



> Dominic Lamontagne, *La ferme impossible*, dessin au plomb, 2016.

DE LA GRANDE BEAUTÉ DE LA PETITE ÉCHELLE

► DOMINIC LAMONTAGNE

Les gens ne peuvent être eux-mêmes qu'au sein de petits groupes d'une taille convenable.
— Ernst Friedrich Schumacher, *Small Is Beautiful*.

Après avoir tenu un bistrot à Montréal, puis dirigé une entreprise spécialisée dans les repas gastronomiques en conserve, ma famille et moi nous sommes installés à Sainte-Lucie-des-Laurentides en 2008 pour y bâtir une petite ferme vivrière. Nous achevons ainsi une remontée logique de la chaîne alimentaire, étant passés de passionnés de cuisine à restaurateurs, puis de restaurateurs à transformateurs et distributeurs, pour finalement considérer devenir agriculteurs artisans.

Les excellents résultats de nos premières expériences fermières m'ont rapidement amené à rêver d'une ferme polyvalente, mise en valeur par un petit bistrot gastronomique, une brasserie de terroir, une conserverie artisanale et quelques activités éducatives connexes. Mais l'Union des producteurs agricoles (UPA)¹ et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) ont eu tôt fait de jeter une douche froide sur mes élans

de grandeur, la première m'expliquant que la profession de producteur agricole avait été fermée au siècle dernier et le second, que la transformation alimentaire à la ferme ne pouvait se faire de manière artisanale.

Quelques recherches sommaires m'ont alors incité à passer de néophyte enthousiaste à sonneur d'alarme convaincu, incapable d'accepter qu'un art de faire et de vivre aussi précieux soit devenu la chasse gardée d'une poignée de roitelets et se soit transformé en opération productiviste industrielle tout aussi « minière » que l'exploitation des sables bitumineux de l'Ouest canadien. Armé d'une conférence multimédia coup de gueule intitulée « La ferme impossible », j'ai parcouru la province à la hâte pour partager mon indignation. À l'automne 2015, la conférence est devenue un essai du même titre², dans lequel j'explique que la petite ferme est désormais utopique au Québec.

Soyons clairs : l'impossibilité ici ne tient qu'à un fil, celui de la loi québécoise en matière d'agriculture. L'exploitation artisanale de nos terroirs, la mise en valeur de leur unicité et la revitalisation de nos régions grâce à la petite ferme polyproductrice sont bel et bien réalisables, mais rendues pratiquement impossibles par les normes conçues pour l'exploitation industrielle du territoire et le laminage des terroirs.

Ce qui fait le propre de l'artisan, outre le petit volume de production, c'est qu'il voit de A à Z à la confection de son produit, puis le vend à qui en voudra bien. Sa survie dépend de la qualité de son œuvre, de l'unicité de son offre, de la nature du terroir qu'il habite et de sa relation avec le milieu.

En deux mots, le terroir inspire l'artisan et l'artisan protège le terroir. Ils se mettent mutuellement en valeur. Pour l'industriel, un terroir est essentiellement une terre dont il exploite les ressources (c'est-à-dire sa matière organique) jusqu'à épuisement des stocks, comme c'est maintenant le cas un peu partout au Québec³ et ailleurs sur la planète.

Mais à quoi donc ressemblerait cette ferme où l'artisan serait capable de donner vie et goût au terroir, de laisser sa nature s'exprimer ?

Au cœur, le moteur qui carbure aux produits de la ferme, c'est une brasserie-bistrot-cuisine-café-boulangerie ! L'immense baril de bière maison qui trône au-dessus de la ferme, accoté sur le flanc droit de la bâtisse principale, est autant cuve de fermentation que cuve de stockage. Il est coiffé de panneaux solaires qui alimentent en électricité, du moins en partie, le cœur de la ferme.

C'est là qu'arrivent les carcasses de volailles, de cochons, de chèvres et de bouvillons, les œufs, le sirop d'érable, le miel, les fruits et légumes, le lait cru, les champignons sauvages et le houblon de la ferme. Comme j'ai l'habitude de le répéter, la rentabilité de l'artisan dépend de sa capacité à transformer ses produits bruts. C'est ainsi qu'il exprime son savoir-faire. Or, cette expression, qui ne devrait être limitée que par sa créativité, l'est généralement par des lois désadaptées de la réalité des petites fermes.

L'artisan qui produirait 1000 ou 2000 poulets par année, une fraction de la production commerciale moyenne qui tourne plutôt autour de 270 000 poulets par ferme, pourrait choisir, par exemple, d'offrir sur sa carte une mousse de foie de volaille au beurre et aux oignons de la ferme, une salade du jardin aux cœurs et gésiers confits (dans le gras de volaille), un consommé style tonkinois apprêté avec la tête, le cou, les os et surtout les pattes, puis il resterait encore deux belles cuisses et une poitrine entière. L'artisan pourrait alors en faire quatre ou cinq généreuses portions de coq au vin ou alors faire griller les cuisses sur le gril et tirer des poitrines quatre ou cinq salades César copieuses en les garnissant aussi d'un œuf de la ferme frit dans le gras de volaille, d'un morceau de bacon maison et de quelques croûtons de son pain au levain frotté à la fleur d'aïl.

Bien entendu, tout cela pourrait aussi devenir plats à emporter ou même, dans certains cas, conserves gastronomiques telles que choucroute alsacienne toute garnie, boudin noir à l'ancienne, terrine aux gésiers confits, pigeon chasseur, pâté chinois de gibier (hachis Parmentier), soupe thaïlandaise, coq au vin ou encore smoked-meat de magret de canard...

Bref, tout ce que la ferme produirait, la cuisine le transformerait et, dans une large mesure, l'offrirait directement au menu de la salle à manger.

Non loin du cœur transformateur, les produits poussent un peu partout : tout près des cuisines, les fruits et légumes frais, fines herbes et fleurs comestibles grandissent dans un potager au bout

duquel, près de la route, une petite structure de brique abrite le compost qui sert à l'engraisser. Juste à côté, une remise permet au jardinier-maraîcher d'entreposer les outils qu'il utilise chaque jour.

À proximité des jardins, on trouve un petit verger, clôturé à l'aide d'un filet à volaille électrifié qui retient quelques douzaines de lapins et les protège des prédateurs. Remarquez le clapier, à droite des ruches, qui sert d'abri aux animaux. Les lapins s'occupent de tondre la pelouse entre les pommiers, se régaler des pommes tombées et engraisent le sol avec leur fumier. Ici, l'autocueillette ou la vente en gros n'est ni possible ni souhaitable : les pommes vont plutôt garnir des tartes, composer de délicieux confits de pommes et d'oignons, fermenter dans un petit alambic d'où coulera de quoi remplir quelques bonnes bouteilles de calvados fermier ou alors se faire presser toutes crues pour en faire du cidre servi en cocktail au bistrot. Les pommes de quelques pommiers peuvent aussi ne pas être cueillies du tout, restant à geler sur l'arbre jusqu'au cœur de l'hiver, avant la cryocentration des sucres. Elles vont ensuite à la presse pour nous permettre d'en extraire, éventuellement, un cidre de glace naturel pour le bistrot.

Derrière les jardins, un petit poste d'abattage mobile est installé sur la pelouse pour l'été. Quelques cônes de contention, une échaudeuse, une plumeuse, une table d'éviscération, de l'eau courante et un lavabo de refroidissement rempli de glace permettent l'abattage des volailles à la pièce. Lorsqu'il fait beau soleil et selon les besoins des cuisines, on y abat une ou deux douzaines de volailles à la fois, pas plus. Entre les séances d'abattage, qui n'ont lieu qu'une ou deux fois par semaine, la pluie, le vent et les rayons UV du soleil assèchent et aseptisent les lieux. Il n'y a pas façon plus salubre d'abattre : par petits lots, au soleil, en suivant de A à Z la transformation de l'oiseau qui, en moins d'une heure, passe d'animal au pâturage à carcasse dans les frigos de la brasserie. Soulignons enfin que l'abattage a lieu à la vue de tous, ce qui est à la fois éducatif et signe d'une transparence certaine, marque de commerce de celui qui n'a rien à cacher.

Derrière le poste d'abattage et le bâtiment principal, sur la droite, on trouve les pâturages qu'on voudra toujours plus grands et luxuriants, car ils nourrissent la volaille et les ruminants, été comme hiver (sous forme de foin dans ce dernier cas).

Des poules s'y promènent à l'intérieur d'un filet à volaille électrique mobile qu'on déplace tous les trois ou quatre jours pour s'assurer que ces dames ont toujours un pâturage frais à leur disposition, à la recherche d'insectes et d'herbes bonnes à manger. Leur poulailler mobile est muni de panneaux solaires qui servent à recharger les batteries de l'électrificateur de clôture que la structure roulante abrite. Tout cet appareillage peut être déplacé à la main en une quinzaine de minutes.

Un peu plus en retrait, toujours au pâturage, se déploient les fameux chicken tractors à la Joel Salatin⁴. L'idée est simple : des cages mobiles de 2,5 mètres sur 2,5 mètres abritent chacune trois douzaines de poulets âgés de 21 à 50 jours. Deux fois par jour, les cages sont déplacées pour recouvrir une nouvelle portion de pâturage pour les poulets. Elles sont munies de mangeoires et d'abreuvoirs suspendus, ce qui permet à une personne de déplacer 180 poulets, soit cinq cages, leurs abreuvoirs et leurs mangeoires, vers un nouvel espace propre, verdoyant et comestible en moins d'une quinzaine de minutes. Il est à souligner que les cages peuvent abriter différentes espèces de volailles et, en « récoltant » celles-ci à différents degrés de maturité, on peut fournir à la table champêtre autant de tendres coquelets que de poulets à rôti bien dodus. Il est aussi à noter que le poulet de chair n'est élevé ici que quatre ou cinq mois par année, entre mai et septembre, laissant le temps au pâturage d'absorber le fumier de la volaille et aux fermières et fermiers de vaquer plus librement à leurs nombreuses autres occupations.

Au fond, sur l'herbe, c'est le royaume de la reine mère : la vache à lait. Elle broute des herbes qu'on ne voudrait même pas chiquer, en extrait l'essentiel de sa pitance et produit un nectar précieux : un lait cru, vivant, entier et bien gras. Les cuisines de la ferme en tirent la crème fraîche, en font du fromage, du yogourt et des gâteries : gâteaux, crèmes brûlées, crèmes caramel, etc. Le lait frais, exprimé à la main des trayons de la vache (dit « cru » parce que non pasteurisé), est un tout autre aliment que ce liquide industriel qu'on aura extrait mécaniquement de la vache confinée à l'étable, puis amalgamé à d'autres, filtré, pasteurisé (c'est-à-dire cuit), homogénéisé, « encartonné » ou « ensaché » et enfin distribué en épicerie. La différence entre le lait frais et le lait d'épicerie est du même ordre que celle qui existe entre une belle salade fraîche et une belle salade qu'on aurait cuite, passée au robot culinaire, homogénéisée et emballée dans un attrayant carton ciré avec sur l'emballage, bien sûr, une photo de belle salade fraîche du jardin...

Bref, la vache est appelée à l'étable d'été (qui se trouve à deux pas d'elle dans le dessin) deux fois par jour pour être traitée et le soir pour dormir. Par beau temps, on peut aussi choisir de la traire là où elle est, armé d'un petit banc, de patience et d'un grand seau. Chaque traite donne au moins une dizaine de litres de lait ! Tout un trésor à portée de la main ! Pour que la vache continue à donner du lait année après année, il faut qu'elle mette bas, au printemps, un ou deux veaux qui pourront être engraisés jusqu'à l'automne, puis abattus pour leur viande. On laisse toutefois la vache se tarir à l'automne et on se passe de lait durant l'hiver. La vache se repose alors, tout autant que ceux qui devaient la traire deux fois par jour ! C'est ça, l'agriculture saisonnière : chaque chose en son temps. Et les fromages au lait cru qui ont mûri pendant l'été et l'automne, c'est le temps de les déguster à l'hiver, en se rappelant le doux parfum des luxuriants terroirs estivaux.

Juste à droite de l'étable, une érablière se déploie lentement. Sa trentaine d'entailles suffit déjà à la brasserie pour offrir régulièrement des délices au sirop d'érable, comme son nougat glacé, praliné au sucre d'érable. L'évaporation de l'eau d'érable et sa transformation en sirop ont lieu dans la petite cabane à sucre construite, comme tout le reste, sur la ferme, avec le bois de la forêt qui encercle le noyau principal.

Cette forêt (visible à gauche sur le dessin) qui s'étend sur une douzaine d'acres, surtout constituée de conifères, est source de multiples ressources, toutes aussi précieuses les unes que les autres : bois de chauffage (trembles, bouleaux, bois mort) pour la cabane à sucre, le four à pain et l'âtre de la brasserie ; bois de construction (cèdres, mélèzes, sapins, pins et épinettes) pour les bâtiments, les cages mobiles et les clôtures de la ferme ; champignons (pleurotes, chanterelles, bolets, lactaires, hydnes...), thé du Labrador, thé et petit thé des bois, framboises, mûres, bleuets et autres baies sauvages pour le kiosque de produits frais et les cuisines ; un peu de petit gibier (lièvres, perdrix et dindons sauvages) et quelques truites de ruisseau au printemps pour les propriétaires et leurs amis.

À l'orée du bois, de l'autre côté du chemin qui borde la forêt, quelques cochons s'affairent à dégarnir une portion de terre tout juste défrichée. Ils saluent au passage des voyageurs venus séjourner dans les yourtes et la géonef (earthship) construites autour de l'étang pour ajouter un petit revenu locatif aux opérations générales de la ferme (et permettre aux clients du bistrot de s'accrocher les pieds à la ferme un peu plus longtemps que prévu). Ces gîtes sont érigés autour d'un étang creusé là pour récolter l'eau de pluie et abreuver les cultures de riz sauvage et les serres qui poussent tranquillement (le long de la bordure supérieure de mon dessin). L'eau de l'étang coule aussi vers un grand bassin d'eau où viennent s'abreuver les ruminants et se rafraîchir les agriculteurs et les touristes.

Voilà qui fait sommairement le tour du propriétaire. Je n'ai pas parlé des ateliers de savoir-faire agricole qui ont lieu à la ferme les dimanches de juillet et d'août, des repas gastronomiques dix services organisés à l'automne (dont le menu est, évidemment, strictement bâti à partir des produits de la ferme et des bois) ni des stratégies d'hébergement hivernal des animaux qui servent à produire du compost et à enrichir le sol des serres alors que la ferme dort sous la neige, mais ce n'est que partie remise.

Le caractère utopique de mon image d'Épinal (naïve au niveau de la forme plutôt que du fond, me semble-t-il) est essentiellement attribuable à l'État et à ses lois. Or, ce n'est pas la suppression de ces lois que nous réclamons, mais leur modification pour qu'elles tiennent compte du statut particulier de l'artisan agricole et de l'importance des « arts de la terre ».

Si ce projet était possible, il exigerait des artisans un dévouement sans borne, une ténacité hors du commun, une intarissable soif d'apprendre, un respect inconditionnel pour l'écologie, un altruisme exemplaire, une inventivité hors pair, une santé de fer et une volonté d'acier.

Et c'est bien ce que nous avons à offrir aux terroirs québécois ; pour peu qu'on nous en donne le droit, nous en prendrons la responsabilité.

Pour explorer le croquis à votre guise, visitez enpleinegueule.com/francais/lafermeimpossible/croquis.html. ◀

Notes

- 1 L'UPA est une organisation syndicale professionnelle québécoise qui détient le monopole de représentation pour tous les agriculteurs québécois. Hormis son monopole, elle est comparable à la FNSEA en France.
- 2 Dominic Lamontagne, *La ferme impossible*, Écosociété, 2015, 128 p.
- 3 Cf. Valérie Borde, « Pauvres terres agricoles ! » [en ligne], *L'actualité*, 4 juillet 2018, www.lactualite.com/societe/2018/07/04/pauvres-terres-agricoles.
- 4 Baptisé Souverain prêtre du pâturage par le *New York Times* en 2005*, Joel Salatin s'inspire des formes, des matières, des propriétés, des processus et des fonctions du vivant (biomimétisme) pour développer des techniques d'élevage holistiques. Il habite et travaille avec sa famille dans la vallée de la Shenandoah, au pied du massif des Appalaches, sur sa ferme de 200 hectares baptisée Polyface Farm. Conférencier populaire, éditeur du *Stockman Grass Farmer*, Joel Salatin est l'auteur de onze livres, dont *Everything I Wan't to Do Is Illegal*, *Folks, This Ain't Normal* et *Pastured Poultry Profit*. Il a signé, en 2015, la préface de *La ferme impossible*, disponible dans sa version originale anglaise sur enpleinegueule.com. *www.nytimes.com/2005/05/01/style/tmagazine/high-priest-of-the-pasture.html

Après avoir amorcé un baccalauréat avec spécialisation en arts visuels à l'Université d'Ottawa en 1994, **Dominic Lamontagne** délaisse le milieu universitaire pour fonder l'entreprise Günt multimedia à Montréal en 1998. En 2003, il fonde avec sa conjointe Gastronomie le Naked Lunch qui se spécialise d'abord dans la préparation de prêt-à-manger sous vide et les services de traiteur. Deux ans plus tard, l'entreprise ouvre à Verdun un « bistrot-épicerie fine » où la restauration traditionnelle côtoie le prêt-à-manger en conserve. En 2009, le bistrot ferme ses portes pour permettre à l'entreprise de se consacrer à plein temps à la fabrication de conserves gastronomiques qu'elle distribue alors dans plus d'une centaine d'épiceries québécoises. L'aventure Naked Lunch se termine en 2012 alors que Dominic Lamontagne et sa famille s'installent à Sainte-Lucie-des-Laurentides pour y bâtir une petite ferme vivrière à laquelle ils rêvent d'annexer une table champêtre. Le projet s'avère impossible, ce qui mène à la rédaction de *La ferme impossible*, un essai publié chez Écosociété à l'automne 2015. Depuis, le couple milite en faveur de la légalisation de l'agriculture artisanale par le biais de ses sites enpleinegueule.com et agricultureartisanale.org.