



MARIE-PIERRE DUBEAU

Productrice d'ail biologique
et de fleur d'ail fermentée

CHRISTIAN HÉBERT

Producteur de framboises
d'automne et de cidres

BILLY BEAUDRY

Producteur de céréales, de
porcs et de fèves edamame

JULIE BISSONNETTE

Productrice de lait

RÉMI OUELLET

Producteur de grandes
cultures biologiques et
de bouvillons

5 DÉFIS pour l'agriculture de demain

De nombreux défis attendent les jeunes agriculteurs d'aujourd'hui. Dans le cadre de son 100^e anniversaire,

Le Bulletin des agriculteurs a demandé à cinq jeunes agriculteurs passionnés par leur métier de débattre des défis qui les attendent. Ce sont eux qui bâtiront l'agriculture de demain.

Si le futur de l'agriculture québécoise ressemble à Marie-Pierre Dubeau, Christian Hébert, Billy Beaudry, Julie Bissonnette et Rémi Ouellet, il est certainement entre bonnes mains. Et surtout, il est dynamique! Ces cinq jeunes entre 25 et 38 ans de l'Estrie, de la Capitale-Nationale, de la Montérégie et de Lanaudière ont des entreprises différentes, mais ils sont animés par une même passion, celle de faire évoluer leur entreprise. Dans une rencontre sous forme d'échanges, nous les avons conviés à discuter des défis présents et futurs de l'agriculture québécoise.

DÉFI 1 RENTABILITÉ DES ENTREPRISES

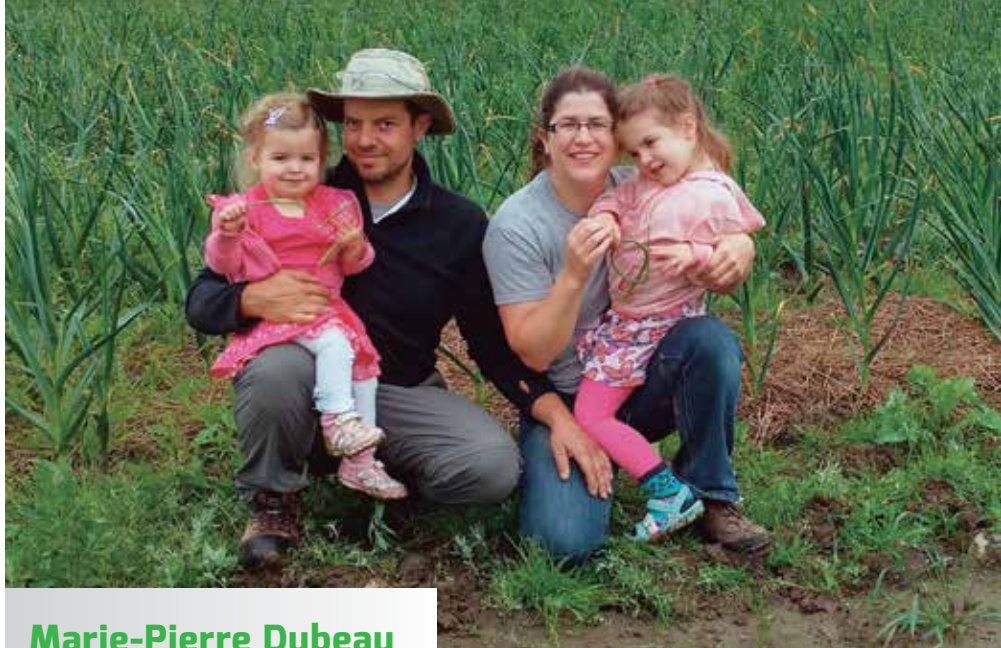
Entre le recensement de 2011 et celui de 2016, la valeur moyenne des terres et des bâtiments agricoles a augmenté de près de 40 % au Canada. Dans un tel contexte, que fait-on pour rentabiliser son entreprise ?

«Il faut être imaginatif et les pistes de solutions, on les connaît tous», dit Christian. Sa solution a été l'achat d'une terre à l'abandon et de sa remise en culture. Le Domaine Hébert produit des framboises d'automne, des pommes, des fraises et du miel. Christian a aussi choisi la diversification et la transformation du produit. Grand communicateur, Christian ne rate aucune occasion de parler d'agriculture, de son entreprise et de son produit. Pendant son voyage de noces, il a même présenté son cidre au chef de la restauration du navire de croisière qui a décidé d'en commander pour l'offrir aux futurs passagers de son navire.

«Dans notre cas, on a eu une opportunité d'une terre qui était à proximité de notre site original de production», raconte Marie-Pierre. Dès l'achat de l'entreprise d'ail et de fleur d'ail fermentée Le Petit Mas, elle et son conjoint Sébastien Grandmont ont planifié qu'ils devaient acheter une terre, ce qui est arrivé après cinq ans d'opération. Ils ont donc travaillé à développer l'entreprise durant ces années afin de dégager les fonds nécessaires à cette acquisition.

De son côté, Rémi avoue que l'intégration dans une entreprise familiale existante simplifie la donne. Il voit toutefois la nécessité d'être proactif. «Je pense qu'il faut se spécialiser, dit-il. Nous, c'est ce qu'on fait.» Les grains du Domaine du parc sont certifiés biologiques. De plus, lui et ses parents, Josée Rainville et Denis Ouellet, vendent le plus possible directement aux clients afin de couper les intermédiaires.

Billy a lui aussi intégré une ferme familiale, Les Productions Beaudry. Il en est copropriétaire avec sa sœur Cindy et sa mère Sylvie Cabana. «Moi, je suis chanceux parce qu'il y a beaucoup de terres qui étaient acquises sur l'entreprise, dit-il. Quelqu'un qui part de zéro en grandes cultures aujourd'hui, avec le prix des terres



Marie-Pierre Dubeau

Marie-Pierre, 37 ans, est associée avec son conjoint Sébastien Grandmont dans la ferme Le Petit Mas à Martinville, en Estrie. Ils produisent de l'ail biologique et de la fleur d'ail fermentée. La mise en marché est directe aux consommateurs par leur site web, mais aussi par la vente en épicerie. Ils ont acquis la ferme en 2013 de la belle-mère de Marie-Pierre, Christiane Massé.

«C'est vraiment par un hasard de la vie si on a choisi ce métier-là», raconte Marie-Pierre. Elle avait une formation en microbiologie et son conjoint avait une maîtrise en immunologie. C'est l'opportunité et le goût de rester en région qui les a attirés. «On est contents du choix qu'on a fait», dit-elle.

qui sont quatre fois au-dessus du seuil de rentabilité, je pense qu'il n'y a plus grand possibilités.» De plus, l'entreprise s'est toujours diversifiée. Avant, c'était le porc et les grandes cultures. Le secteur porcin a aujourd'hui diminué, mais Billy et sa sœur Cindy ont démarré une nouvelle entreprise spécialisée dans la culture d'edamame, EdaNature.

Pour Julie et son conjoint, Olivier Fleury, le défi d'acquisition d'entreprise est très grand. La ferme Olivier Fleury n'a que trois ans et l'entreprise laitière est en location. «Moi, je vais paraître un peu plus négative, dit-elle. Nous, on est en démarrage et le prix des terres, il n'y a rien à faire.» Avec un troupeau laitier qui demande beaucoup, la

Sébastien Grandmont, Marie-Pierre Dubeau et leurs enfants Annie et Élise.

diversification est difficile à envisager. Il y a des limites à vouloir être efficace et couper n'est pas nécessairement la meilleure option. «C'est sûr que c'est mieux de louer en partant, mais à long terme, ça devient un bon défi», dit-elle. Julie a un emploi à temps partiel en plus d'aider au démarrage de l'entreprise de son conjoint qui, lui, est à temps plein sur la ferme.

DÉFI 2 TECHNOLOGIES

Vous êtes de la génération qui a grandi avec les technologies. Quelles sont les nouvelles technologies les plus utiles sur votre ferme ?

«Sans aucun doute, le GPS et toutes les données qui vont avec», dit Rémi. Pour Billy aussi, le GPS a une place prioritaire, surtout pour les tests à la ferme. Le GPS lui permet de comparer les données avec les applications aux champs et même de comparer les années entre elles. «J'ajouterais l'amélioration génétique pour les variétés de maïs, dit Billy. Pas nécessairement les OGM, mais la génomique.» Avec cette technologie, l'amélioration génétique des hybrides a pris la vitesse grand V.

Pour Christian, c'est la recherche d'innovations sur sa ferme qui est la plus pertinente. «Ce qu'on a fait à la ferme, c'est la mécanisation de la récolte de framboises d'automne», dit-il. La machine importée et adaptée d'une autre culture permet aujourd'hui de récolter en 15 minutes la quantité de framboises d'automne qu'une



Karen Morin et Christian Hébert.

personne peut faire manuellement en une journée complète. Voilà une belle solution à une période de l'année où la main-d'œuvre locale n'est tout simplement pas disponible. Et la liste de projets de recherche s'allonge au Domaine Hébert.

En production bovine, l'arrivée de cages hydrauliques et de logiciels de gestion aide grandement, nous explique Rémi. De son côté, la production laitière est gâtée en matière de technologies. À peu près toutes les opérations peuvent être automatisées: la traite, l'alimentation, la ventilation, la régie... Il y a toutefois un coût à cela et des choix à faire. Julie et son conjoint ont des trapeuses, un robot à moulée, des logiciels de régie... «C'est ça qu'on aime, être avec les animaux, dit Julie. Même si on n'était pas en location, je pense qu'on se contenterait de ce qu'on a en ce moment. On est heureux de même.» Dans ses propos, Julie revient souvent sur l'importance d'être heureux sur la ferme.

Pour Marie-Pierre, la technologie la plus importante, c'est internet et les réseaux sociaux. «On a un site web au goût du jour, dit-elle. Il faut aller rejoindre les gens pour se faire connaître. Développer notre image de marque, c'est quelque chose sur laquelle on s'est vraiment positionnés.» D'ailleurs, si vous cherchez «ail du Québec» dans un moteur de recherche, vous allez immédiatement tomber sur leur site web. «Au début, on n'avait pas une boutique à la ferme parce qu'on était sur des terres louées, ajoute Marie-Pierre. Pour avoir des ventes

Christian Hébert

Christian, 38 ans, a démarré une production fruitière en 2010 à la suite de l'achat d'une terre abandonnée. Le Domaine Hébert, à Deschambault dans la Capitale-Nationale, est aujourd'hui reconnu surtout pour sa production de framboises d'automne et de cidre. La commercialisation est effectuée par vente directe aux consommateurs dans les marchés publics et dès 2018, à la SAQ.

«J'ai toujours voulu devenir agriculteur», dit Christian, même si ses parents ne l'étaient pas. À 12 ans, il découvre la framboise d'automne et travaille sur une ferme durant toute son adolescence. Un baccalauréat en histoire en poche, il cumule ensuite 12 ans dans la marine canadienne et a d'autres sources de revenus dans l'espoir d'avoir assez d'argent pour démarrer son entreprise fruitière.

directes à la ferme, nous avons développé une plateforme en ligne. On envoie l'ail par la poste.» Quelque 20% de leurs ventes de bulbes d'ail se font par internet. «Pour nous, c'est essentiel», dit-elle.

D'ailleurs, tous ces jeunes accordent une grande importance à internet. Avec l'arrivée de son produit à la SAQ, Christian vivra bientôt la vente de son produit en ligne. Le Domaine Hébert a une page Facebook et en 2018, un site web sera lancé. Billy s'informe auprès de producteurs américains de pièces pour sa batteuse. Récemment, il

a suivi un cours sur le nivellement directement d'Australie. Et son dernier employé, il l'a trouvé par Facebook. «Ce sont des choses qui n'étaient pas possibles il y a 20 ans», dit-il. Julie consulte les médias sociaux tous les jours. Elle aime aussi pouvoir avoir ses composantes du lait tous les deux jours directement de la fédération.

DÉFI 3 ENVIRONNEMENT

Quel est le plus grand défi environnemental que l'agriculture devra affronter dans les prochaines années et quelles sont les solutions ?

Si l'on se fie à nos panellistes, les défis environnementaux sont nombreux. «Du côté des grandes cultures, ça se parle de plus en plus. Je pense à la compaction, à la santé des sols et à l'érosion. On fait beaucoup d'efforts depuis quelques années, mais il va falloir redoubler d'efforts», dit Billy. Julie a une autre préoccupation. «Je dirais plutôt les changements climatiques», dit-elle. Billy voit déjà les effets négatifs à ce niveau. «Je le vois déjà par les fenêtres de semis qu'on a», dit-il. Le printemps 2017 a été particulièrement difficile.

Rémi a une troisième préoccupation environnementale. «Un problème qui n'est pas encore là, c'est l'énergie fossile, dit-il. Le *fuel* n'est pas cher. On a des grosses machines qui travaillent. Il arrive quoi le jour où il n'y a plus de pétrole?»

«Vous soulevez tous de bons points, dit Marie-Pierre. C'est sûr que nous autres, on est bio. On essaie d'avoir de bonnes pratiques culturelles. On essaie de mettre le moins de choses possible. Il y a des trucs qui sont interdits, carrément. Donc, oui, il y a des défis auxquels on doit faire face. Une piste de solution, selon moi, c'est d'investir en recherche.» Christian ne peut qu'être d'accord. «Tout vient de la recherche», dit-il. Son entreprise est en transition vers le biologique. Faut-il pour autant devenir tous bio? «Le tous bio, je ne suis pas certain que ce soit une solution», dit Billy qui fait du semis direct. Il utilise peut-être des pesticides, mais il limite ses passages dans les champs. L'utilisation de traitements de semences avec les néonicotinoïdes est aussi une préoccupation pour Christian qui produit du miel.



La sœur et le frère; Cindy et Billy Beaudry.

DÉFI 4 EXIGENCES DES CONSOmmATEURS

Les agriculteurs représentent moins de 2% de la population. Comment faire en sorte que les consommateurs soient plus près de la réalité des agriculteurs ?

Lorsqu'elle était étudiante au secondaire avec des citadins, une fois par année, Julie faisait une présentation sur sa réalité dans sa classe. Prévus pour 15 minutes, la présentation s'étirait facilement sur le cours au complet tellement les étudiants avaient des questions. «Tsé, les gens sont intéressés, dit Julie. Les gens aiment l'agriculture, même si des fois on pense que non.» Dans un contexte où même les parents ne peuvent pas répondre aux questions de leurs enfants sur l'agriculture, des activités comme celle-ci ou encore les portes ouvertes de l'UPA sont très importantes.

«Effectivement, il faut en parler», dit Rémi. Sa conjointe vient de la ville. Lorsque des amis citadins viennent à la ferme, ils en profitent pour leur faire visiter la ferme et répondre à leurs questions. Originaire de la ville, Marie-Pierre a eu son bain d'agriculture par l'émission de télévision *La semaine verte*. Elle-même a vu l'effet de cette émission lorsque son entreprise a eu droit à un reportage. La boutique en ligne ne dérougissait plus. Les stocks d'ails étaient épuisés. «Je crois qu'il y a une ouverture du côté du consommateur à essayer de savoir d'où proviennent ses produits, dit-elle. C'est vraiment le local. Le consommateur essaie

Billy Beaudry

Depuis 10 ans, Billy, 32 ans, est associé dans l'entreprise familiale Les Productions Beaudry, de Saint-Valérien-de-Milton en Montérégie. Il y œuvre avec sa sœur Cindy et leur mère Sylvie Cabana. Les céréales sont vendues sur les marchés réguliers. Les porcs sont à forfait. En 2014, lui et sa sœur Cindy ont démarré une entreprise spécialisée dans la culture de fèves edamame qu'ils commercialisent sous le nom de EdaNature.

«J'ai grandi dans le milieu, la passion s'est donc dessinée rapidement. J'ai toujours aimé ça», explique simplement Billy.

Jeune, il se passionne surtout pour les tracteurs, mais avec les années, il développe son aptitude aux chiffres. Il aime bien connaître ses coûts de production et gérer la mise en marché de ses produits. Billy a une formation collégiale en gestion agricole.

de savoir d'où provient le producteur.» Le marché public est vraiment un endroit privilégié pour Christian. «Moi, je ne suis pas là pour vendre des pommes et du cidre, dit-il. On vend tous l'agriculture et la façon qu'on travaille.»

Billy a une idée originale: des cours sur l'alimentation. Il se souvient d'un reportage qui présentait une école du nord de l'Europe où les enfants apprenaient à cuisiner en classe avec les produits qu'ils avaient fait pousser. «Dans ce cours-là, tout le côté agriculture serait intégré, dit-il. D'après moi,

tout le monde serait gagnant.» Christian, lui, croit vraiment que l'enseignement de l'alimentation et de l'agriculture devrait faire partie du programme scolaire. «C'est aussi une des plus grandes ressources qu'on a au Québec», dit-il.

Et que dire des attentes des consommateurs? Rémi se questionne sur les différentes appellations offertes aux consommateurs. Il ne voit pas la nécessité et il trouve qu'il manque d'informations pour le consommateur. «Moi, je trouve que les consommateurs sont extrêmement exigeants, dit Rémi. Jusqu'où ça va aller? Je ne sais pas.» Marie-Pierre se préoccupe des fraudes alimentaires. «Le consommateur veut savoir d'où ça vient, dit-elle. Être sûr que ce qui est étiqueté, c'est la bonne affaire.» Pour entrer sa fleur d'ail fermentée chez Métro et Sobeys, elle a obtenu la certification Canada GAP qui assure la salubrité des fruits et légumes frais.

Christian a une vision pessimiste. «Ça n'aura jamais de fin, dit-il. Il va toujours y avoir quelqu'un qui va finir par contourner.» Selon lui, le plus important est d'adhérer aux regroupements régionaux comme «Culture de Saveurs Portneuf» ou «Goûtez Lotbinière». Billy laisse le choix au consommateur, pourvu que celui-ci sache ce que ça implique. «Les demandes des consommateurs, ça ne me dérange pas tellement pourvu qu'il comprenne que



Julie Bissonnette

Ayant grandi sur une ferme laitière, Julie, 25 ans, travaille aujourd'hui à développer l'entreprise démarrée en 2014 par son conjoint, Olivier Fleury, à Roxton Falls en Montérégie. Il s'agit d'une relève non apparentée en production laitière. Les bâtiments sont loués et les aliments sont achetés. La ferme produit 51 kg de quota. « **Je suis née là-dedans** », raconte Julie. Pressentie comme l'une des deux relèves potentielles de la ferme familiale, Julie est allée chercher une formation collégiale en gestion agricole. La rencontre avec Olivier l'amène toutefois à aider ce dernier à poursuivre le projet démarré l'année précédente.

« Quand j'ai rencontré Olivier, j'avais l'idée que ça allait être l'amour sur la ferme. Finalement, ce n'est pas si beau que ça. Le choc est quand même dur. En même temps, c'est tellement l'un d'avoir un projet à deux. Surtout d'être nos propres patrons. »

Julie Bissonnette et Olivier Fleury.



Denis Ouellet, Josée Rainville, Isabelle Bastien-Barrette et Rémi Ouellet.

chaque demande a un certain prix aussi», dit-il. Selon lui, il s'agit d'une opportunité à saisir pour les producteurs.

De son côté, Julie est préoccupée par le bien-être animal. « Le consommateur, dans le fond, il veut le bien-être animal, mais il ne sait même pas ce qu'on fait, dit-elle. Il sait juste ce qu'on fait de pas correct, à ce qu'il paraît. » Billy renchérit: « Ce n'est pas évident le bien-être animal parce qu'il n'y a pas de mesure pour savoir comment une vache est heureuse », dit-il. Christian voit plus large. « Et peu importe la norme que tu vas passer ici, on n'a pas de réciprocité par rapport aux produits qui viennent de l'extérieur », dit-il.

DÉFI 5

AVENIR DE L'AGRICULTURE

Si vous aviez un souhait pour l'avenir de l'agriculture, quel serait-il ?

Définitivement, les jeunes sont dynamiques et ils proposent plusieurs pistes de solutions. Ils sont parfois pessimistes, souvent optimistes, mais surtout passionnés par le métier qu'ils exerceront dans les 20 ou 30 prochaines années.

Marie-Pierre: « Je vais souhaiter à l'agriculture qu'elle sache s'adapter aux défis qui s'en viennent. »

Christian: « Mon souhait, c'est qu'on soit capable de préserver le modèle d'agriculture familial qu'on a présentement. Ça fait cliché, mais on a vraiment la plus belle place sur la planète pour des jeunes comme nous autres. »

Rémi Ouellet

Relève de ses parents, Josée Rainville et Denis Ouellet, Rémi, 28 ans, œuvre au Domaine du parc de Sainte-Élizabeth, dans Lanaudière. L'entreprise se spécialise dans les grandes cultures biologiques, en plus de posséder un parc d'engraissement de bouvillons conventionnels.

« **C'est une entreprise familiale, c'est mes grands-parents qui avaient ça. Après, mes parents** », raconte Rémi. Il aime vivre sur la ferme, sur une ferme qui leur appartient et prendre des décisions. « La modéliser à ma façon », dit-il.

Billy: « J'espère garder un petit peu notre diversité d'entreprises agricoles au Québec. On le voit juste autour de la table. On pourrait se faire un gros snack juste avec tout ce que le monde produit ici. Pis, on aurait même de quoi à boire! »

Julie: « Ce serait qu'il y ait moins de démantèlements. Plus de relèves non apparentées ou de démarrages. On en a de la relève. Sans relève, il n'y a pas d'agriculture. »

Rémi: « Ce que je souhaite pour l'agriculture, c'est de conserver le plus possible les terres qui sont actuellement agricoles. Et qu'il y ait plus de monde en agriculture. »

Marie-Josée Parent est agronome et journaliste. Elle couvre les productions laitière, bovine, avicole et porcine au *Bulletin des agriculteurs*.

