

Dans le cadre de son 100<sup>e</sup> anniversaire, *Le Bulletin* est parti à la recherche de fermes qui ont déjà fait l'objet de reportages dans ses pages au fil des ans. On a voulu savoir que sont devenus ces agricultrices et agriculteurs qui ont su en inspirer d'autres avec leurs projets et innovations.

Jean-François Gagné et Mélodie Veilleux Murray poursuivent de belle façon le travail de Jules et de Rita Gagné sur la terre familiale du chemin des Pères à Magog. Ils ont modelé la ferme selon leurs passions et les besoins de la clientèle.

# Que sont devenus les Gagné de Magog ?

Beaucoup d'eau a coulé sous les ponts depuis que Jules et Rita Gagné ont reçu *Le Bulletin* à Magog en 1963. De ferme laitière reconnue pour sa génétique, la Ferme Gagné Magog est devenue une entreprise spécialisée en production bovine, puis une véritable ferme multidisciplinaire.

Celle-ci est maintenant aux bons soins du petit-fils du couple, Jean-François Gagné, et de sa conjointe, Mélodie Veilleux Murray.



**A**u premier regard, on a l'impression d'atterrir sur une ferme laitière chez les Gagné de Magog. Tout est là : tracteur dans la cour, vacherie, silos, champs tout autour... Mais non, tout a été modifié, transformé, actualisé pour accueillir non seulement une production bovine, mais aussi un élevage de poules et de cochons en liberté, un jardin, un kiosque de vente, puis des fourrages en quantité. On parle ici d'une authentique ferme multidisciplinaire.



On voit ici Jules Gagné (à droite) en compagnie de son frère Lionel en avril 1963. À l'époque, plusieurs des 16 frères et sœurs de Jules lui prêtaient main-forte dans l'entreprise.

Un peu d'histoire. Jules et Rita Gagné avaient acquis la ferme en 1952 d'Éphrem Gagné, le père de Jules qui a élevé quelque 17 enfants sur cette terre. « Ici, c'était la maison familiale. Dans le temps des foins et des sucres, il y avait toujours des oncles ou des cousins pour aider », raconte Jean-François. Jules était reconnu pour être avant-gardiste. Avec d'autres producteurs, il avait notamment fondé la Laiterie de Magog et en était le président. En 1970, Pierre joint l'entreprise de ses parents avec sa conjointe Christine. Ensemble, ils montent un beau troupeau qui fait l'envie lors des nombreuses expositions auxquelles ils participent. Puis, en 1989, la fatigue, l'incertitude face aux quotas laitiers, l'obligation de moderniser ont raison des producteurs. Les vaches sont vendues.

Jean-François a alors huit ans. « J'ai toujours suivi mon père, je me souviens être allé faire le train avec lui », se rappelle-t-il. « Son premier mot a été "vache" », renchérit Mélodie Veilleux Murray, sa conjointe et copropriétaire de la ferme. Même si les vaches quittent la ferme, la passion demeure. Une dizaine d'années plus tard, Jean-François complète un cours en production bovine pour reprendre à son tour la

ferme familiale. En 2003, la crise de la vache folle l'oblige à trouver de nouveaux débouchés. Puis, un an plus tard, Mélodie fait son apparition. Une formation en horticulture en poche, l'agricultrice démarre une pro-

Mélodie et Jean-François avec leurs deux garçons Loïc et Julien. Le couple souhaite que la population soit plus au fait de la réalité agricole. « Les gens ne savent pas que ça prend deux ans élever un bœuf », indique Jean-François.

duction de légumes. Les champs, quant à eux, sont convertis en fourrage pour le marché des chevaux tant au Canada qu'aux États-Unis. C'est ainsi qu'au fil du temps, cette entreprise s'est diversifiée.

« On a 80 vaches, une trentaine de cochons, 75 pondeuses, énumère Mélodie. On met en marché quelques veaux pour la viande. C'est une demande de clients. Les cochons aussi. » Les producteurs détaillent environ la moitié de leurs élevages à la ferme à travers le kiosque. Celui-ci est ouvert le dimanche de 10h à 5h. Le reste de la semaine, il est en libre-service. Les gens





se servent et laissent l'argent dans la petite caisse. En plus de la viande, ils y trouvent tomates, courges, concombres, choux, petits fruits, etc. Les légumes sont cultivés d'abord dans la serre alimentée à l'énergie solaire et où on y récupère l'eau de pluie, puis au champ. Mélodie prend grand soin d'y ajouter du géotextile, car le jardin doit être autonome. «L'été, quand les foins commencent, je n'ai pas le temps d'aller désherber», explique Mélodie.

Situés près de la ville de Magog sur un chemin touristique, les deux agriculteurs sont constamment confrontés au regard



La maison ancestrale en 1963, qui est toujours habitée par la famille. À l'époque, le rang était rempli de producteurs. Aujourd'hui, les Gagné sont les seuls agriculteurs.



Les légumes sont cultivés en serre, puis au champ. Ceux-ci sont écoulés au kiosque de la ferme (ci-contre) qui propose aussi des petits fruits, des œufs ou de la viande. D'ailleurs, le couple fait affaire avec un boucher qui leur fournit une panoplie de produits transformés. Ce partenariat permet d'offrir des viandes de qualité sans nitrites.

des citoyens. Autant ça apporte un bel achalandage au kiosque, autant les producteurs se sentent parfois surveillés. «Au kiosque, aussitôt qu'une étude sur le cholestérol sort ou qu'une vidéo sur la maltraitance des animaux devient virale, on en entend parler», relate l'agricultrice. «Il y a beaucoup d'éducation à faire. On a toujours l'impression qu'il faut se justifier», ajoute Jean-François.

C'est pour cela qu'ici, on a opté pour la transparence. «On fait de l'agriculture raisonnée, affirme Mélodie. On fait tout bio autant que possible. Mais on gère les éléments de la nature, un moment donné, s'il faut mettre un produit, on en met un. Et on le dit aux gens.»

Dans l'avenir, Jean-François et Mélodie comptent optimiser les activités de leur entreprise avec des projets de paniers d'aliments et des promotions en ligne, toujours en gardant en tête les besoins de la clientèle. 📞

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

## Ferme Gagné Magog

**Lieu :** Magog, Estrie.

**Propriétaires :** Jean-François Gagné et Mélodie Veilleux Murray.

### Élevages :

En 1963 : une quarantaine de vaches laitières Holstein de haute génétique.  
En 2018 : Élevage de 80 vaches-veaux croisement Angus-Limousin-Charolais, 75 poules pondeuses, une trentaine de porcs. Dans le passé, on a aussi tenté le poulet à chair et le lapin.

### Superficie :

En 1963 : 83 ha.  
En 2018 : 120 ha, la moitié en boisé, la moitié en prairie. Le couple loue des terres également pour la production de foin. Un demi-hectare est consacré au jardin qui fournit le kiosque.

**Cultures :** Fourrage et horticole en permaculture. Il s'agit d'une production légumière variée. L'horticultrice tente de nouvelles variétés chaque année.

**Particularité :** La ferme est très diversifiée. Au printemps, les semis en serre et l'érablière (2500 érables) occupent le couple. Pendant l'été, le kiosque est ouvert et les producteurs sont affairés aux champs pour la récolte de foin. On en fait des balles destinées au marché des chevaux. En hiver, la machinerie sert au déneigement. Quant aux différents élevages, ils occupent le couple toute l'année.