

«Bios» et fiers de l'être »



Maxime Coulombe



La Ferme du Ruisseau-Sud de Saint-Guillaume et ses propriétaires, Guylaine Lacharité et François Carpentier, ont été certifiés entreprise biologique en 2004. Depuis, chaque jour est un apprentissage parsemé d'embûches, de travail et de satisfaction.

Utilisant d'abord des méthodes de culture conventionnelles sur ses terres, le couple a fait le saut vers la culture sur billons il y a plusieurs années coupant ainsi l'utilisation d'engrais chimique à la ferme. «Toutes les conditions gagnantes étaient donc réunies pour passer au bio», affirme l'agriculteur.

Maintenant, toute la ferme, à l'exception de la production laitière, fonctionne sur des principes biologiques. Ce choix change radicalement les façons de travailler: «Il faut optimiser les prairies et les fumiers», explique notamment l'homme. Bref, c'est une tâche nettement plus exigeante, mais qui découle d'une décision éclairée et basée sur les intérêts des agriculteurs qui adoptent ces méthodes.

Bien entendu, plusieurs façons de faire existent et varient selon les types de sol. La Ferme du Ruisseau-Sud, par exemple, est établie sur un sol argileux qui met davantage de temps



François Carpentier et Guylaine Lacharité, de la Ferme du Ruisseau-Sud à Saint-Guillaume, détiennent leur certification bio depuis 2004. (Photo : Ghyslain Bergeron)

à réchauffer au printemps, mais qui est plus riche. On y retrouve une rotation de culture sur quatre ans composée d'une prairie de légumineuses, du maïs, du soya et de la céréale grainée. Avec 120 hectares de terre en plus de son troupeau laitier, M. Carpentier estime qu'il a atteint une production optimum dans toutes ses productions.



« Il faut dire que l'agriculture biologique est une pratique très exigeante qui demande beaucoup de travail, nettement plus que la culture conventionnelle », avance le couple. « Il faut travailler plus fort et différemment certes, mais surtout, il est impossible de réparer des erreurs en utilisant des produits chimiques, ce qui rend la tâche d'autant plus ardue », souligne le cultivateur.

Formation continue

Diplômé de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) de Saint-Hyacinthe, le Guillaumien sait que pour demeurer efficace dans le domaine du bio, il est important d'être ouvert à la formation continue. Cela dit, la meilleure école est encore celle de la vie puisque les embûches ne manquent pas.

À titre d'exemple, contrairement aux cinq ou six dernières années, l'épandage des fumiers n'a pas été fait de façon aussi efficace qu'à l'habitude, notamment en raison du fait que la terre était déjà travaillée en prévision de l'année suivante, opération qui a été suivie d'importantes précipitations liées au passage d'Irène, en août dernier. «Nous allons nous en ressentir l'année prochaine (...) sauf que nous avons appris qu'il faudrait changer nos étapes. Au lieu de détruire la prairie et de mettre les fumiers, nous allons mettre les fumiers pour ensuite détruire la prairie », a témoigné M. Carpentier.

Une grande partie de l'apprentissage nécessaire au succès d'une entreprise biologique de la sorte se fait aussi par l'échange d'informations. En effet, par des groupes comme Dura-sol Drummond ou Action billon, deux clubs auxquels le couple adhère, les producteurs agricoles biologiques peuvent échanger sur leurs expériences. Ces groupes profitent à toutes les entreprises qui y adhèrent selon Vicky Villiard, agronome chez Dura-sol. «Si un producteur est en mesure de transmettre certains conseils au club, ça évite d'autres producteurs à refaire les mêmes erreurs», explique la dame.

Devenir bio

Ne devient pas producteur bio qui veut. En effet, le processus pour mettre la main sur la certification est long, complexe et peut même être un peu décourageant, selon Guylaine Lacharité. «Soyons francs... il faut être convaincu!», lance-t-elle. À titre d'exemple, un producteur doit se garder d'utiliser engrais, herbicides ou produits non autorisés pendant 36 mois avant d'être admissible à la certification.

Une fois la certification acquise, les producteurs doivent rencontrer les normes biologiques, se plier aux inspections et à la «paperasse réglementaire» comme le souligne Mme Lacharité. Bref, les producteurs doivent le faire par choix et par intérêt. Ces derniers doivent également s'ouvrir à en apprendre tous les jours dans ce domaine qui gagne en popularité.