



## Un premier documentaire sur la diversité dans le pré

### Collaboration spéciale, La Terre de chez nous

Malgré un horaire bien chargé, le producteur laitier Michel Desrochers a trouvé le temps de parcourir la province pour recueillir les témoignages d'une trentaine de producteurs et productrices de la communauté LGBTQ2+ qui forgent le tout premier documentaire sur la diversité sexuelle en milieu agricole.

L'éleveur laitier de Sainte-Croix, dans Chaudière-Appalaches, est habité par le désir de briser l'isolement des gens de la communauté, une réalité qu'il a lui-même vécue. Avant de connaître l'organisme Fierté agri-

cole et son conjoint Joé Desjardins, qui en est le président, M. Desrochers n'était pas le même homme. « Je manquais de confiance en moi et je ne me tenais pas avec les producteurs du coin, car je ne voulais pas qu'on me pose des questions », se souvient-il.

Avec son documentaire intitulé *C'est dans la diversité que l'on sème*, le réalisateur espère aider les producteurs de la communauté LGBTQ2+ à se sentir moins seuls. « Je veux aussi que les gens sachent qu'on peut réaliser nos rêves et se lancer dans la production agricole », fait-il valoir.

Parmi tous les récits des participants, âgés de 20 à 69 ans, M. Desrochers a constaté un point commun : tous ont eu peur de faire leur *coming out*. Ils craignaient que la situation ne soit pas acceptée par leur entourage, mais en fin de compte, elle l'a été pour tout le monde. Cela pousse le réalisateur à une réflexion : est-ce vraiment nécessaire, cette étape du *coming out*? « Personnellement, je n'ai jamais eu à dire : "Bon, je suis gai!" Je me rassurais en me disant que les hétéros ne le font pas. Alors, pourquoi moi, je le ferais? » se demande-t-il.



Le réalisateur du documentaire *C'est dans la diversité que l'on sème*, Michel Desrochers, et son conjoint Joé Desjardins, président de Fierté agricole.

« Je me rassurais en me disant que les hétéros ne le font pas. Alors, pourquoi moi, je le ferais? » se demande-t-il.



## Faire pousser des légumes... à Fermont

### Collaboration spéciale, La Terre de chez nous

Francine Marcoux ne suffit plus à la demande. Chaque semaine, la propriétaire de Pousse Partout, à Fermont, livre une trentaine de paniers bio contenant des légumes qui sont cultivés au-delà du 52<sup>e</sup> parallèle.

Son entreprise, d'abord spécialisée en aménagement paysager, a lancé son volet horticole en 2014 en faisant venir depuis Baie-Comeau un camion de sacs de terre. Un voyage de 566 km. « Tout était à faire », se souvient la diplômée de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) de Saint-Hyacinthe. « Ici, il n'y a pas de zone agricole, ajoute-t-elle. Il n'y a que de la roche et une mince couche de sol minéral très acide. »

### RÉUTILISER LE SOL

Après avoir acheté le dernier terrain disponible dans le quartier industriel de Fermont, Mme Marcoux a démarré sa première saison en semant des graines de laitue directement dans les

*La culture maraîchère prend progressivement sa place sur le terrain de l'entreprise qui fait aussi dans l'aménagement paysager.*

sacs de terre qu'elle avait déposés sur des morceaux de styromousse afin de préserver la chaleur. « Ça a super bien poussé », dit-elle, ventant les qualités du plastique pour conserver la chaleur.

Chaque année depuis, elle recycle la terre contenue dans les sacs pour l'entreposer dans des cageots qui lui permettent de cultiver carottes et pommes de terre. Après trois ans en boîte, cette terre est ensuite mélangée au compost produit à même les résidus de l'entreprise, puis réutilisée pour former des buttes. L'agricultrice grossit ainsi d'année en année les surfaces qu'elle exploite, et fait maintenant pousser oignons, échalotes, ail, laitues et carottes en plus d'une dizaine d'autres variétés de légumes. Pousse Partout s'est aussi mise aux fraises, qu'elle cultive en serre. « On a des résultats vraiment incroyables avec tous nos produits », conclut la productrice.



CRÉDIT PHOTO : GRACIEUSÉ DE POUSSE PARTOUT

## Belle et bottines débarque au Québec

### Collaboration spéciale, La Terre de chez nous

Offrir aux agricultrices un sentiment d'appartenance grâce à des vêtements de travail abordables qui sont adaptés à leurs courbes, c'est le défi que s'est donné Vicky Bonneville en lançant sa marque Belle et bottines.

Ayant grandi à la ferme porcine de ses parents, la maman de 37 ans a plusieurs années d'expérience sur le terrain à son actif. Toutefois, un problème persistait : elle ne trou-

vait rien de confortable à se mettre sur le dos qui ne dissimulait pas sa féminité. « Quand je vais à l'épicerie, je n'ai pas envie qu'on pense que j'ai volé le chandail à mon chum et que je suis allée lui porter un sandwich au champ », mentionne Vicky.

Plus longs à l'arrière pour pouvoir se pencher à son aise et collés à l'avant pour éviter qu'un sein ne s'en échappe, les hauts proposés par la marque sont adaptés à la réalité des femmes qui œuvrent dans les prés. Quatre modèles sont offerts pour le moment : une camisole, un t-shirt, un coton ouaté et un chandail de style baseball. Cependant, les clientes pourront bientôt se procurer des casquettes, avec ou sans trou pour la queue de cheval, et des pantalons de travail. Afin de résister au soleil, le logo y a été brodé plutôt qu'étampé comme on peut le voir chez plusieurs concurrents.

Chaque morceau est vendu sur Internet entre 15 \$ et 30 \$, soit plusieurs dollars en dessous des prix demandés par les grandes compagnies pour des vêtements de même qualité. Vicky Bonneville se préoccupe très peu de sa marge de profit. Pour elle, l'important est plutôt d'offrir aux productrices une identité à faible coût.

*Des vêtements fluides et souples qui ne nuisent pas aux tâches quotidiennes : c'est ce que Vicky souhaite offrir aux agricultrices.*



Trouvez ce contenu sous AGRICULTURE dans la section Textes

CRÉDIT PHOTO : GRACIEUSÉ DE VICKY BONNEVILLE

## Les jardiniers du paradis

### Collaboration spéciale, La Terre de chez nous

En se lançant dans la production biologique d'orchidées, Laurent Leblond et Sylvie Paquette étaient loin de se douter qu'ils rencontreraient autant d'embûches sur leur chemin. Leur persévérance s'est toutefois avérée payante. Ils sont devenus les plus grands producteurs de cette fleur dans l'est du Canada.

Une fois à l'intérieur de la serre de 25 000 pi<sup>2</sup> située à Sainte-Dorothée, on comprend tout de suite pourquoi Laurent Leblond et son épouse Sylvie Paquette ont nommé leur entreprise Le Paradis des orchidées. Partout où l'œil se pose, des milliers de fleurs de toutes les variétés rivalisent de beauté, résultat des soins méticuleux de ce couple de producteurs passionnés qui fournissent plusieurs fleuristes du grand Montréal.

Produire de façon biologique des orchidées en serre est un vaste programme quand la presque totalité des autres producteurs au pays travaille en mode traditionnel. Qu'à cela ne tienne, après plusieurs années de recherche et développement, Le Paradis des orchidées a remplacé en 2011 la fertilisation chimique par un procédé biologique. Idem pour le contrôle des insectes nuisibles et des maladies. Les seuls produits que les employés utilisent pour traiter les plants sont de l'eau peroxydée et une solution à base de savon de Marseille. L'entreprise a également recours à des prédateurs naturels comme la coccinelle.

« Au début, ça a été très difficile, car il n'y avait presque aucun joueur dans le biologique, donc on ne disposait d'aucune information sur les prédateurs », explique M. Leblond.

Malgré le temps et l'énergie considérable que cela implique, le couple n'est pas près de retourner à une production traditionnelle : il a trop à cœur l'état de la planète et la santé des collectionneurs.

*Le respect de l'environnement fait partie du credo des propriétaires du Paradis des orchidées, Sylvie Paquette et Laurent Leblond.*



CRÉDIT PHOTO : DAVID RIENDEAU