

FERME LE PETIT MAS DE SAINT-MALO

L'ail du Québec, un marché à développer



PHOTOS : PIERRE-YVON BÉGIN/TCN

La fleur d'ail est récoltée au solstice d'été. Hachée, elle est mise en fermentation à l'aide d'une culture bactérienne, durant une dizaine de jours, dans l'huile de tournesol. Le Petit Mas en transforme près de 18 tonnes.

PIERRE-YVON BÉGIN

SAINT-MALO – L'ail produit au Québec pourrait avantageusement remplacer les importations, de Chine principalement, qui occupent aujourd'hui 95 % du marché. Productrice d'ail sur les hauteurs de Saint-Malo dans les Cantons de l'Est, à une soixantaine de kilomètres au sud de Sherbrooke, Christiane Massé sent que le vent est en train de tourner. Connue pour être la seule productrice au monde d'un condiment à base de fleur d'ail, elle constate que la vente d'ail frais représente aujourd'hui la moitié de son chiffre d'affaires.

« Le marché répond maintenant », remarque-t-elle. Question prix, Christiane Massé sait pertinemment qu'il est illusoire de penser à livrer compétition aux producteurs chinois. Les producteurs québécois, affirme-t-elle, doivent miser sur la qualité et la fraîcheur. Et c'est très facile, pense-t-elle, l'ail chinois se dégradant très rapidement pour avoir été réfrigéré. Arrivé à l'air ambiant des tablettes, l'ail chinois se croit au printemps et se met à germer. Conservé à l'air ambiant, l'ail récolté à partir de la mi-août au Québec demeurera impeccable jusqu'à la fin mars.

« Nous avons une très belle qualité d'ail, déclare Christiane Massé. Ce n'est pas comparable à l'ail chinois. L'ail du Québec a une durée de vie et si tu en mets trois fois moins, il n'est pas plus cher. Le rapport qualité/prix est excellent. Et puis, comme dit Laure Varidel, acheter c'est voter. Est-ce qu'on veut encore de l'agriculture au Québec? »

Question de s'assurer un approvisionnement suffisant et de répondre à la demande, Christiane Massé s'est associée à Feliks Furmanek, un producteur de l'Ontario. Avec ses 45 hectares (110 acres), celui-ci est le plus important

producteur d'ail au Canada. Cette association, admet-elle, lui a permis d'entrer dans les IGA du Québec, les Provigo et Loblaws de l'Ontario et du Québec. Les grandes chaînes, observe-t-elle, ne sont pas intéressées à discuter avec un producteur d'une demi-acre.

« Je me suis toujours dit que j'aimerais développer le marché de l'ail local, ajoute-t-elle. Il faut rassembler l'offre. Je trouve ça l'un de voir cette belle production qui permet à de petites fermes familiales de prospérer. Je reçois plein d'appels de producteurs intéressés. Il faut être bien organisé pour produire de l'ail. L'ail est aussi fragile qu'une pomme. Il n'y a rien de simple en agriculture et nous sommes vraiment à la merci des éléments. »

Christiane Massé en sait quelque chose. Après une année exceptionnelle en 2008, elle a perdu toute sa récolte 2009 en raison du gel en mai dernier. Elle peut heureusement compter sur la récolte d'autres producteurs. En production depuis 1990, elle admet d'ailleurs avoir fait « toutes les gaffes possibles », mais a été sauvée par sa détermination. Le séchage de l'ail durant une bonne semaine, indique-t-elle, représente une étape cruciale. Il lui est arrivé de perdre la moitié de sa récolte à ce moment.

Fleur d'ail

Christiane Massé a acquis sa notoriété avec son condiment fait à partir de fleur d'ail hachée. Hachée et mélangée à l'huile de tournesol, la tige de fleur d'ail fermente dans une culture bactérienne durant deux semaines. Plusieurs grands chefs québécois, dont Anne Desjardins, ont reconnu la qualité de ce produit unique. Ajouté aux salades, pâtes et viandes, ce condiment rehausse le goût des aliments, sans « le brûlant » de l'ail frais. Il se digère très facilement et, surtout, il



ne vous laisse pas avec une vilaine haleine.

Le plus beau de l'histoire, c'est que la découverte de cette recette est le fruit du pur hasard. Un an après l'achat de la ferme en 1989, Christiane Massé entrepose un surplus de fleurs d'ail hachées au réfrigérateur avec un peu d'huile de tournesol. Oubliée durant deux ou trois mois, la mixture a fermenté.

« Je pensais que ce n'était plus bon, confie Christiane Massé. Je me doutais bien que cela avait fermenté. Le goût était vraiment doux et j'ai commencé à en mettre dans les salades. Tout le monde se demandait bien ce que j'y ajoutais. »

Le produit a été mis en pot et les ventes ont progressé lentement jusqu'en 1997. À ce moment, les producteurs ont véritablement pris le virage de la transformation avec la construction d'un bâtiment. Le passage d'une production artisanale à une transformation de grande envergure a entraîné des problèmes de fermentation. L'entreprise a fait appel à l'expertise d'un proche voisin, Gary Caldwell de Martinville. Propriétaire de Caldwell Biofermentation Canada inc., celui-ci a



Christiane Massé a récolté les bulbes d'ail à la mi-août. Cette année, elle a perdu tout son champ en raison du gel. Elle doit compter sur la production d'autres producteurs. Ici, elle vient de récolter un bulbe dans le jardin de sa fille, Maude Petiot.

trouvé la culture bactérienne idéale. Cette heureuse collaboration se poursuit d'ailleurs et un nouveau produit pourrait bientôt émerger des recherches.

« La culture bactérienne, explique Christiane Massé, est fabriquée à partir des bactéries qui se trouvent sur les fleurs d'ail. C'est loin d'être simple parce qu'il faut trouver les bonnes souches. C'est de plus en plus pointu, mais c'est cela qui est intéressant. »

Des recherches sont également menées afin de déterminer si les propriétés médicinales de la fleur d'ail sont équivalentes au bulbe d'ail, reconnu pour contenir des molécules bioactives anticancéreuses. Christiane Massé salive déjà à l'idée de voir ses intuitions confirmées par une publication scientifique.

La ferme Le Petit Mas doit son appellation à la contraction des noms des deux fondateurs, Christiane Massé et Jean-Philippe Petiot. Le mas est aussi le nom donné à une ferme ou une maison de campagne de style traditionnel en Provence. Aujourd'hui associée à l'entreprise, Johanne Desrochers a trouvé ce joli nom. En période de production, l'entreprise emploie jusqu'à huit personnes. La récolte du bouton de la fleur d'ail a lieu au solstice d'été. Voir le site Internet au www.lepetitmas.ca.