

# Des producteurs d'ail se regroupent dans les Cantons-de-l'Est

Bonne nouvelle pour les producteurs d'ail : les prix pour l'ail récolté au Québec en 2012 sont à la hauteur des attentes.

Tout pour réjouir les nouveaux producteurs des Cantons-de-l'Est qui ont uni leurs forces. Leur ail sera vendu à la bannière Sobeys sous la marque du Petit Mas de Christiane Massé, une productrice d'expérience.



PIERRE-YVON BÉGIN  
pybegin@laterre.ca

COMPTON — « Les prix sont bons cette année », se réjouit-elle, au moment où les huit producteurs, biologiques et traditionnels, sont en train de terminer le nettoyage de leur récolte. Pour faciliter le travail, ils ont collectivement acquis une brosse mécanique et une table de triage avec tapis roulant. Ramassé en pleine canicule de juillet, l'ail avait été mis à sécher depuis.

« On peut produire de l'ail au Québec, ajoute Christiane Massé, mais le prix doit y être pour permettre à des familles d'en vivre. On ne peut faire ça au prix de la Chine. »

Celle qui commercialise aussi la fleur d'ail explique que l'engouement des consommateurs pour les produits locaux favorise les producteurs cette année. L'ail, dit-elle aussi, profite d'une bonne presse pour tous ses bienfaits sur la santé, rappelant que la Chine a vécu une pénurie d'ail durant l'épidémie de H1N1.

« La difficulté, enchaîne Christiane Massé, c'est de convaincre les producteurs que ça va être payant. Pour ça, ils doivent l'expérimenter. Il y a plein de détails à gérer, et c'est extrêmement coûteux, notamment pour l'achat des semences. Ça demande aussi beaucoup de main-d'œuvre. »

Diane et Victor Blais font partie des nouveaux producteurs qui ont été séduits par l'aventure. Producteurs de bœufs et de sirop d'érable biologiques et de porcs traditionnels, ils sont en train de nettoyer leur seconde récolte. Sans aller jusqu'à dire que les revenus de l'ail vont leur permettre de nourrir leurs porcs, ils sont très heureux de pouvoir compter sur cette nouvelle source de revenus, « un à-côté intéressant ». Ils misent également sur une excellente main-d'œuvre au sein de leur famille immédiate. « C'est beaucoup de manutention. Heureusement, les salaires vont demeurer dans la famille », se félicite Diane.

« On aime ça, et il va nous rester quelque chose », enchaîne Victor, avouant qu'il a eu très chaud durant la récolte. Une fois le récolteur mécanique passé, l'ail doit être sorti de terre à la main. Après avoir consacré deux acres à cette production l'an dernier, les Blais en



La production d'ail s'avère salvatrice cette année. Sur notre photo, Victor et Diane Blais, de Compton, Christiane Massé et Daniel Fauteux sont particulièrement heureux de leur récolte 2012.

ont ensemencé trois acres et demie cette année. L'an prochain, ils visent quatre acres, en production biologique.

« Les perspectives sont bonnes, estime Victor Blais. Si j'en sème une demi-acre de plus l'an prochain, c'est pour me libérer de l'obligation (financière) d'en produire. »

Daniel Fauteux et Maryse Breault, de Stanstead, en étaient pour leur part à leur première expérience cette année. Ils ont eu davantage de pluie de sorte que leur récolte est au-dessus de la moyenne. L'an prochain, ils pensent doubler leur production de deux acres en passant du biologique au conventionnel, « parce que les coûts de la certification sont trop élevés ».

Les huit producteurs ont cultivé 17 acres cette année, ce qui devrait se traduire par une production d'environ 50 000 lb d'ail. Outre les magasins d'aliments naturels, cet ail se retrouvera dans les entrepôts de Sobeys pour fournir les supermarchés IGA, Marché Tradition et Rachele-Béry, suivant la demande des consommateurs.

En plus de la mise en marché et du partage de machinerie, le groupe met en commun les différentes expériences. En production depuis 22 ans, Christiane Massé met son expertise à contribution, heureuse de pouvoir compter sur de nouveaux venus. Dès l'automne, les producteurs vont réfléchir à la structure, coopérative ou autre, qui pourrait leur convenir. Pour le consommateur, l'automne est aussi le temps de faire bonne provision d'ail du Québec, qui se conserve facilement durant l'année, à condition de ne pas le réfrigérer!



La culture de l'ail est fort exigeante. Elle demande plusieurs manutentions avant sa mise en marché. Une fois séchés, les bulbes d'ail passent au nettoyage et à la classification.