

La Coopérative Le terroir solidaire étend son action à Montréal et à la Rive-Sud.

Lily Gaudreault, collaboratrice



L'automne est bel et bien arrivé : l'heure a changé et malgré le redoux pseudo-estival, le mercure a lâchement plongé au-dessous de zéro. On pourrait croire que les maraîchers et autres producteurs alimentaires pourront enfin se la couler douce. C'est mal les connaître : ils sont tellement ingénieux et dynamiques qu'ils trouvent mille et un moyens de poursuivre leur mission. Vaïlle que vaïlle, ils continueront de nourrir leur région. Et plus loin encore!

Le terroir en action

Vous voulez un exemple probant? La Coopérative Le terroir solidaire, principalement active dans Brome-Missisquoi et la Haute-Yamaska, poursuit et même intensifie ses livraisons en ligne de produits alimentaires locaux. En effet, la Coopérative étend son action à Montréal et à la Rive-Sud. «Nos membres producteurs ont constaté que plusieurs de leurs clients souhaitent continuer de s'approvisionner chez eux après la fermeture des marchés publics et à la fin de la saison estivale», précise Kristen Gingera, ancienne enseignante et elle-même propriétaire de la ferme porcine Cheeky Creek, membre de la Coopérative. «Certains villégiateurs et vacanciers veulent rester fidèles à nos produits et apprécient de les recevoir à domicile», poursuit madame Gingera. C'est ainsi que le système de livraison hors Brome-Missisquoi a pris naissance. La clientèle de la Coopérative se répartit désormais de façon égale entre les régions du Grand Montréal et de Brome-Missisquoi — deux mois seulement après le début de l'expérience. Les commandes se font par la plateforme conviviale À table, obligatoirement entre le vendredi et le mardi, pour obtenir une livraison le vendredi ou le samedi suivant. On peut également consulter le site de la coopérative pour plus d'informations : www.letterroirsolidaire.ca. Nous avons fait le test et il s'est révélé concluant. La livraison est arrivée au jour dit et le contenu

était frais et conforme à la commande!

Mise sur pied en 2017 par huit membres fondateurs, cette coopérative comprend maintenant une trentaine de membres, entreprises agricoles de petite et moyenne taille, et connaît une croissance remarquable puisqu'elle est déjà à l'étape de l'exportation. Fait à noter : 60 % des entreprises membres sont dirigées et exploitées par des femmes. Dans un premier temps, cette réunion de producteurs a permis le regroupement de leurs produits sous une même bannière, notamment dans les marchés publics et certains points de chute désignés, engendrant ainsi une forte économie de temps et de ressources matérielles et financières. Le succès de ce modèle repose sur le fait qu'il apporte des solutions concrètes aux besoins de ses membres, soit une meilleure organisation du travail et une mise en marché sur mesure. Rendre des services à ses membres, pour mieux servir la clientèle, voilà la mission première de la Coopérative.

L'éveil des consciences

De plus, cette année, la crise sanitaire a éveillé les consciences sur la provenance, la disponibilité et la qualité de nos aliments. La population a réalisé l'importance d'avoir des aliments sains, cultivés ou produits à proximité de leur domicile et à un prix raisonnable. C'est en quelques mots la définition de l'autonomie alimentaire, c'est-à-dire qu'une région ou une nation repose sur elle-même pour nourrir ses citoyens. De nouvelles initiatives ont donc surgi pour répondre aux besoins exprimés par le public d'une part, et pour mettre en valeur les producteurs locaux d'autre part. Les commandes en ligne et l'utilisation rationnelle des récoltes et des surplus figurent parmi celles-ci. Par exemple, aux fins des livraisons par la Coopérative, les légumes d'automne sont récoltés au fur et à mesure des

commandes en ligne pour éviter le gaspillage et garantir la fraîcheur. Cela explique les jours de battement entre le moment de la commande et la livraison.

Un virage important

Cuisiner : c'est tellement tendance! On constate que cuisiner à la maison est une tendance en forte hausse. L'habitude de congeler ses plats ou les mettre en conserve, de faire ses sauces ou ses bouillons s'est ancrée à tel point qu'elle a provoqué une pénurie de pots de verre Mason en août dernier. Bref, la transformation est non seulement en vogue, mais elle est pratiquement devenue essentielle pour assurer notre approvisionnement. En conséquence, certains restaurants se sont convertis à la livraison et aux mets prêts à emporter. La meilleure avocate de la transformation des produits est Chloé Ostiguy, cheffe du restaurant végane L'Archipel de Cowansville qui est un point de chute de la Coopérative Le terroir solidaire. Jamais elle ne sacrifie la qualité de présentation ou la fraîcheur. Mais, elle récupère les légumes orphelins de deux fermes locales pour les transformer pour la revente; 60 % de son chiffre d'affaires provient désormais de la vente de produits locaux transformés : sauces tomates, confits, marinades et lactofermentations à découvrir ornent les tablettes et frigos de L'Archipel. «Pour moi, c'est une manière supplémentaire d'honorer le travail des maraîchers», affirme Chloé. En cette deuxième vague de contamination par la COVID-19, s'approvisionner dans un restaurant ayant ces valeurs constitue une belle façon de varier nos menus et de profiter d'une cuisine inventive. «Nous avons commencé à tracer une belle ligne écologique entre tous les maillons de la chaîne alimentaire : du producteur au consommateur, en passant par ceux et celles qui les cuisinent et les distribuent.» Dans sa cuisine, elle s'est donné comme principes de n'utiliser que des produits locaux et de réduire le gaspillage. Donc : exit les agrumes et essences tropicales et bienvenue aux plantes d'ici comme la mélisse acidulée et le mélilot vanillé. Les principes observés par cette jeune entrepreneure ont également un impact sur les coûts, puisque l'approvisionnement se fait sans intermédiaires et que les frais de transport

sont minimes. À Bromont, le restaurant Le Chardo (ou Outarde jaune, dans un concept estival) s'inscrit dans cette même mouvance. Pour sa part, L'Épicier du coin de Cowansville cultive ses propres légumes et fruits bio pour les intégrer à ses plats cuisinés. Prochainement, plusieurs des artisans d'un tel système d'alimentation durable et local seront mis en vedette dans une série de capsules en ligne : voilà une bonne façon de connaître ceux et celles qui nous nourrissent sainement.

Un secteur bioalimentaire effervescent

La Coopérative Le terroir solidaire fourmille de projets. Un financement gouvernemental est attendu pour accompagner la créativité de ses membres. Par exemple, il est question de se doter de services de boucherie, d'entreposage et de cuisines professionnelles à l'usage des entreprises. En bout de piste, certains producteurs auraient ainsi des retombées possibles de leur travail durant douze mois par année et les profits réalisés à l'interne seraient en partie réinjectés dans la coopérative. Ces projets signifient l'apport de plusieurs emplois stables en cuisine et dans

toutes les installations. Il y a actuellement une conjonction des idées et d'efforts de l'ensemble du milieu. À preuve, au moment où la Coopérative exporte ses services et en fait la promotion, le Centre local de développement (CLD) de Brome-Missisquoi lançait son plan stratégique bioalimentaire 2021-2023. Par le vocable bioalimentaire, l'organisme veut englober l'ensemble de la chaîne de production des aliments en région, de même que la sécurité et l'autonomie alimentaires évoquées ci-dessus. Le CLD adopte le concept de système alimentaire durable comme cadre de référence. Le plan stratégique laisse donc présager que les actions qui en découlent seront concrètes et constructives à long terme. Selon Kristen Gingera : «Le secteur agricole et alimentaire régional est en grande effervescence. Le plan du CLD s'approche de notre vision.» Même son de cloche chez Ève Monty-Tremblay de la Ferme de la colline du chêne, maraîchère également consultée, qui appuie tous les efforts visant la pérennité des entreprises agricoles et leur rayonnement». Tous vous le diront : le développement durable est non seulement dans l'air : il est dans la terre!

LES JARDINS DE LA COLLINE

ICI ON NE VEND QUE DU BONHEUR!

Fruits, légumes, viandes de producteurs locaux, produits du terroir et du Saucisson Vaudois. Variétés de gâteaux, tartes et autres pâtisseries. Quiches, tourtières, pâtés, marinades, confitures, vinaigres et vinaigrettes. Tapis nattés... et plus!

Dinde fraîche (sur réservation),
bûches de Noël,
gâteaux aux fruits et
paniers-cadeaux

450 263-5997
1032, boul. Pierre-Laporte, Brigham
Boutique ouverte tous les jours



MARIE-EVE LUSSIER
ARCHITECTE PAYSAGISTE

NATURE DEN

Architecture de Paysage

natureden.ca • 450-539-4114