

découvrir



François Handfield pronostique une belle récolte de poivrons.

La Ferme aux petits oignons : des légumes venus du froid

Produire des fruits et légumes bio dans une vallée qui connaît des températures négatives une grande partie de l'année, c'est le pari très réussi de 2 maraîchers passionnés.

Jacques Mathé, économiste

150 km au nord de Montréal, la forêt des Laurentides a depuis longtemps succédé aux terres riches de la plaine de Mirabel. Passé Mont-Tremblant, réputé centre de villégiature, une petite vallée verdoyante se découvre dans ce paysage boisé. En ce jour de juillet la température est fraîche, 12°, le plafond bas. François Handfield et Véronique Bouchard, à la fin de leurs études d'agronomie, se sont installés dans cette vallée en 2007 sur 6 hectares de terre et ont développé une des plus belles entreprises maraîchères biologiques du Québec. La ferme emploie 10 personnes en pleine saison, réalise près de 500 000 \$ de ventes en 2014, dans un contexte climatique difficile.

Un travail guidé par les conditions climatiques

Dans cette vallée du Nord Québec, il n'y a que 120 jours de non gel par an. "Nous préparons les semis mi-avril quand la neige a disparu, il n'y a pas de temps à perdre", insiste François Handfield. "Toute notre performance est bâtie sur l'organisation et la justesse des choix de production que nous faisons. Les conditions climatiques guident notre travail. On peut planter des melons début mai et voir la culture anéantie par un gel tardif 15 jours plus tard". Cela n'empêche pas la ferme de proposer 55 légumes différents et plus de 150 variétés au total. "Je prépare en hiver le plan très détaillé des semis et des tâches journalières à effectuer, de façon à ce que nous soyons tous très

efficaces dans notre travail pendant les 6 mois de production. Le climat limite notre offre surtout pour les petits fruits, et les vergers. Il y a deux ans, les températures en bas de moins 40 ont eu raison de nos plantations. Mais c'est une question d'adaptation, si on enfouit bien sous la neige, on passe l'hiver sans perte", explique François.

Un modèle d'efficacité du travail... et économique

La localisation de cette entreprise maraîchère venue du froid n'altère pas la performance économique, bien au contraire. François et Véronique ont conçu un modèle d'entreprise qui s'appuie sur une qualité irréprochable des légumes, une efficacité maximum de la main-d'œuvre et une dynamique commerciale hors pair. Entre 2007 et 2014, les ventes sont passées de 30 000 \$ à 480 000 \$, soit multipliées par 15 ! Preuve de cette dynamique, au marché de Val David du samedi matin, le stand de la "Ferme aux petits oignons" regorge de légumes et réalise jusqu'à 12 000 \$ de recettes en 4 heures ! Les deux marchés ne représentent que 40 % du chiffre d'affaires, les paniers sur abonnement (type AMAP), qui étaient le mode principal de commercialisation au démarrage de l'entreprise, assurent encore la moitié des recettes, le reste étant vendu à la ferme.

Une production biologique intensive

Ce qui frappe le visiteur sur la ferme, c'est la densité des légumes, le calibrage impressionnant des poivrons, le rendement des haricots verts, l'alignement parfait des rangs, pas une mauvaise herbe.

"On cultive dans une terre sableuse, on sarcle avant la levée des adventices, précise François. En bio, il faut garder le contrôle de la salissure des champs et



Les salades, la marque de fabrique de la "Ferme aux petits oignons".



Cueillette des haricots verts.



Les étals de la "Ferme aux petits oignons" débordent de légumes, et les clients s'y pressent !!

c'est très rentable. C'est la clé du succès. Un producteur bio qui ne réussit pas, il a des parcelles sales".

On vient de partout au Québec s'inspirer du savoir-faire de François et Véronique. Mais ils n'oublient pas que l'entreprise doit faire vivre la famille et bien vivre. Le couple s'oblige à prendre 1 mois de vacances l'hiver pour décompresser et pouvoir attaquer sereinement la saison qui s'en vient. Pour nos deux maraîchers, c'est d'abord un projet de vie avant d'être un projet professionnel.

> carte d'identité

La Ferme aux petits oignons

515, chemin de Brébeuf
Mont-Tremblant / Québec

Gérants

Véronique Bouchard
François Handfield

Pour en savoir plus

www.fermeauxpetitsoignons.org