur en français!

Voici le tout premier *Agricom* en version magazine!

De 1983 à 2022, le *Journal Agricom* a été le reflet d'une communauté agricole franco-ontarienne dynamique et engagée. Depuis, nous publions une infolettre hebdomadaire qui s'appuie sur le même désir d'informer et de rassembler.

À la demande générale, voici *Agricom* à nouveau sur papier, du papier glacé et 100 % en couleur. Nous espérons que vous trouverez le contenu à la fois informatif et divertissant.

Agricom s'adresse toujours aux agriculteurs mais aussi à tous ceux qui aiment faire des découvertes et bien manger. On y présente par exemple des produits locaux, une chronique jardinage et une rencontre avec un chef qui propose une recette de tarte aux pommes.

Pour lancer cette aventure, nous avons préparé un dossier sur la relève agricole. Malgré la diminution du nombre de fermes, de jeunes francophones sont bel et bien au rendez-vous pour poursuivre l'œuvre de leurs parents et grands-parents.

Signe des temps, cette relève agricole a un visage de plus en plus féminin. En couverture se trouve Audrey Villeneuve, qui du haut de ses 28 ans, dirige la ferme laitière familiale de St-Eugène dans l'Est ontarien.

La relève est toute féminine à Embrun, chez notre agricultrice chroniqueuse Sandra Clément, que l'on peut lire via l'infolettre *Agricom*

depuis maintenant deux ans. En page 8, elle nous décrit le plaisir de travailler avec ses trois filles.

Nous faisons aussi une place de choix à ce qui se passe dans nos écoles secondaires et nos collèges. Ce sera le cas à chaque numéro, puisque bâtir la relève agricole de demain relève de la plus grande importance si l'on veut que le français demeure une langue d'usage courant en agriculture en Ontario.

Derrière *Agricom*, il y a des centaines d'heures de bénévolat, les efforts de plusieurs collaborateurs et l'appui de l'Union des cultivateurs franco-ontariens.

Pour contribuer vous aussi au magazine *Agricom*, nous vous invitons à faire un don en vous rendant sur journalagricom.ca/magazine-agricom. En échange, vous recevrez par la poste nos prochains numéros. Vous pouvez aussi offrir *Agricom* en cadeau en choisissant de le faire envoyer à l'adresse d'un ami ou membre de la famille.

Le succès – et la survie – de ce magazine dépendra de l'intérêt des lecteurs, mais surtout de celui des annonceurs. Joignez-vous à nous pour convaincre les institutions financières, les assureurs, les établissements d'enseignement et les fournisseurs de machinerie et d'intrants agricoles d'annoncer dans nos pages et de faire partie de l'aventure *Agricom*.

Si vous avez apprécié ce premier numéro, écrivez-nous! Sortez votre plume aussi pour nous proposer des sujets d'articles et des découvertes culinaires. Là où il y a de la gêne, il n'y a pas de plaisir! Et j'oserais même dire que les plaisirs de bien cultiver et bien manger, ils sont meilleurs en français!

Une voix encore plus forte

Fondé en 1983, *Agricom* est la voix de la communauté agricole et rurale franco-ontarienne. En tant que média bien établi dans la province, *Agricom* a su défendre nos droits linguistiques tout en mettant en valeur la détermination des producteurs qui nous permettent de manger des aliments d'ici au quotidien.

Avec l'ère numérique et l'essor de l'information accessible gratuitement en ligne, les médias communautaires à travers le Canada font face à une situation précaire. Leur survie dépend désormais de la réinvention du modèle économique des médias traditionnels. Ce fut le cas pour *Agricom*, qui a dû, en 2022, suspendre la publication de son journal papier et lancer une infolettre qui renvoie à son site internet. Depuis, l'équipe cherche encore à innover pour qu'*Agricom* s'acquitte encore mieux de sa mission d'informer et de soutenir la communauté agricole d'ici.

L'Union des cultivateurs franco-ontariens (UCFO) est très fière de continuer à appuyer *Agricom* et de soutenir ce nouveau projet de magazine. Cette publication papier rejoindra encore plus de gens en Ontario et sera un excellent moyen pour sensibiliser le grand public aux enjeux du monde agricole.

L'UCFO tient à remercier l'équipe responsable de la production de l'infolettre, des articles publiés en version numérique, du marketing et, désormais, du nouveau magazine *Agricom*. Nous souhaitons également souligner le travail des membres du conseil d'administration, tous bénévoles, qui ont travaillé avec acharnement au cours des dernières années pour assurer la survie de ce porte-parole et média communautaire. Et surtout, merci à vous, chers lecteurs et annonceurs, qui croyez en la mission de l'UCFO et d'*Agricom*.

N'hésitez pas à nous écrire. Nous aussi, on aime vous lire! Bonne lecture!

Une relève toute féminine

Sur leur ferme de grandes cultures à Embrun, notre chroniqueuse Sandra Clément et son mari ont su donner le goût de l'agriculture à leurs trois filles. La relève, ça se cultive à partir de très jeune, nous raconte-t-elle.



François, Maya, Nadia, Suzie et Sandra Clément

« Nous n'héritons pas de la terre de nos parents, nous l'empruntons à nos enfants. » Cette citation d'Antoine de Saint-Éxupéry reflète tout à fait la responsabilité que nous avons envers la génération future. Nous devons adopter des pratiques durables, pour laisser à la relève des sols en santé avec lesquels elle pourra continuer à nourrir la population.

Mon mari a grandi sur la ferme familiale. Moi, je suis une petite fille du village qui a rencontré un agriculteur et qui s'est mariée à l'agriculture le jour où j'ai monté l'échelle de la moissonneuse-batteuse pour la première fois. En rejoignant mon

mari, je suis devenue la relève à ses côtés. Puis nous avons mis au monde trois belles filles.

Nadia, la plus vieille a 22 ans. Elle travaille à temps plein avec nous depuis déjà un an, suite à trois années d'études à l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec, à Saint-Hyacinthe. Quelle joie pour moi d'avoir une alliée dans la paperasse et la gestion ! Elle conduit à peu près toutes les machines à la ferme, en plus de se spécialiser en nivellement des sols.

La deuxième, Suzie, a toujours dit qu'elle conduirait un jour le camion lourd qui transporte le grain du champ à la ferme et de la ferme jusque chez nos acheteurs. À 19 ans, c'est chose faite ! Elle détient aussi un certificat en agronomie du collège Olds College of Agriculture & Technology, en Alberta.

La petite dernière, Maya, 15 ans, va encore à l'école. Elle veut tout faire comme nous. Depuis l'âge de 10 ans, elle ne demande rien de mieux que de se retrouver à bord de tout ce qui se conduit à la ferme. En parallèle, elle fait la traite des vaches d'un voisin et s'occupe de son propre petit troupeau de chèvres. Il lui reste à choisir sa voie, mais il n'y a pas de doute : l'agriculture est dans ses gènes.



La ferme de la famille Clément à Embrun, dans l'Est ontarien.

Grandir en agriculture

Dès leur naissance, nos filles ont été exposées à l'agriculture. En étant maman à temps plein, au travail à la ferme sans congé de maternité, pas le choix que de les avoir à mes côtés.

Elles ont toujours été nos petits chiens de poches, nous suivant partout au champ. Très jeunes, nous les avons fait participer aux tâches, à la mesure de leurs capacités.

Chaque printemps, nous ramassons des roches dans les champs. Une corvée en apparence plate, mais que j'ai transformée en moment de fun entre filles. « Party de roches dans le champ ! Préparez vos listes de chansons ! ». Vous devriez nous voir chanter à tue-tête au milieu du champ !

Ramasser les roches en surface du sol, ça nous évite des bris d'équipement qui peuvent être coûteux et provoquer des retards pendant les travaux. Elles le comprennent très bien, puisqu'elles sont impliquées aux champs des semis jusqu'à la récolte.

François, leur père, sait aussi trouver les bons mots pour motiver les filles. À chaque début de récolte, il est le premier à conduire la moissonneuse-batteuse. Après quelques minutes, on entend sa voix sur la radio : « C'est le début d'une bonne récolte, gang ! L'humidité est à point et le rendement semble vouloir être au rendez-vous ! »

Transmission des valeurs

En travaillant à nos côtés, nos filles ont appris la valeur d'un travail bien fait, le respect de la nature et leur responsabilité envers l'environnement.

Plusieurs autres valeurs se transmettent naturellement. Elles apprennent à travailler en équipe, elles développent leur sens de l'appartenance et elles découvrent leurs forces et faiblesses.

Face aux défis que nous apportent les intempéries ou les fluctuations des prix, par exemple, elles apprennent la résilience. Et en nous voyant gérer de près nos finances et planifier les mois à venir, elles apprennent l'importance d'une bonne gestion.

Très jeunes, nous leur avons communiqué notre fierté d'être agriculteurs. Elles comprennent l'importance de l'agriculture. Elles savent que leur mode de vie est différent du reste de la population et qu'elles sont chanceuses de pouvoir travailler en famille.



Nadia, 22 ans, est la spécialiste du nivellement des sols.

J'ai souvent eu des doutes sur tout ce que nous inculquons à nos filles. Puis un jour, je les ai observées, les trois dans un même champ, chacune à sa tâche, sans que nous soyons là pour les diriger. J'ai compris que tous nos efforts portaient fruit. Que moment gratifiant !

Regarder l'avenir de face

Lorsque vient le temps d'investir ou de débiter de nouveaux projets, nous impliquons les filles dans la discussion. Nous leur communiquons ainsi notre vision et elles y vont de leurs suggestions.

Elles savent que les agriculteurs sont de moins en moins nombreux et que la relève est un enjeu crucial pour l'avenir du secteur agroalimentaire.

Elles reprendront un jour le flambeau, comme leur père et moi l'avons repris de mon beau-père et ma belle-mère. Nous les encouragerons à innover et développer des projets qui transformeront notre ferme et leur permettront de bien en vivre.

Exploiter une ferme, c'est parfois stressant. Face aux changements climatiques, aux marges de profits qui diminuent et à la technologie qui avance rapidement, il faut être engagé à fond pour réussir.

La relève agricole, ce n'est pas pour les cœurs sensibles. On doit être passionné et travailler de manière acharnée.

J'encourage mes filles à se forger une vision de ce qu'elles voudraient accomplir comme relève. Comme leurs parents, elles devront surmonter de grands défis. Je leur dis : « Votre vie en agriculture ne sera pas un conte de fée, mais regardez ce que vos parents ont accompli. Si vous m'aviez dit que nous aurions aujourd'hui la belle grande ferme que nous avons, ne je ne vous aurais pas cru. Nous avons persisté et nous avons été résilients. À vous de faire de même ! »



Suzie, 19 ans, se retrouve au volant des tracteurs et du camion lourd qui sert au transport des grains.

Sandra Clément est productrice de maïs, soya et blé à Embrun dans l'Est ontarien. Pour suivre ses chroniques, abonnez-vous à l'infolettre *Agricom*.

La relève est au rendez-vous !

Prendre la relève de la ferme familiale, c'est bien plus qu'un choix de carrière. C'est l'occasion de poursuivre l'œuvre de ses parents et grands-parents, tout en relevant les défis de l'agriculture d'aujourd'hui. Trois familles agricoles franco-ontariennes témoignent.

Serge Cazalais



Alain Lavigne a le bonheur de travailler aux côtés de son fils Jean-Pierre et de ses trois petits-fils, Isakiel, Flavien et Vercin.

Audrey Villeneuve a 29 ans. Mère de trois jeunes enfants, elle gère la production laitière de plus de 170 vaches en lactation à la Ferme 3V Farm, aux côtés de son frère Carl, qui s'occupe des champs. La ferme de St-Eugène dans l'Est ontarien s'étend sur 3 000 acres.

En 2016, la jeune agricultrice vient de terminer ses études collégiales au Campus Macdonald de l'Université McGill. Elle se destine à prendre les rênes du troupeau laitier de la ferme, mais elle s'exile d'abord en Nouvelle-Zélande pour y travailler cinq mois sur une ferme laitière. Quelques mois après son retour, à l'hiver 2017, tout se précipite quand son père Bertrand perd la vie dans l'incendie d'un bâtiment de ferme.

Chez les Séguin à Noëlville, dans la région de Sudbury, on en est à la quatrième génération de cultivateurs. Éric Séguin a été élevé sur la terre familiale et depuis cinq ans, il est associé à son père Marc. Les

deux entrepreneurs agricoles s'occupent d'un cheptel d'un peu plus de 220 animaux composé de vaches laitières et de bovins de boucherie. La génétique de leurs animaux est reconnue localement et sur des marchés d'exportation. « C'est un sentiment de fierté de voir que ça continue », affirme Marc Séguin. Son fils Éric tire lui-même une grande fierté à poursuivre l'œuvre de son père et de son grand-père.

De retour dans l'Est ontarien, à la ferme laitière des Lavigne à Sainte-Anne-de-Prescott, on prépare la place pour une sixième génération. Sur cette ferme fondée en 1929, trois générations travaillent côte à côte à l'étable, aux champs et à l'érablière.

Alain Lavigne, le grand-père, a lui-même pris la relève de son père avec ses frères. Son fils Jean-Pierre, ainsi que Shana, l'épouse de ce dernier, ont trois fils, dont deux sont intéressés à prendre la relève : Isakiel, 14 ans et Vercin, 19 ans. L'aîné étudie en agriculture au collège La Cité.



Audrey Villeneuve n'hésite pas à amener ses enfants à l'étable. La voici avec sa mère Micheline et sa fille Jade.

Des défis à dimension humaine

L'agronome Luc Gagné est conseiller en gestion d'entreprises agricoles au Groupement de gestion agricole de l'Ontario. Son travail l'amène à rencontrer des agriculteurs de l'est de l'Ontario et de l'ouest du Québec.

« Je suis chanceux, je suis dans une région dynamique où dans les derniers dix ans, il y en a beaucoup qui ont pris la relève de leurs parents », souligne-t-il. Une autre cohorte semblable est en préparation, nous assure-t-il.

En productions laitière et avicole, même si les systèmes de quota offrent des revenus stables, il faut une très grande volonté pour prendre la relève d'une ferme en production, observe Luc Gagné. Prendre les rênes de la ferme familiale, c'est accepter d'avoir « de grandes chaussures à porter. »

« Il faut aimer se lever tôt et accepter que certaines journées soient plus longues que d'autres », dit l'agronome. Il faut savoir

« Je suis chanceux, je suis dans une région dynamique où dans les derniers dix ans, il y en a beaucoup qui ont pris la relève de leurs parents. »

Luc Gagné, conseiller en gestion d'entreprises agricoles au Groupement de gestion agricole de l'Ontario

se montrer résilient face aux imprévus et polyvalent face à la diversité des tâches.

À cet égard, Audrey Villeneuve évoque certains défis auxquels elle et son frère ont fait face compte tenu des circonstances qui les ont mis aux commandes de la ferme plus tôt que prévu.

Au départ, explique-t-elle, se sont enchaînées des séries d'essais et erreurs. En grandes cultures, certaines décisions n'ont pas été les meilleures compte tenu de la situation financière de la ferme. À l'étable, ils ont été plus réactifs que proactifs quant à l'achat de vaches par rapport au quota à remplir. « Nous avons beaucoup appris de ces erreurs et nous avons acquis de la confiance », confie l'agricultrice.

Chez les Séguin, on parle d'un tout autre défi : la paperasse et les procédures administratives ! « Ce sont des jours et des jours de travail, expliquent Marc et Éric. On est passé à travers un transfert il y a six ans et ce n'est pas fini. Les papiers, les avocats, répondre au gouvernement, c'est long ! »

« On en vient à bout pareil », confie Éric Séguin sur un ton résilient.

L'agronome Luc Gagné est bien au fait du défi que représente la gestion de la documentation essentielle à un transfert agricole. Il insiste pour parler avec les

« Être agricultrice, c'est très différent d'être agriculteur. En tant que mères, plusieurs responsabilités familiales reposent sur nous, même si l'on travaille à temps plein. »

Audrey Villeneuve, de la Ferme 3V Farm

agriculteurs de bonne gestion et de bonne organisation. « Un agriculteur, c'est un entrepreneur qui doit être bon dans tout. »

L'amour de la terre et des animaux

« Ce que j'aime de la campagne, c'est de pouvoir travailler tous les jours et faire quelque chose de différent. J'aime la diversité de travail, la tranquillité et la nature », témoigne Vercin Lavigne.

Audrey Villeneuve évoque pour sa part son intérêt pour les soins aux animaux et leur santé. « Avec les années, on se rend compte que c'est important, dit-elle. Si tu as des animaux en santé, ton entreprise est plus efficace et plus rentable. »

La passion de l'agriculture est à la base du succès de ceux qui prennent la relève, observe Luc Gagné. « Il faut avoir beaucoup d'amour du métier, il faut être passionné d'agriculture. »

« J'ai une passion pour les vaches ! », assure pour sa part Marc Séguin. Et il a bien su la transmettre à son fils Éric, qui nous confie que cette passion commune pour les bovins laitiers lui donne le goût de travailler aux côtés de son père. « On produit du bon lait, on ramène de la bonne viande à la maison. C'est une fierté de pouvoir produire de la bonne nourriture pour ma famille », livre avec conviction Éric Séguin. « La ferme, c'est la meilleure place pour élever une famille. »

La famille, parlons-en!

Les longues heures de travail font en sorte qu'il y a des moments où il sent qu'il ne voit pas assez sa fille, confie Éric Séguin. Elle grandit vite et il aimerait bien passer plus de temps avec elle.

Être mère de famille et diriger une entreprise agricole, c'est très difficile, témoigne pour sa part Audrey Villeneuve. Ses trois enfants ont moins de cinq ans. « Être agricultrice, c'est très différent d'être agriculteur. En tant que mères, plusieurs responsabilités familiales reposent sur nous, même si l'on travaille à temps plein. »

Son quotidien est différent de celui de ses deux frères, qui ont fondé leurs familles



L'agronome Luc Gagné est conseiller en gestion d'entreprises agricoles au Groupement de gestion agricole de l'Ontario.

avec une conjointe venue les rejoindre à la ferme.

Nicholas, son conjoint et amoureux depuis l'âge de 14 ans, n'est pas impliqué à la ferme. « L'agriculture, c'est ma passion et pas la sienne. J'ai toujours respecté ça », dit-elle.

L'expérience de mère entrepreneure agricole demeure très gratifiante, insiste-t-elle. Pour concilier travail et famille, ses enfants se retrouvent souvent à l'étable. « C'est bon pour les enfants de me voir travailler. » La relève, ça se prépare très jeune !

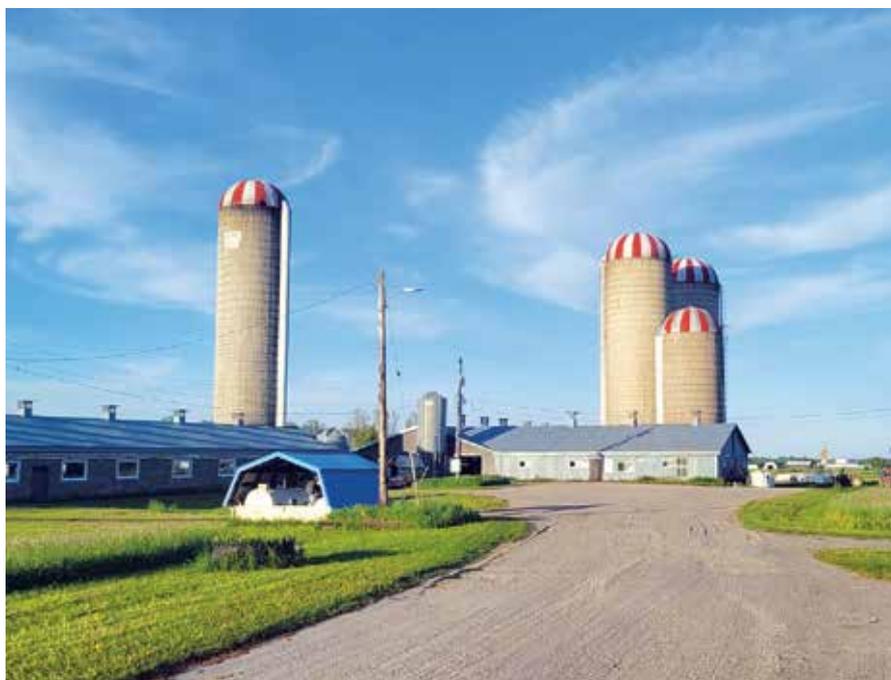
Trouver l'équilibre entre le travail et la vie personnelle est une valeur plus importante pour les jeunes, constate Luc Gagné. « C'est un peu le défaut de nos vieux producteurs », dit-il. Plusieurs se sont consacrés corps et âme à leur entreprise agricole, au détriment des relations personnelles avec leurs proches.

« Nos jeunes l'ont compris, dit Luc Gagné. Oui, il y a leur entreprise, mais il y a aussi leur entourage, leur vie personnelle. Ils trouvent ça important de pouvoir se sortir un peu de l'entreprise ». Pour la nouvelle génération, l'agriculture doit être possible tout en réservant du temps pour des loisirs entre amis.

Aller voir ailleurs

Un aspect non négligeable de la réussite d'une transition agricole, insiste Luc Gagné, est le fait d'aller voir ailleurs, découvrir et constater qu'il y a d'autres manières de faire, puis ramener des trucs à la ferme pour être plus efficace.

C'est ainsi qu'Audrey Villeneuve s'est retrouvée en Nouvelle-Zélande immédiatement après ses études. « Sortir un peu de son entreprise, aller voir ce qui se fait



À Noëlville, Éric Séguin et son père Marc exploitent ensemble une ferme laitière et bovine.

ailleurs, ça te permet d'être critique face à ta propre entreprise quand tu reviens », affirme Luc Gagné.

L'agronome explique qu'une fois sortis de l'école, les jeunes qui se préparent à prendre la relève ont acquis un bagage de connaissances théoriques, mais ils ne doivent pas s'arrêter là. Pour réussir, ils auront besoin du soutien de leur famille et d'autres agriculteurs d'expérience. « Ils peuvent en apprendre beaucoup en parlant de vive voix avec d'autres producteurs. »

Sagesse et audace

À 75 ans, Alain Lavigne goûte au bonheur de travailler aux côtés de son fils et de ses petits-fils. Pour lui, le transfert de ferme s'est avéré une occasion de partager sa sagesse acquise au fil des ans. Toutes les connaissances qu'il a accumulées pour savoir choisir le bon moment pour semer ou pour commencer la récolte de foin, il les transmet. « C'est l'un que ce soit intergénérationnel, dit-il, un brin de fierté dans la voix. Ça me permet de continuer à m'impliquer à la ferme. »

Son petit-fils Vercin se projette dans l'avenir : « Je me vois ici pour longtemps, je me vois continuer et passer ça à quelqu'un d'autre après moi. »

Alain Lavigne se réjouit du fait d'être plusieurs autour de la table à dialoguer. Shana, la conjointe de son fils Jean-Pierre, est originaire du Nord de l'Ontario. Elle apporte une autre perspective. Ses petits-fils ont aussi leur mot à dire. « Il n'y a jamais de décisions faciles, mais à plusieurs, il y a plus de chance qu'on prenne une bonne décision. »

Une génération partage son expérience, tandis que l'autre apporte son audace, observe Alain Lavigne. « Les jeunes nous poussent à faire différemment et toujours mieux. Ils proposent de nouvelles méthodes. » Voilà la force d'une ferme familiale qui sait intégrer la relève !



Ici, on élève une relève! Tous ceux qui se présentent à la Ferme 3V Farm sont prévenus de faire attention aux enfants.



UN TRANSFERT QUI PIÉTINE?

Les Services consultatifs de FAC peuvent guider votre ferme familiale vers le succès.

Visitez fac.ca/transfert pour prendre rendez-vous par téléphone



UNE PSY À LA FERME
Pierrette Desrosiers M.Ps.

Écrire ensemble la prochaine page de l'histoire

Le transfert d'une ferme est bien plus qu'un simple transfert de terres, d'animaux et d'équipements. C'est l'histoire d'une vie, d'un patrimoine familial, et surtout, d'une relation parent-enfant qui se transforme.



Quand Pierre voit son fils Thomas vouloir tout changer à la ferme, il a parfois l'impression qu'il efface 40 ans de sa vie. « J'ai commencé avec 40 vaches, il y en a maintenant 120 et ce n'est pas encore assez », confie Pierre. Son fils parle de robots de traite et de doubler encore le troupeau. Tout change déjà trop vite à son goût. Pierre a acheté l'entreprise de son père en 1985. « À l'époque, c'était plus simple. On est passé chez le notaire, mon père m'a dit "maintenant c'est à toi" et il est parti s'installer au village. Aujourd'hui, tout est plus compliqué, plus gros et plus cher. »

Entre respect et innovation

Thomas, lui, porte un autre regard sur la situation. « J'aime cette ferme autant que mes parents, mais je dois la faire évoluer si je veux en vivre demain. Les robots de traite, la nouvelle construction, ce n'est pas pour faire de la peine à mon père. C'est pour avoir une meilleure qualité de vie et plus de temps pour gérer le reste de l'exploitation. »

« Parfois, quand je propose des changements, je vois bien que ça le blesse », poursuit Thomas. « L'autre jour, j'ai parlé de vendre de la vieille machinerie désuète pour en acheter de la plus récente. Il n'a pas parlé pendant deux jours. »

La cohabitation professionnelle et familiale n'a pas toujours été simple. « Au début, on se disputait souvent », reconnaît Pierre. « Thomas revenait de l'école d'agriculture avec ses idées nouvelles et moi je m'accrochais à mes habitudes. J'avais l'impression que tout ce que j'avais fait, ce n'était pas bon. »

Au début, Thomas avait l'impression que toutes ses nouvelles idées étaient rejetées. « On a fini par instaurer nos « réunions du lundi matin ». On prend un café ensemble et on discute de la semaine à venir, des décisions à prendre. Ça nous a aidés à mieux communiquer. Ma mère nous accompagne parfois, car elle aime être tenue au courant. »

Trouver un nouvel équilibre

Pierre et Thomas ont appris à travailler ensemble. « On s'est fait aider pour mieux communiquer. Maintenant, quand Thomas propose quelque chose, j'essaie d'écouter jusqu'au bout, explique Pierre. Et parfois, je dois reconnaître que ses idées sont bonnes. »

De son côté, Thomas a appris à ne pas vouloir tout révolutionner d'un coup. « Papa a une expérience précieuse, ma mère aussi. Je veux aussi aller vers les cultures bio, mais pour cela, on va y aller tranquillement. »

L'expérience de Pierre et Thomas nous enseigne plusieurs points clés pour réussir un transfert.

- Prendre le temps : le transfert est un processus qui s'étire sur plusieurs années.
- Instaurer un dialogue régulier : des moments dédiés à la discussion permettent d'éviter les malentendus.
- Chercher des compromis : l'innovation peut cohabiter avec la tradition.
- Reconnaître les compétences de chacun : l'expérience de l'un complète le savoir nouveau de l'autre.
- Créer des espaces d'autonomie : permettre au jeune de développer ses propres projets sur une partie de l'exploitation.
- Impliquer des regards extérieurs : faire appel à des conseillers, des groupes de pairs ou d'autres agriculteurs.

La transmission d'une exploitation agricole est avant tout une histoire humaine, où s'entremêlent l'amour de la terre et les liens familiaux. C'est dans ce dialogue entre générations que naissent les fermes de demain, plus fortes de leur double héritage : la sagesse du passé et l'audace du futur.

Pierrette Desrosiers est psychologue du travail et conférencière spécialisée en milieu agricole. pierrettedesrosiers.com



Avec des cultures de couverture implantées après une récolte de céréales, un champ peut rester couvert de végétation vivante jusqu'au printemps prochain.

Les cultures de couverture gagnent du terrain

Pour protéger les sols à l'automne et pendant l'hiver, rien de mieux que de les couvrir de plantes. Les avantages des cultures de couverture sont si nombreux que de plus en plus d'agriculteurs leur font maintenant une place dans leur rotation.

André Dumont

On les appelle engrais verts, cultures de couverture ou *cover crops* en anglais. Plutôt que de laisser un champ à nu après une récolte, on les plante pour protéger le sol de l'érosion par le vent et l'eau, capter les nutriments et même enrichir le sol au profit de la culture principale qui sera implantée au printemps suivant.

À Saint-Isidore, dans l'Est ontarien, Guillaume Bercier et son père Marc cultivent sur plusieurs centaines d'acres. « On met des cultures de couverture sur pas mal tous les retours de céréales et parfois même après le soya », dit Guillaume.

Père et fils exploitent le Centre de criblage Marc Bercier, qui se spécialise dans les semences de petites céréales et de soya. Ils sont l'un des rares distributeurs de semences de culture de couverture dans l'est de l'Ontario. Depuis quelques années, la demande augmente de façon soutenue, affirme Guillaume Bercier. « La plupart des producteurs laitiers et de grandes cultures cherchent à planter quelque chose après leur récolte de céréales », observe-t-il.

Si vous vous retrouvez devant un champ encore vert en décembre et que vous n'arrivez pas à identifier ce qui y pousse, ce

pourrait être du foin, mais il y a de bonnes chances que ce soient ces fameux engrais verts : pois, avoine, radis, sarrasin et autres.

Ces espèces sont pour la plupart semées après une récolte de blé, au mois d'août ou en septembre. Elles profitent des chaleurs de l'automne pour croître, parfois même jusqu'à plus d'un mètre de haut. Elles ne seront jamais récoltées. Après avoir stimulé la vie dans le sol avec leurs racines et stocké des nutriments dans leur biomasse, certaines mourront avec l'arrivée de l'hiver. Les autres seront détruites, parfois à l'automne, le plus souvent au printemps.

Un rôle pour chaque espèce

Chacune des espèces a une fonction particulière, explique Guillaume Bercier. Le sarrasin, par exemple, connaît un démarrage rapide, offrant un bon couvert au sol dès les premières semaines. Le radis décompacte le sol. Le pois fourrager étant une légumineuse, il fixe l'azote de l'air et le rendra disponible à la culture principale de l'année suivante.

Cet apport d'azote est loin d'être négligeable. Les légumineuses utilisées en engrais verts peuvent permettre de réduire

significativement les besoins en engrais minéral l'année suivante, dans le maïs par exemple. Cette économie en fertilisant aide à justifier la dépense engagée pour l'achat des semences d'engrais verts.

Les cultures de couverture sont devenues un incontournable chez les producteurs biologiques, qui ne peuvent pas appliquer d'engrais minéral. En biologique comme en conventionnel, l'accès à du fumier pour enrichir le sol est parfois limité. Les engrais verts sont donc une bonne solution de recharge pour augmenter le taux de matière organique dans le sol.

La popularité des engrais verts va de pair avec celle des céréales d'automne, observe Guillaume Bercier. « Nos ventes de seigle, de blé et d'orge d'automne augmentent de 50 % par année », révèle-t-il.

Les céréales d'automne, que l'on sème à l'automne et qui se remettent à croître au printemps, sont récoltées très tôt en saison, parfois même au début du mois d'août. Les engrais verts implantés après la récolte bénéficient de trois à quatre mois pour croître avant le premier gel.



À Saint-Isidore, Guillaume Bercier et son père Marc multiplient les essais de cultures de couverture. Tard à l'automne, certaines espèces sont très hautes!

De plus en plus de producteurs ont du succès avec les céréales d'automne, observe Guillaume Bercier. « Ces céréales peuvent générer un profit, mais ce sera toujours moins que le soya et le maïs. Les producteurs les utilisent pour pouvoir récolter tôt et en profiter pour améliorer leurs sols : chauler, niveler, épandre du fumier puis planter des cultures de couverture. »




NOUVEAU PARTENARIAT EXCLUSIF !

Profitez d'avantages uniques avec Siga

- 20%** de remise sur **SIGAFINANCE EVO** (Comptabilité) ainsi que sur le module de gestion des paies
- 50%** de remise sur **GEOFOLIA** (Gestion des cultures)
- 1 heure** d'accompagnement gratuit

Devenez membre de l'UCFO pour en bénéficier!

En savoir plus



Après le soya

Le soya étant récolté en septembre et en octobre, il n'offre pas la même grande fenêtre de croissance à une culture de couverture.

À Saint-Aimé, près de Sorel, à l'est de Montréal, Ghislain Brouillard cultive sur près de 500 acres avec son père Alain. Ils sèment du seigle le même jour qu'a lieu la récolte de soya. « Derrière la batteuse, je sème du seigle d'automne. Au printemps, j'arrose le seigle (pour le détruire) et je sème mon maïs en semis direct. »

Le seigle est une arme redoutable pour combattre les mauvaises herbes, confie Ghislain Brouillard. Il occupe le terrain l'hiver et une partie du printemps. Ses propriétés allélopathiques empêchent la germination d'autres espèces. Quand vient le temps de l'arroser avec un herbicide, toute mauvaise herbe qui aurait voulu le défier est aussi éliminée.

Ghislain Brouillard va plus loin : entre les rangs de son maïs, il sème des cultures intercalaires. Du trèfle et du radis sont semés peu après l'émergence des plants de maïs. Quand les feuilles de maïs recouvrent les rangs, ces espèces poursuivent leur croissance très lentement, à l'ombre. Dès que le maïs est récolté, elles se mettent à pousser vigoureusement.



Cultures intercalaires dans un champ de maïs chez Ghislain Brouillard, près de Sorel.



Essai d'un équipement pour enfouir un couvert de radis, pois, avoine et sarrasin qui a été semé à la mi-août chez Guillaume Bercier.

Ces engrais verts qu'on appelle « intercalaires » connaissent un succès mitigé. Guillaume Bercier et son père ont mené beaucoup d'essais avant d'abandonner. « C'est plus compliqué que des engrais verts semés après le blé, explique-t-il. Pour semer entre les rangs de maïs, ça prend le bon équipement et beaucoup d'agriculteurs ne veulent pas investir [dans un semoir spécialisé]. »

Techniques de semis

Pour réussir vos semis d'intercalaires et de cultures de couverture en général, « donnez-vous autant de peine que si c'était votre culture principale! », affirme Sylvie Thibaudeau, agronome auprès des producteurs du Club agroenvironnemental du bassin La Guerre, en Montérégie-Ouest

Les essais sur les variétés ont beaucoup fait avancer les connaissances, mais c'est l'évolution des techniques de semis qui permettent d'obtenir du succès avec les cultures intercalaires, explique Sylvie Thibaudeau.

Les semis à la volée peuvent livrer des résultats satisfaisants avec le ray-grass si la pluie est au rendez-vous, mais peu d'autres espèces s'implanteront bien de cette façon. Les épandre en surface, sans même remuer le sol, n'est pas suffisant. « Ce qui fonctionne le mieux, dans mon livre à moi, c'est de semer dans des sillons, affirme l'agronome. Le contact sol-semence sera meilleur et on sera moins dépendant des précipitations. »

En semant dans des sillons plutôt qu'à la volée, l'implantation sera meilleure, ce qui permet de réduire le taux de semis et les frais associés à l'achat de semences. Le producteur aura aussi un plus grand choix de semences. Sachant que le risque d'échec de l'implantation est plus faible, il pourra aussi inclure des espèces qui coûtent plus cher.

Ghislain Brouillard plante entre ses rangs de maïs un mélange de ray-grass (du gazon!), du trèfle incarnat et du radis fourrager.

En les semant au stade trois ou quatre feuilles du maïs, ces espèces ont le temps de bien germer avant que le maïs ne referme les rangs. « On veut le tapis le plus fourni rendu à la récolte du maïs, mais d'année en année, la croissance n'est vraiment pas pareille », confie le producteur.

Le semis des intercalaires se fait avec un semoir Sunflower de 15 pieds. Chaque mois de mai, on lui enlève la moitié des unités. Sur chaque 30 pouces, deux unités sont retirées pour laisser place au rang de maïs, deux unités restent en place pour semer le mélange d'intercalaires dans des sillons.

Au printemps dernier, Ghislain Brouillard a semé des intercalaires dans du maïs sur 200 acres hectares chez lui et 200 acres chez des voisins. Ce type de semis se fait très rapidement, explique-t-il, mais vu la courte fenêtre, il pourrait difficilement couvrir une plus grande superficie.

Beaucoup de producteurs n'envisagent tout simplement pas les intercalaires, parce qu'ils sont trop occupés à la période où il faut les semer, qui correspond à celle d'applications d'herbicides ou d'engrais.

Obstacles

Si au Québec, les producteurs reçoivent de généreuses subventions pour acheter des semences de culture de couverture, c'est beaucoup moins le cas en Ontario. Certaines subventions sont disponibles, selon Guillaume Bercier, mais remplir les demandes exige du temps pour souvent rien obtenir.

Les bénéfices des engrais verts sont tangibles, mais le succès n'est pas toujours au rendez-vous, prévient Guillaume Bercier. L'automne peut être trop sec, ce qui nuira à l'émergence. À l'opposé, on peut se retrouver au printemps avec un couvert végétal tellement dense que même après l'avoir détruit, il recouvre tellement le sol qu'il retarde le semis de la culture principale.

Pour ceux qui y croient, les engrais verts ont trop d'avantages pour qu'on y renonce après quelques essais. Dans la nature, le sol est toujours habité de racines et protégé par de la végétation en surface. Si l'on veut améliorer sa santé tout en le cultivant avec un maximum de rentabilité, s'inspirer de la nature est sûrement une bonne idée.

André Dumont est vidéaste et journaliste spécialisé en agriculture.

Le Nord, nouvel eldorado agricole ?

Des terres abandonnées reprennent du service. Des cultures apparaissent pour la première fois à certains endroits. De grandes zones de sols cultivables pourraient être remises en culture. Les changements climatiques et certains facteurs économiques modifient le visage de l'agriculture du Nord de l'Ontario.

Jean-Marc Dufresne



Entre New Liskeard et Earleton, on voit moins de foin et plus de cultures annuelles.



Dans le Nord-Est, la saison de culture est nettement plus longue qu'avant, observe Sylvianne Beaulieu.

« On le voit à Cochrane et Sault-Sainte-Marie », indique Sylvianne Beaulieu, chargée de projets et professeure au programme de Techniques agricoles du Collège Boréal. D'anciennes terres sont remises en culture, d'autres sont défrichées. À Matheson seulement, des milliers d'acres servent désormais à cultiver des céréales.

Là où le sol était déjà cultivé, le paysage change aussi. « La culture du maïs s'est particulièrement accrue avec l'arrivée de nombreuses familles d'agriculteurs mennonites venues du Sud de la province et de l'Ouest canadien, rapporte M^{me} Beaulieu. On voit des silos à grains pousser partout ! »

Attirés par des terres aux prix plus accessibles qu'ailleurs en province, les nouveaux arrivants profitent aussi d'un climat plus propice à l'agriculture: « Il y a seulement 10 ans à peine, il n'aurait pas été envisageable d'entreprendre certains types de cultures ici », reconnaît M^{me} Beaulieu. Le soya et le maïs font désormais partie des rotations.

« On a définitivement gagné une saison plus longue et plus propice entre Sudbury et Cochrane, plus au Nord », observe M^{me} Beaulieu.

Mais voilà, que faire du grain récolté ? Pour l'instant, on le transporte au sud, mais la professeure espère que cela changera bientôt. « Je fais appel aux éleveurs de poules et de porcs pour qu'ils s'installent dans le Nord et qu'on puisse réduire notre empreinte carbone tout en leur fournissant du grain local », dit-elle.

Ceintures d'argile

Quant au sol, il y a dans le Nord la Petite ceinture d'argile qui correspond essentiellement au Temiskaming et à ses terres très fertiles ; plus haut, on découvre la Grande ceinture d'argile dont le sol emmagasine les nutriments et offre un grand potentiel de culture.



Au Temiskaming, on voit pousser du maïs-grain là où il n'y en avait jamais eu auparavant.

C'est pourquoi il demande au gouvernement ontarien d'adopter des politiques pour protéger le patrimoine des terres agricoles existantes et favoriser leur exploitation de manière rentable. Heureusement pour lui, cela semble être aussi le souhait du ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Agroentreprise de l'Ontario, Rob Flack.

Ce dernier a confié à Agricom être au fait des préoccupations de l'OFA : « Nous adoptons une approche équilibrée pour soutenir ce secteur tout en soutenant la croissance économique et démographique. La Déclaration d'aménagement provincial récemment annoncée garantit que les municipalités tiennent compte des effets des changements d'utilisation des terres sur les terres agricoles et les entreprises agricoles au moyen d'évaluations d'impact agricole. C'est un outil qui décourage la création de lots résidentiels dans des zones privilégiées. »

IJL - Réseau.Presse - Agricom

« Plusieurs terres ont été abandonnées dans les années 1970 et 1980, peut-être parce que les gens ont été attirés par le travail dans les mines », explique le propriétaire de la ferme Francorive à Rivière des Français, Jean-Pierre Beaulieu. « Ces terres sont aujourd'hui remises en culture et à Cochrane, on défriche même de nouvelles terres. »

Par l'entremise de la Northern Ontario Farm Innovation Alliance (NOFIA), le gouvernement de l'Ontario a octroyé ces dernières années des subventions de 500 \$ et plus l'acre pour défricher et drainer des terres. Jean-Pierre Beaulieu estime qu'un sol drainé contribue à gagner deux semaines au printemps et deux semaines à l'automne. « Un terrain sec réchauffe plus rapidement, ce qui nous permet d'ensemencer plus tôt », dit-il.

Il reste que si le temps chaud s'étire à l'automne, M. Beaulieu ne croit pas que le printemps se soit fait plus hâtif à cette latitude : « Chaque année, il est difficile d'épandre du fumier liquide avant le début de mai. »

Bien qu'il salue l'exploitation de nouvelles terres agricoles dans le Nord, Jean-Pierre Beaulieu constate que l'implantation du maïs se fait au détriment d'autres cultures. « Le foin, surtout. On en produit beaucoup moins qu'avant. Il y a moins de fermes laitières et avec les connaissances d'aujourd'hui, elles sont plus performantes; donc, elles consomment moins de foin. »

Déshabiller Paul pour habiller Jean

Paul Maurice est le représentant des comtés de Peel, Simcoe et York au conseil d'administration de la Fédération de l'Agriculture de l'Ontario (OFA). Il est lui-même agriculteur et c'est à titre personnel qu'il déplore le sort réservé aux terres agricoles de l'Est et du Sud de l'Ontario.

« Le Sud et l'Est, c'est la Californie de l'Ontario. Nous avons une très grande variété de fruits et de légumes, nous sommes choyés par le climat, la qualité du sol et l'abondance d'eau. Mais on perd ces milliers d'acres de terres par année dans la province, notamment à cause de la construction résidentielle, commerciale et autre. Ça pousse les agriculteurs à s'établir plus au nord, mais on n'y fait pas les mêmes cultures », déplore-t-il.

LE VOYAGEUR journal

**POUR SAVOIR
CE QUI SE PASSE
EN FRANÇAIS
DANS LE NORD
DE L'ONTARIO**

ABONNEZ-VOUS
705-673-3377

**ABONNEMENT PAPIER
OU NUMÉRIQUE...
À VOUS DE CHOISIR !**

levoyageur.ca

Des bourdons à la rescousse des fraises

Déployer des escadrons de bourdons pour lutter contre un acarien qui ravage les fraisiers, voilà un moyen de lutte biologique qui est en train de faire ses preuves dans le Nord-Est de l'Ontario.

Marc Dumont



L'acarien que combat Morel Kotomale est invisible à l'œil nu.

Cette initiative innovatrice est pilotée par l'Ivoirien Morel Kotomale, qui a fait de la région de Sudbury sa région d'adoption.

C'est en Côte d'Ivoire, lors d'une foire d'institutions de formation, que Morel Kotomale a choisi le Collège Boréal pour suivre une formation en technologie agricole. Ses études au Canada se sont déroulées de 2021 à 2023, puis il est devenu technologue en agriculture. Cette formation complétait le baccalauréat et la maîtrise en agriculture et changements climatiques qu'il détenait déjà en arrivant au pays.

Depuis, Morel Kotomale est chercheur associé et enseignant en technique agricole au Collège Boréal. Il est fasciné par les insectes : comment les élever et comment s'en servir pour protéger des cultures.

Un de ses projets de recherche porte sur le tarsonème du cyclamen (*Phytonemus pallidus*), un acarien qui ravage les fraisiers. Son équipe de chercheurs comprend Jean-Pierre Kapongo, Alphonsine Muzinga

Bin Lubusu, Romuald Simo Nana, Donald Rostand Fopie Tokam et Grace Suzert Nottin Mboussou.

Ennemi invisible

L'acarien du cyclamen est minuscule. « Il est impossible de le voir à l'œil nu », confirme le chercheur. Il se tapit dans les jeunes feuilles encore pliées, ce qui le protège assez bien des épandages de pesticides, dont les pesticides chimiques.

L'insecte ravageur s'attaque aux jeunes feuilles et s'en nourrit. Le fraisier s'atrophie et la photosynthèse ne suffit plus à produire le suc qui l'alimente. S'ensuit alors la mort du fraisier ou la production de fraises trop petites pour être commercialisables.

« Grâce aux bourdons, on peut produire des fraises en serre à longueur d'année », explique Morel Kotomale. Avec une technique mise au point par une équipe de chercheurs avec le professeur Jean-Pierre Kapongo, aussi du Collège Boréal, il est maintenant possible d'utiliser les bourdons

pour saupoudrer des pesticides biologiques sur d'autres insectes.

Le dispositif comprend une petite cage avec deux tunnels, l'un servant d'entrée, l'autre de sortie. Au moment de sortir, les bourdons couvrent leurs ailes et leurs pattes de spores d'un champignon, le *Beauveria bassiana*. Quand les bourdons atterrissent sur les fleurs de fraisiers pour les butiner, ils relâchent les spores. Les acariens de cyclamen qui ingèrent les spores subissent une dégradation du système digestif et meurent.

Cette technique a l'avantage d'utiliser les bourdons pollinisateurs pour épandre les spores et ainsi réduire la main-d'œuvre. « Des recherches ont démontré que la concentration de spores utilisées sur les bourdons n'est pas virulente et n'a pas trop d'effets sur eux », indique Morel Kotomale.

Sensibilisation

Pourquoi mener de la recherche avec un produit biologique plutôt que chimique ?

« Au Canada, comme en Afrique, les agriculteurs ne sont pas suffisamment sensibilisés au développement durable, affirme le chercheur. Moi, je suis un activiste de la nature et de la protection de la biodiversité ! Je préconise une agriculture durable et intégrée. »

Morel Kotomale a l'impression que les producteurs d'ici sont mal outillés pour faire face aux maladies des plantes, aux champignons ou aux insectes ravageurs. « Ils s'imaginent qu'utiliser des produits biologiques, c'est plus cher et que les résultats seront plus lents à venir. Ce n'est pas vrai ! »

« Les produits de lutte biologiques qui existent sont efficaces. Le Collège Boréal a des partenaires en agriculture comme Mitch Deschatelets de Leisure Farms à Sturgeon Falls. Il n'utilise que des produits biologiques parce qu'il se soucie de la santé de la biodiversité, de la santé du vivant et de la santé de ceux et celles qui consomment ses produits. »

Morel Kotomale souhaiterait que tous les producteurs adhèrent aux objectifs d'agriculture durable des Nations Unies.



Le dispositif de recherche est installé à l'intérieur de filets qui recouvrent un rang de fraisiers.

Cela veut dire entre autres d'adopter des pratiques agricoles qui misent sur le naturel plus que sur le chimique. Puis, il invite les

producteurs à faire confiance aux collèges et universités du Nord de l'Ontario qui travaillent avec ces méthodes-là.



Offre exclusive pour les nouveaux membres*

Choisissez votre adhésion

Adhésion Exécutif



130 \$ par an
(plus taxes applicables)
et comprend une carte
conjoint GRATUITE*.

Adhérez en ligne ou
en entrepôt Costco
et recevez un

bon d'achat de
sur Costco.ca **130 \$**

(Achat minimum de 250 \$)

CODE PROMO : AGRICOM130

Adhésion Privilège



65 \$ par an
(plus taxes applicables)
et comprend une carte
conjoint GRATUITE*.

Adhérez en ligne ou
en entrepôt Costco
et recevez un

bon d'achat de
sur Costco.ca **65 \$**

(Achat minimum de 150 \$)

CODE PROMO : AGRICOM65

Pour plus de détails,
balayez ce code QR
ou **apportez cette**
publicité à un
entrepôt Costco.



CODE DE CAMPAGNE : 51854

*Pour voir les conditions qui s'appliquent à cette promotion, visiter Costco.ca/agricom.html. COSTCO et COSTCO WHOLESALE sont des marques de commerce détenues par Price Costco International Inc. et sont utilisées sous licence

1150-25



Commandez et vous recevrez !

Offrir un service de commande en ligne pour livraison à domicile quand on est une petite entreprise agroalimentaire, ce n'est pas évident ! Trois entreprises de l'Est ontarien nous racontent comment elles relèvent le défi.

Jean-Marc Dufresne

Choisir des coupes de viande en ligne, commander des repas végétariens ou se faire livrer des kilos de fèves au lard à domicile. Tout cela est possible auprès d'entreprises locales qui se sont organisées pour offrir un service de livraison. Un peu comme dans le bon vieux temps, quand passait le laitier, le boucher ou le boulanger...

À la Boucherie Bonneau, à Alfred dans l'Est ontarien, vous ne trouverez pas de comptoir réfrigéré étalant les coupes de viandes qui finiront dans votre assiette ce soir. « C'est un service en ligne, quatre-vingt-dix-neuf pour cent de ma clientèle, ce sont des particuliers, pas des épiceries », explique le propriétaire Benoît Bonneau.

« Il y a une demande », assure M. Bonneau. « Parmi ma clientèle, je compte des jeunes familles, des aînés, des gens occupés, d'autres qui n'ont pas d'auto... Si la commande totalise plus de 100 \$, j'enlève les frais de livraison de 10 \$. Entre Ottawa, les Comtés unis de Prescott et Russell, Dundas, Glengarry et Cornwall, il y a encore



Alain Lapensée et sa fille Chloé dirigent La Binerie, dont la réputation des fèves au lard n'est plus à faire.



Beau temps, mauvais temps, Benoît Bonneau est sur la route pour effectuer ses livraisons.

plusieurs endroits qui n'ont pas de grandes épiceries. »

Mile après mile

Faire de la route, rencontrer ses clients, recevoir des compliments sur la qualité des produits et du service, Benoît Bonneau vit pour ça. Contrairement au chanteur country Willie Lamothe, la route ne le rend pas triste, bien au contraire. « Quoique quand on a une crevasse ou que la livraison coïncide avec une tempête de neige, c'est plus stressant », avoue-t-il.

Chose certaine, il faut aimer les chiens. Parce que les chiens, eux, l'aiment ! « Dès qu'ils me voient arriver, ils sortent de la maison. J'apporte des os avec moi et quand le propriétaire du chien est d'accord, je leur en donne un, ça les tient occupés », dit-il en riant. Il croit d'ailleurs que l'odorat du chien détecte l'odeur de la boucherie sur lui, même quand il ne porte pas ses habits de travail.

Une commande, ça se prépare

Kyan Cuisine a beau être située à Embrun, sa réputation fait en sorte que ses produits sont en demande aussi loin qu'à Ottawa et même à Gatineau, sur la rive québécoise. L'entreprise revendique « de délicieux repas à base de plantes, des saveurs authentiques et des ingrédients naturels livrés directement à votre porte. »

Une fois sa commande enregistrée, le client a le choix de passer la prendre sur place ou de profiter du service de livraison, moyennant des frais de 10 \$ si la commande est de moins de 50 \$.

Mais attention: comme il s'agit de plats préparés, il faut tout de même prévoir un certain temps entre la commande et la livraison, indique la propriétaire Vanessa Viau. « Il faut commander au plus tard le dimanche pour la livraison du mardi, et pour celle du vendredi, il faut nous contacter au plus tard le mercredi. »

Le client peut faire une commande ponctuelle ou s'abonner à des livraisons hebdomadaires.

Il serait faux de croire que parce qu'on a un véhicule de livraison, tout va comme sur des roulettes. Vanessa Viau a son lot de mésaventures à raconter. « Des crevaisons, ça arrive et il faut prendre un second véhicule pour faire la livraison et ne pas faire attendre le client. Il arrive aussi que l'employée à la livraison soit malade, je dois alors la remplacer. Un irritant qui arrive à l'occasion, c'est l'adresse introuvable, surtout dans les nouveaux secteurs en développement ! »

Note de la rédaction: au moment de mettre sous presse, nous apprenons la fermeture de Kyan Cuisine. «Après six années incroyables à vous servir, cette décision n'a pas été facile. Il est temps pour moi de me recentrer sur ma famille et de nouveaux projets.»
- Vanessa Viau



Vanessa Viau, cofondatrice de Kyan Cuisine, une entreprise spécialisée en préparation de repas santé.

S'unir pour livrer ensemble

Située à Plantagenet, La Binerie est bien connue pour ses fèves au lard. En boutique comme en livraison, elle offre aussi une large gamme de mets préparés et de desserts.

Le copropriétaire Alain Lapensée fait surtout valoir le coût élevé du service de livraison. « Le véhicule que je payais 40 000 \$ il y a cinq ans m'en coûte aujourd'hui 60 000 \$ pour exactement le même modèle. Et c'est sans compter l'équipement de réfrigération, qui ajoute un autre 25 000 \$ à la facture. » Multipliez le tout par quatre ou cinq véhicules.

En couvrant de 30 000 à 40 000 km de route par année, Alain Lapensée doit remplacer ses véhicules après six à huit ans sur la route. Compte tenu des coûts d'entretien et du salaire des livreurs, une entreprise comme la sienne devrait-elle abandonner ce service ?

« Non, la livraison va rester, mais je pense qu'on n'aura pas le choix de fusionner les livraisons de différentes entreprises », dit-il.

« Par exemple, on pourrait s'associer avec des partenaires pour que nos produits soient livrés en même temps que les œufs ou la charcuterie d'autres entreprises de la région. On pourrait même créer ensemble une nouvelle entreprise de livraison. Il y a des économies d'échelle à faire en s'unissant. »

Le territoire de livraison de La Binerie s'étend de Hawkesbury à Pembroke, et au Québec, de Grenville à Aylmer. « Nos livreurs adorent leur job, assure M. Lapensée. Ils nous disent qu'ils ont l'impression de livrer des cadeaux de Noël. Ils sont toujours bien reçus par nos clients. »

IJL - Réseau.Presse - Agricom

Un balado d'Agricom en partenariat avec le collège La Cité

DE LA TERRE AU MICRO

Écoutez-les sur notre site web :
journalagricom.ca/de-la-terre-au-micro

LA CITÉ



La viande du roi de nos forêts mérite un traitement... royal!

Savourer l'original

Réussir à abattre un orignal en forêt, ce n'est que le début de l'aventure ! Voici quelques conseils pour que la viande du roi de nos forêts atteigne nos palais avec un maximum de fraîcheur et de saveur.

Serge Cazalais

Daniel Larocque est né à Ottawa. Il est guide de chasse depuis 1994 et propriétaire de la boutique L'Archerot à Gatineau depuis plus de 20 ans. Il a été initié à la chasse à l'orignal durant sa jeunesse à North Bay par Henri Ménard.

« Il a été mon gourou de chasse à l'orignal », confie Daniel Larocque. Son mentor lui a aussi fait connaître l'art d'apprêter et de déguster la viande d'orignal, notamment le cou, une pièce coriace et grasse que sa femme faisait mijoter pendant cinq à sept heures. « Un orignal qui goûte le foie, c'est le signe d'une viande qui a eu chaud », lance-t-il d'entrée de jeu.

S'équiper

Autrefois, après avoir abattu un orignal, le chasseur devait se dépêcher de sortir du bois et rouler souvent plusieurs heures jusque chez le boucher, en espérant que

la viande n'ait pas trop chaud. Parfois, la viande se perdait, en partie ou même en totalité.

De nos jours, plusieurs équipements sont disponibles afin d'améliorer les conditions de la sortie du bois et de la conservation de la viande. « Il n'y a aucune raison aujourd'hui qu'un chasseur perde sa venaison. Si c'est le cas, c'est de la négligence », affirme Daniel Larocque.

La première étape est de s'entendre à l'avance avec un boucher. Ensuite, il s'agit d'investir dans des équipements devenus essentiels. Daniel Larocque recommande un traineau de type Animal Skidder.

Il s'agit d'un traineau pour véhicule tout-terrain qui ressemble à un *crazy carpet* en teflon. Cet équipement a été conçu pour le transport de bovins en milieu agricole. Le chasseur peut y mettre un orignal au complet, ce qui lui facilite beaucoup la vie. Il y a là un avantage indéniable pour la viande, qui

pourra se rendre plus rapidement au camp, sans risquer de l'abîmer en la traînant au sol. Daniel Larocque conseille aussi de se procurer une remorque réfrigérée, sinon de s'en fabriquer une.

Il existe sur le marché un petit dispositif appelé CoolBot qui se relie à un climatiseur et à une mini génératrice afin de faire descendre la température et la maintenir basse. L'investissement est d'environ 1 000 \$. Selon Daniel Larocque, c'est peu pour s'assurer de la qualité optimale de sa viande pendant plusieurs saisons de chasse. « Si je te donne de la viande d'orignal, tu peux être certain qu'elle sera fraîche, parce qu'elle n'aura jamais eu chaud », dit-il fièrement.

Chez le boucher

À la Boucherie Bonneau, à Alfred dans l'Est ontarien, Benoit Bonneau offre aux chasseurs un service de découpe. Il insiste lui aussi sur l'importance de conserver la carcasse au froid. « La viande se conserve mieux avec la peau, mais c'est rare que les chasseurs gardent la peau », note-t-il. « La bonne viande d'orignal, on la coupe au couteau et c'est comme si on enfonçait la lame dans du beurre », révèle le boucher.

Les demandes des chasseurs d'orignal sont très variées. Bien qu'il arrive que certains demandent à ce que la totalité de la viande soit transformée en viande hachée, les coupes les plus demandées sont les steaks, les cubes, les rôtis et les saucisses.

La viande est emballée sous vide. Congelée, elle se conservera pendant plusieurs mois sans perdre ses qualités gustatives. Il est important que de la chaîne de froid soit maintenue jusqu'au moment



Ce traîneau permet de transporter la bête plus facilement jusqu'au camp de chasse.

où l'on cuisine sa viande, insiste Benoit Bonneau. « Pour dégeler de la viande de manière sécuritaire, on la dégèle au frigo, ou encore dans son emballage sous vide plongé dans l'eau froide », suggère-t-il.

Une viande saine et goûteuse

Il existe chez les chasseurs certains rituels qui se répètent d'une saison de chasse à l'autre. Ils sont nombreux à déguster certaines pièces bien fraîches, au camp de chasse, comme les abats, notamment le foie. Même chose pour le filet mignon.

Daniel Larocque cuisine sa viande comme un gourmet. Il prépare de la brisket d'orignal en viande fumée et fait mijoter des

pièces moins connues comme le cou pendant plusieurs heures, ainsi que les jarrets.

Transportons-nous chez Carole Riopel. Elle habite la région de la Capitale nationale, mais ses racines familiales sont à Cochrane et à New Liskeard, dans le nord-est de la province. Dans sa famille, l'orignal, on aime ça !

Carole Riopel apprête la viande d'orignal de multiples manières. Elle prépare notamment une langue d'orignal pochée qu'elle sert froide en entrée avec des marinades et de la moutarde. Elle nous partage sa recette. Un délice !

Langue d'orignal froide

INGRÉDIENTS

Une langue d'orignal
Gros sel à marinade
2 clous de girofle
1 carotte
1 oignon
1 branche de céleri
1 cuiller à thé de vinaigre
Eau

PRÉPARATION

Nettoyer la langue sous l'eau froide et la couvrir de gros sel pendant une heure. La rincer, puis la déposer dans un chaudron avec les autres ingrédients. Couvrir d'eau.

Laisser la langue pocher à feux doux, en évitant d'atteindre le point d'ébullition, pendant un minimum de trois heures. C'est prêt quand la lame d'un couteau peut la percer facilement.

Laisser la langue refroidir, puis retirer la peau. Laisser au réfrigérateur pendant une journée.

Pour servir, couper en tranches et disposer au centre d'une assiette de service. Autour des langues, placer des marinades et condiments : cornichons, oignons, poivrons, ketchup maison et moutarde.

Agricom, c'est aussi une infolettre hebdomadaire! Abonnez-vous, c'est gratuit!

AGRICOM

De la terre à la table, partout en Ontario

Visitez notre site web: journalagricom.ca



OFFREZ LE MAGAZINE AGRICOM À VOS ÉLÈVES!

L'agriculture et l'agroalimentaire sont au cœur de l'identité franco-ontarienne. Cultiver la terre, élever des animaux, préparer et savourer des aliments en famille, c'est tellement meilleur en français !

En classe, le magazine *Agricom* est un excellent moyen pour :

Renforcer l'identité franco-ontarienne

Les élèves découvrent des agriculteurs et autres artisans francophones de partout en Ontario.

Développer la littéracie alimentaire

Les élèves apprennent d'où proviennent les aliments et comment fonctionne l'agriculture.

Donner le goût de jardiner, cuisiner et savourer

La littéracie agricole, du jardin à la table, avec des chroniques de gens d'ici.

Explorer les choix de carrière

Des rencontres inspirantes avec des entrepreneurs et des travailleurs de l'agroalimentaire

Pour établir une entente de distribution en milieu scolaire, communiquez avec André Dumont : adumont@journalagricom.ca

SAVOUR
AVOUREZ



ON

Le Réseau Agroalimentaire de l'Est de l'Ontario est à la recherche d'experts du secteur agroalimentaire pour développer des contenus pédagogiques sur des sujets tels que les réglementations, la vente, les subventions et plus encore. Si vous êtes intéressé, contactez-nous à info@agro-on.ca.

Découvrez, Goûtez, Savourez

Scannez le code QR pour découvrir tout ce que l'Est de l'Ontario a à offrir !



www.SavourezEstOn.ca

Quand l'école débarque à la ferme

À Navan, à l'Est d'Ottawa, une petite ferme a été transformée en centre de découverte à l'intention des élèves de la région.

Jean-Marc Dufresne



Il n'a fallu que quatre mois pour que Shawn Lacroix et Gabrielle Perreault convertissent la ferme en centre agro-éducatif.

Le Centre agro-éducatif est une initiative du Conseil des écoles catholiques du Centre-Est (CECCE). Au menu: soins des animaux, culture de légumes et aventures en plein air.

Grâce à une entente de location avec les propriétaires d'une entreprise agricole de Navan, les élèves de la maternelle à la 12e année sont exposés à des expériences uniques et stimulantes.

« Les étudiants peuvent prendre soin des lapins, des poules, des moutons, d'un âne et d'un poney », énumère le surintendant à

l'éducation au CECCE, Jean-François Bard. Ils participeront aussi à la préparation du jardin, des semis à la récolte.

Profitant du grand air, les jeunes font des randonnées en nature, découvrent des insectes, voient l'incubation de poussins et assistent à des ateliers de survie en nature (construction d'abris, techniques de nœuds, sécurité des feux).

Des maths à la ferme

Quel rapport avec les mathématiques et le français ? « Mesurer un bâtiment ou

une clôture, étudier différentes sortes de sols, de plantes, tout est utilisé de manière ludique, mais dans un cadre d'apprentissage », affirme la copropriétaire du Centre, Gabrielle Perrault. Enseignante à l'école La Source, elle est la petite-fille de Denis Perrault, qui, octogénaire, continue de s'occuper de son vignoble et de traire ses vaches.

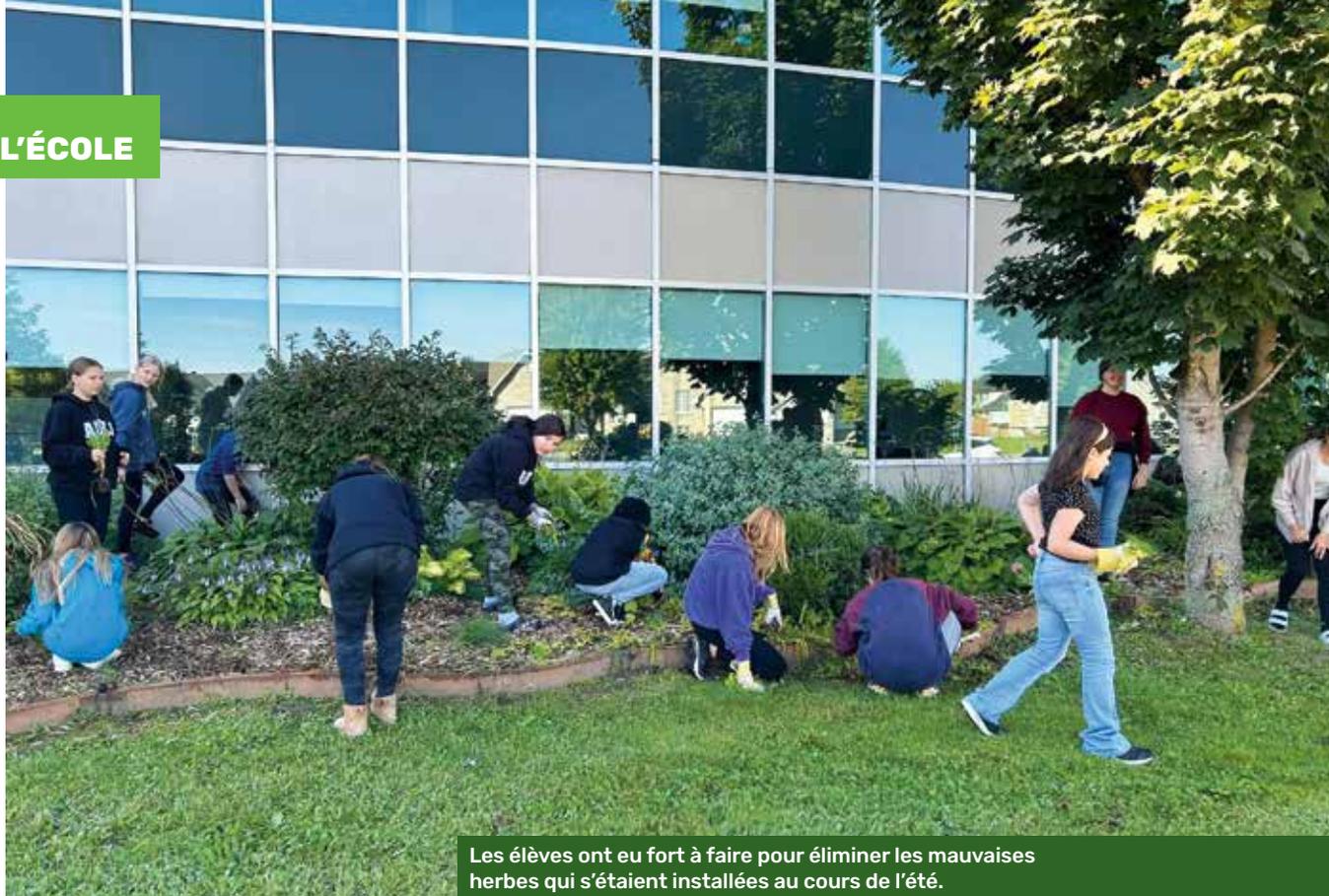
« La directrice m'a dit qu'elle avait un rêve, un projet de créer un centre agro-éducatif et m'a demandé si je voulais piloter le projet. J'ai dit oui! Nous avons fait l'acquisition d'une ancienne ferme d'élevage de chevaux à Navan et nous l'avons convertie. »

On dit souvent que les enfants d'aujourd'hui sont plus turbulents et distraits. Sortir de l'école rend-il la discipline plus ardue ? « Pas du tout, au contraire, s'exclame Gabrielle Perrault. Il y a des enfants de la ville qui n'ont jamais mis le pied à la campagne. Ils sont hypnotisés par tout ce qu'ils voient, ils veulent découvrir et sont très attentifs aux missions que nous leur donnons. »

Jean-François Bard fait le même constat. « Il existe plusieurs bienfaits à passer du temps en plein air. Beau temps, mauvais temps, il y a des activités et des apprentissages à faire et on voit l'étincelle briller dans leurs yeux. Ils ont une meilleure capacité de concentration et c'est un environnement qui diminue le stress et l'anxiété. »



Les élèves soignent des animaux et s'initient à la culture de légumes, tout en s'amusant.



Les élèves ont eu fort à faire pour éliminer les mauvaises herbes qui s'étaient installées au cours de l'été.

Une leçon de persévérance pour agriculteurs en herbe

À L'Académie de la Seigneurie, à Casselman, le retour en classe en septembre a enseigné une dure leçon aux élèves des Majeures haute spécialisation en agriculture et en transformation des aliments: la nature ne prend pas de vacances !

Jean-Marc Dufresne

« Au retour des vacances, ils étaient déçus de voir que durant l'été, sans entretien, certaines récoltes étaient perdues et que les mauvaises herbes avaient repris leurs droits », explique la directrice de l'école, Anick Roy. « Ils n'ont pas baissé les bras. Ils se sont dit qu'ils devaient repenser au fonctionnement et à des solutions. »

Cette école du Conseil des écoles publiques de l'Est de l'Ontario compte une serre, un poulailler, un incubateur de poussins, un jardin et une cuisine.

Retrousser ses manches

Les participants aux cours d'agriculture de l'an dernier avaient démarré les semis et planté les légumes. Ils avaient désherbé et entretenu les plates-bandes de l'école ainsi que le jardin.

Les élèves du secondaire se sont donc affairés à reprendre l'entretien des plates-bandes à l'avant de l'école. « Nous avons toujours notre jardin », confirme l'enseignante Nadine Malo-Lemire. « Malgré le défi des mauvaises herbes, nous avons tout de même été en mesure de cueillir l'ail et les tomates. Les élèves de la pré-concentration en 7^e et 8^e années ont fait sécher l'ail et il sera utilisé dans les cours d'alimentation. »

L'école vient d'ajouter une mini-concentration agricole destinée aux élèves de l'élémentaire. Les élèves ont créé des mini-serres et ils ont réussi à faire germer des semis de fèves en salle de classe.



Ces mini-serres permettent aux élèves de l'élémentaire de suivre la croissance de leurs plants.



Enseignante à la retraite, Carole Prévost propose de recruter des bénévoles pour l'entretien des jardins pendant l'été.

Quant aux élèves des pré-concentrations, ils débiteront les semis dans la serre cet hiver, afin de pouvoir préparer les légumes qui seront plantés dans le jardin ainsi que les plantes qui seront mises en vente pour la fête des Mères.

L'Académie a aussi obtenu quelques poules pondeuses. Les œufs sont utilisés dans le cours de transformation des aliments.

Prof un jour...

Enseignante à la retraite, Carole Prévost habite le secteur de l'Académie. Sa marche quotidienne l'a amenée à constater l'état d'abandon des plates-bandes et du jardin de l'institution scolaire l'été dernier. Une idée a germé en elle. « J'ai proposé à la direction la création d'un partenariat communautaire avec les Enseignantes et enseignants retraités de l'Ontario (ERO) afin de réaménager le jardin pour le rendre disponible aux membres de la communauté », dit-elle. « Ces bénévoles pourront assurer le désherbage au courant de l'été et seront également en mesure de consommer les légumes et d'en donner à la banque alimentaire de la région. »

Des élèves en vacances seront également invités à prêter main-forte aux bénévoles aînés, afin d'assurer l'entretien estival des cultures. Ainsi, tout ne sera pas à refaire à la rentrée, de quoi commencer la nouvelle année sur une bonne note !

IJL - Réseau.Presse - Agricom

200 000 \$

pour aider les gens d'ici!



La Caisse Desjardins Ontario est fière de remettre des dons à plusieurs organismes en Ontario afin d'aider les gens pendant la période des Fêtes et de répandre un peu de joie dans leurs foyers.

Guidés par nos valeurs coopératives, nous sommes présents dans les moments qui comptent.

1 833 DESJ-ONT (1 833 337-5668)
desjardins.com/ontario
Suivez-nous! 

 **Desjardins**

Mémoires d'une horticultrice franco-ontarienne

À 90 ans bien sonnés, Odette Charbonneau-Legault est loin de s'ennuyer. Elle rentre d'un voyage en France à la rencontre des descendants de ses ancêtres et elle publie ses mémoires, intitulés *Ode à la vie*.

Jean-Marc Dufresne



Dans *Ode à la vie*, Odette Charbonneau raconte l'histoire de ses ancêtres et de sa vie d'agricultrice et de Franco-Ontarienne engagée.



À 90 ans, Odette Charbonneau cultive encore ses légumes.

C'est en 1963 qu'elle a fondé, avec son mari Louis, Les Serres Legault, à L'Original. L'entreprise qu'elle a transmise à son fils François est aujourd'hui gérée par son petit-fils Pascal Legault et sa conjointe, Dominique Gauthier.

« J'ai construit un mur en blocs de ciment pendant que mon mari faisait l'autre mur et ensuite, on a posé les vitres », raconte-t-elle. À l'époque, Odette sentait que son rôle de mère de six enfants ne la dispensait pas des tâches inhérentes à ce commerce horticole.

Odette Charbonneau-Legault est la douzième d'une famille de treize enfants. Sa mère décède à la naissance de la dernière et son père meurt quelques mois plus tard d'un cancer. « C'est mon grand-père qui a accueilli neuf enfants alors qu'il avait 73 ans, dit-elle. Il était gérant d'une Caisse populaire et il avait connu Alphonse Desjardins à l'Ottawa Business School. »

Grâce à son oncle Louis, elle s'intéresse à la généalogie familiale et apprend que son ancêtre Louis Charbonneau est arrivé au Canada en 1659 sur le même bateau que Jeanne Mance et Marguerite Bourgeois!

Ode à la vie souligne les jalons importants des premières familles Charbonneau à s'établir au pays, avant de verser dans les confidences, comme celle de la rencontre avec celui qui allait devenir son

mari. « C'était un dimanche après-midi, il était venu acheter un veau de race. Il m'a demandé si j'étais libre, je lui ai dit que oui et nous nous sommes mariés deux ans plus tard, en 1954. »

Odette finira par quitter son mari qui est aux prises avec d'importants problèmes de santé mentale. « J'ai assisté à ses funérailles; c'était le père de mes enfants. »

Au cours de sa vie adulte, Odette Charbonneau-Legault aura l'occasion de voyager en Europe, en Afrique, en Australie et même de se tremper les pieds dans l'océan Arctique.

En plus de son travail d'agricultrice et d'horticultrice, elle a été très active dans sa communauté en tant que conseillère municipale et membre de nombreuses associations, dont l'Union des cultivateurs franco-ontariens (UCFO) et l'Association canadienne-française de l'Ontario (AFCO). Elle est lauréate du Prix d'excellence en agriculture Pierre-Bercier et récipiendaire de l'Ordre de la Francophonie de Prescott et Russell.

Dynamique, pimpante comme un sou neuf, quel est donc son secret de longévité? « Garder les mains dans la terre. À 90 ans, je fais encore mon jardin et je mange ce que je cultive. »

Des exemplaires d'*Ode à la vie* sont disponibles à Hawkesbury au Centre culturel Le Chenail, situé sur l'île du Chenail, ainsi qu'aux Serres Legault, au 1810, route 34.



L'INDUSTRIE AGRICOLE S'ARRACHE NOS DIPLÔMÉS

ADMINISTRATION



Comptabilité



Finance

AGRICULTURE



Production animale et grandes cultures



Production de fruits et légumes

ENVIRONNEMENT



Environnement forestier

NUTRITION



Gestion de la nutrition et des services alimentaires



Inscrivez-vous maintenant

info@collegelacite.ca
613 742-2483, option 1
collegelacite.ca



JARDIN
Nadia Carrier

Imaginer son potager d'été

L'hiver est ma saison préférée pour penser au jardinage. Sans mauvaises herbes ni ravageurs à combattre, l'esprit est libre pour faire le bilan de la dernière saison et planifier celle à venir. J'aime imaginer mon prochain potager, choisir de nouvelles variétés et réfléchir aux succès et aux erreurs de l'année qui se termine en passant en revue mes photos et mes notes.

Chercher des semences et les commander sur Internet est devenu très facile. Personnellement, j'apprécie encore les catalogues en papier qu'on reçoit par la poste.

Les tomates occupent toujours une place de choix dans mon potager. Gorgées de saveur et de bienfaits, elles sont riches en lycopène, cet antioxydant qui protège notre santé cardiovasculaire.

Parmi mes coups de cœur, la tomate mauve *Cherokee Purple*, une variété patrimoniale d'un pourpre intense presque noir qui se distingue par sa saveur riche et son allure élégante dans l'assiette. Pour une touche de douceur sans acidité, j'opte souvent pour les jaunes rondes comme la *Yellow Boy*. Enfin, la *Roma*, une italienne traditionnelle à chair dense, reste idéale pour les sauces maison. Ces variétés se prêtent toutes à composer des assiettes appétissantes avec un peu de basilic, fromage, huile et vinaigre balsamique.

Cultiver ses propres fruits et légumes est non seulement gratifiant, mais aussi bénéfique pour notre santé. Nous savons d'où vient notre nourriture et chaque récolte est un pas de plus vers une alimentation plus fraîche et riche en nutriments. Ajoutons à cela l'importance de nourrir le sol avec de la matière organique, comme du compost ou du fumier bien décomposé, pour un potager plus productif et des légumes plus sains.

Jardiner, c'est aussi gérer un équilibre écologique. Planifier la rotation des cultures, organiser l'espace et gérer les rava-

geurs naturellement renforcent notre patience et notre capacité à trouver des solutions. On peut aussi installer des hôtels à insectes et ajouter des plantes mellifères (qui sécrètent du pollen et du nectar) comme la capucine et le fenouil. On crée ainsi un environnement attrayant pour les insectes bénéfiques aux cultures, comme les coccinelles par exemple.

L'hiver, entre lectures et réflexion, je me familiarise avec des approches innovantes, comme le paillage du sol, qui réduit les besoins en irrigation et rend le jardin plus résilient aux conditions climatiques extrêmes. Cette pause hivernale m'enseigne la flexibilité, car les idées évoluent et les objectifs changent avec les saisons.



Avez-vous choisi vos variétés de tomates pour la saison 2025 ?

Même si le jardin extérieur est au repos, l'intérieur de la maison peut rester verdoyant. Les pousses et germinations permettent de prolonger la saison de jardinage, tout en procurant des aliments frais. Ces gestes d'agriculture urbaine, simples mais efficaces, rappellent que la santé, comme le jardinage, se cultive au quotidien.

En somme, la saison froide nous invite à préparer les prochaines récoltes, mais aussi à prendre soin de nous-mêmes. Que ce soit dans la terre ou dans nos habitudes, chaque graine plantée aujourd'hui promet une récolte, et peut-être même une version améliorée de nous-mêmes.

Nadia Carrier est copropriétaire des Serres M. Quenneville à Plantagenet et coordonnatrice du programme de production animale et grandes cultures en Techniques agricoles au Collège La Cité.

Tarte aux pommes et sorbet de camerise

Jean-Claude Duwiquet adore inventer des desserts, seul dans sa cuisine ou avec ses étudiants. Quand il arrive à intégrer judicieusement une saveur du terroir d'ici, la satisfaction se ressent bien au-delà de ses papilles.



Tartes aux pommes de l'Ontario

INGRÉDIENTS

4 pâtes feuilletées du commerce ou 1,2 kg de pâte (pour faire quatre tartes)
 Pommes de variété Novamac ou Belmac pour leur belle acidité, ou autres pommes locales
 250 g de beurre non salé en pommade
 250 g de sucre à glacer tamisé
 5 œufs
 1 pincée de sel
 4 à 5 gouttes de vanille liquide

MÉTHODE

Foncer chaque tarte avec la pâte feuilletée et la piquer avec une fourchette. Éplucher les pommes et les couper en cube, puis garnir chaque tarte légèrement bombée en pommes.

Pour le mélange à tarte, mélanger le beurre avec le sucre à glacer au fouet puis ajouter les œufs un à un, ainsi que le sel et la vanille.

Ajouter un quart du mélange sur les pommes de chaque tarte et cuire de 20 à 25 minutes au four à 350 °F. Laisser refroidir et ajouter du sucre à glacer en pluie sur le dessus.



Sorbet à la camerise

(requiert une machine de type Cuisinart ICE)

INGRÉDIENTS

500 g de camerises
 60 g de glucose
 125 g de sucre
 310 g d'eau

MÉTHODE

Passer les camerises au mélangeur et les passer au tamis pour récupérer le jus. Faire bouillir le sucre, l'eau et le glucose et ajouter le jus. Mettre dans le bol glacé pour réaliser le sorbet.

Notre chef invité pour ce premier numéro du magazine *Agricom* est arrivé de France en 2000. Titulaire d'un brevet de maîtrise en pâtisserie et fort d'une vaste expérience en gastronomie sucrée dans les environs de Paris, il a été embauché pour l'ouverture du Hilton Lac Leamy, à Gatineau.

Dès 2003, il ajoute à ses fonctions de chef pâtissier une charge de cours au collège La Cité. Depuis 2008, il se dédie entièrement à l'enseignement au programme d'Arts culinaires.

Dans les cuisines de La Cité, il dirige ses étudiants avec l'autorité d'un chef et la bienveillance d'un enseignant, vouvoyant individuellement ses jeunes apprentis, comme cela se fait entre collègues en France.

À raison de trois heures par semaine, il s'adonne à la création avec ses étudiants. Ce « pôle d'innovation » est optionnel, mais ce qui en ressort est exceptionnel.

« Nous avons créé des biscuits à la camerise, des macarons aux arômes de cèdre avec une étudiante autochtone, une crème glacée à la noix de coco avec une étudiante d'origine africaine », énumère-t-il. Il y a aussi eu des



Jean-Claude Duwiquet, pâtissier et boulanger, enseignant au collège La Cité

biscuits salés à base de drèche de distillerie et une pâte à tarte salée à base de chanvre.

Jean-Claude Duwiquet s'intéresse à tout ce que les producteurs agricoles franco-ontariens lui proposent. À la ferme Les Fruits du Poirier de St-Eugène, par exemple, Robert Poirier multiplie les plantations d'arbres fruitiers. C'est ainsi qu'on retrouve de la camerise et des pommes de variétés peu connues dans les recettes proposées ici.



LE MOT DE LA FAIM

Louis Béland CHRONIQUEUR INVITÉ

Souvenirs culinaires et saveurs locales

À cinq ans, le glaçage était ma drogue. Pour mon anniversaire, quelle meilleure idée qu'un gâteau entièrement composé de cette douceur? Ma mère, en tout humour, a décidé de me faire vivre cette expérience gustative. Un énorme gâteau de glaçage nous attendait, mes amis et moi. Deux bouchées ont suffi pour me convaincre que j'avais tort.

Un autre souvenir de mon enfance à la campagne près de Clarence Creek est celui de ce délicieux parfum de biscuits au chocolat qui m'accueillait à mon retour de l'école. Mes parents travaillaient à la maison. Ma mère, avec une efficacité redoutable, jonglait entre ses clients et nos goûters. Cette flexibilité, je l'ai toujours en tête quand je donne des ateliers aux jeunes entrepreneurs.

Le goût est une véritable machine à remonter le temps. Le gâteau au zucchini et chocolat, par exemple, me transporte instantanément dans le joyeux chaos des après-midis d'été. L'arôme envoûtant évoque une époque où les soucis étaient loin et les plaisirs simples. C'est comme si chaque morceau de ce gâteau était imprégné d'un rayon de soleil et d'une pincée de bonheur.

À l'inverse, le souvenir du spaghetti au beurre, imposé lorsque j'étais trop difficile pour manger le souper préparé par ma mère, me rappelle que je n'ai pas toujours été aussi ouvert d'esprit.

Les traditions familiales sont intimement liées à la nourriture. Le gâteau aux fruits était une constante lors des réunions de famille paternelles. Il n'était pas apprécié par tous. Heureusement, ma tante Claudette avait toujours dans son congélateur un gâteau au chocolat pour les enfants! Les carés aux dattes et les jamjams, en revanche, créaient toujours des moments de partage et de complicité. Ces recettes, trans-

misses de génération en génération, sont bien plus que des simples plats, ce sont des liens affectifs.

Aujourd'hui, je prends le temps de savourer chaque bouchée, de fermer les yeux et d'apprécier les nuances de saveurs. Les produits locaux ont une place particulière dans mon cœur. Ils me connectent à la terre et aux gens qui la cultivent.

En voyage, je cherche toujours à découvrir les saveurs locales. Dans Charlevoix, j'ai mordu dans un baluchon d'émeu de Saint-Urbain et un filet mignon de sanglier de Baie-Saint-Paul. En Espagne, quel bonheur de savourer des tapas et un bon vin local sur une terrasse ensoleillée.



Torsade au fromage de la Ferme Butte & Bine

Ici, dans l'Est ontarien, le choix d'expériences culinaires est beaucoup plus vaste qu'on le croit. J'ai un faible pour la torsade épicée au fromage de la Ferme Butte & Bine à Williamstown, qui met en valeur un fromage de Glengarry Fine Cheese. Pour découvrir d'autres perles locales, on peut suivre le Journal Agricom et Savouez Est Ontario.

Pour plusieurs, manger est un besoin physiologique. Pour moi, c'est bien plus que ça. C'est un voyage dans le temps, une célébration des traditions, un moment de partage et de plaisir. C'est pour toutes ces raisons que la cuisine est au cœur de nos vies.

Louis Béland a dirigé le Réseau agroalimentaire de l'Est ontarien de 2022 à 2024. Il est aujourd'hui directeur général de l'Alliance des radios communautaires du Canada.

Notre lecteur Marc Labelle nous a transmis des photos de son père et de ses oncles, qui ont été agriculteurs dans les environs de Field et Desaulniers, entre North Bay et Sudbury, dans le nord-est de l'Ontario.

Vous avez entre les mains de magnifiques photos d'époque que vous aimeriez partager avec les lecteurs d'*Agricom*? Envoyez-les à redaction@journalagricom.ca



Voici Gérard Labelle, le père de Marc, devant un immense voyage de foin dans les années 1930.



On voit ici son oncle Herménégilde Labelle, qui conduit un cheval attelé au râteau à foin.



Voici ses oncles Ivanhoé Labelle et Roland Labelle, la photo ayant probablement été prise sur la ferme de leur père Antonio.

AGRICOM

MERCI À NOS PARTENAIRES DE DISTRIBUTION!



Vous aimeriez offrir le magazine *Agricom* à vos membres, clients, étudiants ou lecteurs? Profitez de nos offres avantageuses. adumont@journalagricom.ca | 613 488-2651 poste 203

Annoncez dans le magazine AGRICOM



*Bien plus
qu'un magazine
agricole!*



5 bonnes raisons d'annoncer

- 1 Démontrez l'attachement de votre entreprise à sa clientèle francophone, qui se reconnaît dans le contenu des pages d'*Agricom*.
- 2 Rejoignez l'essentiel des agriculteurs francophones de l'Ontario, dont 100 % des membres de l'UCFO.
- 3 Transmettez vos messages à un large éventail d'individus : étudiants, experts, agriculteurs, travailleurs agricoles, transformateurs et autres entrepreneurs.
- 4 Rejoignez aussi les consommateurs franco-ontariens installés en ville ou à la campagne, qui ont soif de lire en français sur les aliments produits près de chez eux, par des gens d'ici.
- 5 Faites partie de la merveilleuse aventure d'*Agricom*, l'unique publication agricole franco-ontarienne depuis 41 ans !

- **4 numéros par année**
- **Plus de 5 000 exemplaires par numéro**
- **Environ 12 500 lecteurs à travers l'Ontario**

Nous pouvons aussi vous offrir une campagne combinée avec bannières dans notre infolettre et sur notre site web journalagricom.ca

N'hésitez pas à nous contacter !
pub@journalagricom.ca
613 488-2651 poste 203