

Le phénomène Fortier

JEAN-MARTIN FORTIER, DIT LE « JARDINIER RÉVOLUTIONNAIRE » ET VEDETTE DE LA SÉRIE *LES FERMERS*, A RÉUSSI À IMPOSER SON MODÈLE DE MICROFERME BIOLOGIQUE SUR UNE BONNE PARTIE DE LA PLANÈTE, EN PRÉSENTANT L'AFFAIRE COMME ÉTANT RENTABLE ET À LA PORTÉE DE TOUS. VEND-IL DES ILLUSIONS À UNE GÉNÉRATION DE NÉORURAUX ?

| PHOTOS DE RODOLPHE BEAULIEU





JJEAN-MARTIN FORTIER SE PRÉSENTE AVEC une trentaine de minutes de retard à notre rendez-vous à l'Espace Old Mill, la table champêtre qu'il a créée avec des associés il y a deux ans à Stanbridge East, une municipalité de l'Estrie. Mais il a de bonnes excuses à servir — dont celle d'avoir été intercepté en chemin par une dame si bouleversée de rencontrer en chair et en os le maraîcher le plus célèbre du Québec, tête d'affiche des deux saisons de la série *Les fermiers*, qu'elle s'est mise à pleurer.

Ce n'était pas une première pour lui. «Pour certains, je représente quelque chose de très profond», m'explique ce grand gaillard de 46 ans aux yeux clairs et au sourire engageant, coiffé d'un chapeau kaki serti d'une plume.

Dans la communauté agricole, certains se moquent de son image léchée de «paysan sympathique» en chemise à carreaux. On le surnomme d'ailleurs la «*rock star* du bio», non sans sarcasme. L'importante visibilité médiatique dont il jouit depuis quelques années — on a pu le voir notamment dans le film documentaire *Récolter l'hiver*, diffusé l'hiver dernier à Télé-Québec, et dans l'émission *C'est plus qu'un jardin*, sur Unis TV — ne lui vaut pas que des admirateurs en pâmoison. Mais c'est surtout l'enthousiasme avec lequel il parle des joies de l'agriculture qui

agace ses détracteurs, d'autant que des convois de fermiers québécois en colère ont défilé en tracteur à plusieurs reprises cette année pour dénoncer la précarité de leur situation.

Jean-Martin Fortier affectionne beaucoup son feutre à plume signé Fumile, un chapeau de sa région d'adoption, Brome-Missisquoi. Il ne s'en sépare quasiment jamais. «C'est le symbole qui me rattache à mon identité de producteur», explique celui qui, il y a 20 ans, a fondé Les Jardins de la Grelinette avec sa blonde, Maude-Hélène Desroches. Leur petite ferme de légumes biologiques, toujours en activité à Saint-Armand, près de Frelighsburg, jouit d'une réputation telle qu'elle attire des stagiaires de partout dans le monde. Encore aujourd'hui, elle approvisionne 300 familles en paniers bios.

En vérité, «à part réparer les fournaises des serres de temps en temps», Jean-Martin Fortier ne s'occupe plus tellement de cette entreprise, désormais sous la houlette de sa conjointe. Le fermier a fait place au businessman, qui s'active à promouvoir sa vision dite «révolutionnaire» de l'agriculture, soit le maraîchage biologique intensif sur petite surface sans tracteur. Le principe de la microferme, cette catégorie non officielle désignant un espace cultivé d'environ un hectare — l'équivalent de 10 000 m², ou une fois et demie la taille d'un grand terrain de soccer —, a été mis en avant par l'entrepreneur en 2012 dans son livre *Le jardinier-maraîcher* (Écosociété), dont une réédition préfacée par son idole, Laure Waridel, est parue en 2015.

L'ouvrage, à la fois manuel pratique et plaidoyer pour qu'une « masse de petits agriculteurs remplacent l'agriculture de masse », comme Jean-Martin Fortier aime le répéter, a été traduit dans 9 langues, bientôt 10, et s'est écoulé à 250 000 exemplaires jusqu'à présent. À la surprise de l'éditeur, qui avait d'abord refusé le manuscrit, ainsi qu'à celle d'un illustre concitoyen, l'ex-chroniqueur à *La Presse* Pierre Foglia.

« Il s'arrêtait souvent à la Grelinette en vélo », se rappelle Jean-Martin Fortier, calé dans le canapé Roche Bobois meublant le coin *lounge* de l'Espace Old Mill, qu'il qualifie de « restaurant de demain » avec son menu dit « hyperlocal ». Son ouverture rocambolesque a d'ailleurs fait l'objet d'une série documentaire, *La table du fermier*, diffusée le printemps dernier sur les ondes d'Unis TV.

« M. Foglia savait que je travaillais à la rédaction d'un guide et il me disait : "Qui va lire ça, un livre qui explique comment planter des carottes ? Tu n'en vendras pas 500 !" » Deux mois après sa parution, son bouquin trônaît pourtant sur les présentoirs des librairies, à côté des piles de *50 nuances de Grey*. « J'ai des photos de ça ! » raconte-t-il, amusé. S'en est suivi un entichement pour sa personne qui ne s'est pas essoufflé depuis. Dans un café de l'Estrie où je m'étais arrêtée pour dîner lors du reportage, j'ai même entendu les clients d'une table voisine lui attribuer l'invention du maraîchage.

« J'étais habité par la nécessité d'écrire *Le jardinier-maraîcher*, je n'en dormais pas la nuit », poursuit le maraîcher, dont les talents de communicateur avaient été remarqués dès 2007 par le défunt Jean Pronovost, président de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois. Jean-Martin Fortier y avait déposé un mémoire qui présentait son modèle d'affaires. « Je voyais mes amis agriculteurs en arracher, alors que Maude-Hélène et moi, on arrivait à payer nos factures et même à voyager l'hiver avec les enfants, malgré une plus petite surface de production. »

Visiblement, les techniques adoptées par ce couple d'ex-militants altermondialistes lors d'un

séjour d'un an et demi dans des fermes pratiquant l'agriculture de proximité au Nouveau-Mexique étaient gagnantes. Et Jean-Martin

Fortier tenait à faire connaître la recette de son succès, qui repose en partie sur la culture d'une quarantaine de légumes particulièrement rentables au mètre carré — le mesclun et les tomates, c'est payant, tandis que les pommes de terre et les courges prennent trop de place dans le jardin —, de même que sur la vente directe aux clients pour toucher plus de profits — les marchés publics et les abonnements aux paniers bios, qu'on appelle « circuit court », évitent au producteur de verser une cote à l'épicier et au distributeur. Un hectare ainsi exploité permet d'empocher au moins 100 000 dollars bruts annuellement, selon son calcul (voir encadré en page 22).

« Depuis le début, ma mission est d'encourager d'autres jeunes à opter comme nous pour un modèle d'agriculture de proximité plus sain que l'agriculture industrielle — qui est en train de nous empoisonner avec ses pesticides —, tout en offrant un revenu décent et une qualité de vie », explique celui que le quotidien français *Le Monde* a déjà baptisé le « pape québécois de la microferme ».

En bon idéaliste qui « croi[t] à l'avenir qu'on invente », Jean-Martin Fortier ne lésine pas sur les moyens pour répandre son approche. En 2017, il a cofondé l'Institut jardinier-maraîcher, une entreprise de 10 employés ayant pour crédo : « Nous croyons que n'importe qui peut démarrer une microferme rentable et en faire un métier. Et nous allons vous montrer comment. »

Cette entité, dont il est maintenant l'unique actionnaire, gère la promotion de ses 11 livres, la coordination de la cinquantaine de conférences qu'il prononce chaque année autour du globe, la production de contenus destinés aux réseaux sociaux (par exemple son nouveau balado en anglais, *The Market Gardener Podcast*) ainsi que ses formations virtuelles payantes, dont la Masterclass du jardinier-maraîcher, son programme phare.

LA TABLE CHAMPÊTRE ESPACE
OLD MILL ET SON
POTAGER, SITUÉ À L'ARRIÈRE.

« Depuis le début, ma mission est d'encourager d'autres jeunes à opter comme nous pour un modèle d'agriculture de proximité plus sain que l'agriculture industrielle », explique celui que le quotidien français *Le Monde* a déjà baptisé le « pape québécois de la microferme ».

Hyperactif sur les bords, l'homme d'affaires agit également depuis 2015 comme mentor et directeur de la production maraîchère de la Ferme des Quatre-Temps (une ferme-école située à Hemmingford qui avait une jumelle à Port-au-Persil jusqu'en 2023), propriété d'André Desmarais, président de Power Corporation. De plus, il est copropriétaire du logiciel Heirloom, qui offre aux microfermes une solution pour planifier leurs cultures.

Enfin, il a cofondé Growers & Co., qui se spécialise dans la vente en ligne de vêtements et d'outils de jardinage ainsi que dans le développement de plateformes présentant des initiatives agricoles, telles que la publication semi-annuelle *Growers & Co.*, la réalisation dont il est le plus fier. « Les agriculteurs sont toujours représentés comme des ploucs, mais moi, je veux les mettre en lumière avec de belles photos et raconter leur histoire, parce qu'elle est *hot*, cette histoire », insiste-t-il.

Armé de son bâton de pèlerin, l'entrepreneur estime avoir influencé « des dizaines de milliers » de fermiers au cours de la dernière décennie, avec son savoir-faire emprunté en grande partie à son maître à penser, Eliot Coleman, une sommité en agriculture bio aux États-Unis, qui lui-même s'est inspiré des maraîchers parisiens du XIX^e siècle.

Jusqu'ici, plus de 5 000 personnes issues de 91 pays ont suivi les cours de Jean-Martin Fortier, sans compter les maraîchers qu'il a formés en personne aux Jardins de la Grelinette et à la Ferme des Quatre-Temps, qui à leur tour en ont formé d'autres... « Souvent, je vois sur Instagram des photos de fermes qui portent notre signature visuelle distinctive, avec ses bâches d'occultation et ses platebandes surélevées larges de 120 cm, remarque-t-il, sans que les propriétaires sachent qui je suis. Et c'est très bien comme ça ! » En ce moment, il œuvre à implanter des



En Europe comme au Québec, la « rock star du bio » gagne des disciples aux profils remarquablement similaires. À l'instar du gourou lui-même, une forte proportion de ceux qui embrassent le modèle de la microferme sont des urbains peu familiers avec le monde agricole.

fermes-écoles basées sur ses techniques en France, en Allemagne, en Croatie et en Angleterre, notamment.

Le nombre précis de ses prosélytes est impossible à vérifier, mais la vingtaine d'experts et de fermiers avec qui j'ai discuté dans les derniers mois reconnaissent unanimement l'apport de Jean-Martin Fortier à l'agriculture, en dépit des critiques. Une enseignante qui s'est lancée dans la production de paniers bios m'a même raconté en pleurant que le maraîcher l'avait aidée à donner plus de sens à sa vie.

« Il a suscité de l'enthousiasme, mais aussi une réflexion sur l'agriculture », soutient l'agronome et économiste Pascal Thériault, directeur du programme de Gestion et technologies d'entreprise agricole à l'Université McGill. « Et ce qu'il propose — vente en circuit court, utilisation minimale de ressources à la ferme, consommation locale — a bien du bon sens d'un point de vue environnemental. Son modèle fait partie de la solution. »

L'année suivant la parution du *Jardinier-maraîcher*, les demandes d'admission au programme de trois ans en production horticole (fruits et légumes) biologique au cégep de Victoriaville ont plus que doublé. Et cet engouement, que tous les membres du personnel de l'établissement consultés relient principalement à la popularité du maraîcher vedette, semble se maintenir dans le temps. Pendant la pandémie, les demandes d'admission ont même quintuplé par rapport à 2010.

Le nombre de fermes au Québec a aussi augmenté pour la première fois depuis un siècle, selon le Recensement de l'agriculture de 2021 de Statistique Canada — une reprise de 1,6 % comparativement à 2016, attribuable en majeure

partie à la croissance des petites exploitations (moins de 52 hectares) spécialisées notamment en légumes frais. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

(MAPAQ), qui dénombre 105 entreprises d'une superficie de moins d'un hectare produisant des légumes biologiques au Québec, a toutefois refusé de commenter le rôle qu'a pu jouer Jean-Martin Fortier dans la légère hausse remarquée.

Un phénomène semblable s'observe en France, où les exploitations agricoles ont diminué dans tous les types de productions de 2010 à 2020, sauf en maraîchage. « Les données du recensement n'indiquent pas la taille de ces 1 000 nouvelles entreprises, mais quand on va sur le terrain, on voit bien qu'il s'agit souvent de petits maraîchers bios, pour lesquels Jean-Martin Fortier est une grande source d'inspiration », affirme l'agronome Kevin Morel, qui s'intéresse entre autres à la viabilité des microfermes à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, en France.

En Europe comme au Québec, la « rock star du bio » gagne des disciples aux profils remarquablement similaires. À l'instar du gourou lui-même — un petit gars de Saint-Bruno-de-Montarville qui n'aurait jamais imaginé faire pousser du chou frisé un jour —, une forte proportion de ceux qui embrassent le modèle de la microferme sont des urbains peu familiers avec le monde agricole, a découvert l'ingénierie agronome et sociologue française Cécile Gazo, autrice d'une enquête récente sur les nouveaux visages de la paysannerie en France.

« Le mouvement rallie beaucoup de jeunes professionnels aspirant à un métier qu'ils jugent plus utile et significatif que celui qu'ils exerçaient, ainsi qu'à un mode de vie sain à la campagne, en accord avec leurs valeurs écologiques », note-t-elle. Mais contrairement aux partisans du retour à la terre des années 1970, ces néoruraux ne sont pas en rupture avec la société. Repenser les modes de production, d'accord ; manger de la misère, pas trop. « Jean-Martin Fortier représente pour eux la figure du chef d'entreprise vertueux qui réconcilie environnement et économie », ajoute l'étudiante au postdoctorat à l'École nationale supérieure agronomique de Toulouse.

Mickael Côté est l'incarnation même de ces jeunes convertis, lui qui a abandonné il y a trois ans sa position de secondeur au sein du Rouge et Noir d'Ottawa, une équipe de la Ligue canadienne de football, après être tombé sous le charme de Jean-Martin Fortier lors d'un des passages de celui-ci à l'émission *Tout le monde en parle*. Le sort de la planète angoissait depuis longtemps ce grand sportif, et il voyait dans le maraîchage biologique une manière d'agir concrètement — pas mal plus qu'en plaquant des quarts-arrière derrière la ligne de mêlée. Alors il a acheté le *best-seller* du maraîcher vedette et payé 3 000 dollars pour s'inscrire à sa Masterclass.

Au début, tout le monde soupçonnait l'ex-footballeur d'être « reviré sur le top », raconte avec un large sourire le colosse de 31 ans aux longs cheveux bruns, copropriétaire depuis un an du Jardin des Chefs, situé aux Éboulements, dans Charlevoix. « Ma famille était tellement fière que je joue au football ! Mais j'ai quand même réussi à convaincre ma blonde et mon frère de se lancer avec moi. »

Le matin de mai où je suis débarquée chez eux, une corvée battait son plein — des amis et des agriculteurs de la région s'échinaient à convertir une vieille couche froide (une serre sans chauffage) en chambre de fructification pour des champignons, au milieu des poules qui se dandinaient entre les planches clouées.

Une aide bienvenue, car Mickael Côté et ses partenaires se sont acheté de l'ouvrage. Plusieurs bâtiments de la ferme sont vétustes et des outils rouillés d'un autre siècle jonchent le terrain, dont une grosse laveuse à tambour qui servait jadis à nettoyer des légumes-racines. J'ai également été initiée au concept du « crisoir », une expression charlevoisiennne qui désigne un lieu où les objets n'ayant pas encore trouvé leur place peuvent être empilés sans vergogne.

Le découragement gagne parfois l'ancien footballeur devant l'ampleur du chantier. Comme d'autres propriétaires de microfermes maraîchères avec qui je me suis entretenue au prin-

temps, le trio d'associés ne fait pas un sou jusqu'à maintenant. Mickael Côté bosse à temps plein dans l'entreprise avec son frère, tandis que sa blonde s'est trouvé un emploi à l'extérieur pour soutenir la famille. « Parfois, on se demande combien de temps on va tolérer de travailler si fort sans en récolter les fruits. »

Mais pour se remettre sur le piton, il lève les yeux vers le fleuve, sur lequel la vue est spectaculaire depuis son champ où poussent 5 000 de ses 15 000 plants de piments gorria, sa principale culture. « Ce qui m'a fait rêver dans l'approche de Jean-Martin, c'était la possibilité d'accéder au milieu agricole même si je ne suis pas le descendant de cinq générations d'agriculteurs et que je ne dispose pas d'un capital important. »

Pour se lancer dans les affaires, il ne faut en principe qu'un modeste lopin de terre et quelques essentiels, comme une grelinette — une sorte de grosse fourchette servant à ameublir le sol —, un tracteur à deux roues, des bâches pour protéger les champs, une serre pour accélérer la croissance des cultures. *Le jardinier-maraîcher* évalue à 39 000 dollars les dépenses en équipement au démarrage, mais ce calcul n'a pas été actualisé depuis la parution originale du livre, en 2012. Reste que ça n'a rien à voir avec les fermes laitières et les grandes cultures de céréales, par exemple, qui coûtent une fortune en terres, en cheptel et en machinerie.

Le piège est néanmoins de s'imaginer que le maraîchage biologique est à la portée de tous, estiment l'ensemble des interviewés, et qu'il suffit de réactiver une sorte de savoir ancestral pour faire pousser des concombres. « C'est un métier dont l'apprentissage est à peu près aussi difficile que celui de la médecine », met en garde Denis La France, un pionnier de l'agriculture biologique qui a formé des milliers de personnes aux rudiments de la culture de légumes depuis la fin des années 1970, en plus d'avoir contribué à la fondation du plus grand centre d'agriculture biologique au Canada, le Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité (CETAB+), affilié à ce qui s'appelle mainte-

Le piège est de s'imaginer que le maraîchage biologique est à la portée de tous, et qu'il suffit de réactiver une sorte de savoir ancestral pour faire pousser des concombres. « C'est un métier dont l'apprentissage est à peu près aussi difficile que celui de la médecine », met en garde Denis La France.

nant l’Institut national d’agriculture biologique, du cégep de Victoriaville.

Le vétéran de 74 ans, qui agit toujours à titre d’expert et d’enseignant au CETAB+, juge que Jean-Martin Fortier n’insiste pas suffisamment sur cette complexité. « Il véhicule l’idée qu’il s’agit de lire son livre, de faire ce qu’il dit et que le succès va venir. » Au contraire, on doit maîtriser un paquet de techniques et de sciences pour gérer ce type de production, et il est très facile d’y engloutir ses économies tant les écueils sont nombreux, affirme-t-il. « Moi, je préfère remettre les yeux de mes étudiants vis-à-vis des trous. Il n’existe pas de recette magique; chaque ferme a son propre environnement autour duquel il faut bâtir en s’adaptant. »

De son côté, sa collègue Anne Le Mat, une agronome travaillant pour le volet services-conseils aux entreprises du CETAB+, accompagne chaque année une dizaine de producteurs dans le démarrage de microfermes de légumes bios, dont 50 % à 75 % sont des néoruraux. Et elle constate que la charge de travail est souvent dans leur angle mort.

« Cultiver 40 types de légumes, même sur une toute petite superficie, ce n’est pas s’occuper d’un potager ludique. Ça représente 2 000 à

4 000 heures par an de boulot très physique, concentrées sur une saison qui dure environ 30 semaines. Si bien qu’un essoufflement s’installe, généralement au cours de la deuxième année. Certains font des *burnouts* et finissent par abandonner, surtout quand la rentabilité n’est pas au rendez-vous. » (Il a été impossible d’obtenir le taux de fermeture des microfermes auprès du MAPAQ.)

Mickael Côté ne s’illusionnait pas quand il a acheté Le Jardin des Chefs, en 2023. Histoire de se mettre à l’épreuve, il avait d’abord travaillé deux étés aux Jardins de la Grelinette, avant de poursuivre son apprentissage pendant deux ans à la Ferme des Quatre-Temps de Port-au-Persil. « Jean-Martin répète souvent qu’il faut faire ses premières armes ailleurs avant de se lancer, parce qu’un démarriage est un parcours du combattant. Il m’avait averti dès le premier jour. Mais j’en connais qui ont ignoré ses conseils et qui en paient le prix. »

De telles déconvenues ont suscité de la grogne à l’égard du « pape de la microferme », accusé de jeter de la poudre aux yeux pour vendre son modèle d’affaires. Sa décision de développer le concept des deux fermes-écoles des Quatre-

LA MICROFERME BIO LES JARDINS DE LA GRELINETTE, À SAINT-ARMAND, EN MONTÉRÉGIE.



RENTABLE, LE MARAÎCHAGE BIO-INTENSIF ?

Peut-on vraiment espérer tirer plus de 100 000 dollars de revenus bruts par année du maraîchage bio-intensif sur un hectare, avant le fisc et les coûts d'exploitation, comme le soutient le maraîcher vedette Jean-Martin Fortier ? Au fil de mes recherches, j'ai rencontré des propriétaires de microfermes qui vivaient de leur métier, même si tout le monde s'entend pour dire qu'on ne fait pas fortune avec la culture de légumes bios sur petite surface.

« Si ta passion principale est le travail, ça peut très bien fonctionner », lance avec humour la maraîchère Eloïse Racine, qui déplore que les gens de son secteur soient souvent étiquetés comme des « paysans qui brassent la terre et qui mettent des graines », et non comme des entrepreneurs avec une vision structurée. « En ce sens, le discours de Jean-Martin Fortier apporte un vent de fraîcheur », dit la cofondatrice de la ferme Les Carottés, à Brigham. La

Fermette, à Hemmingford, et Le Jardin des Funambules, à Saint-François-Xavier-de-Brompton, sont aussi des microfermes profitables, ai-je pu constater.

Une étude comparative menée par Geoffroy Ménard, agronome et chargé de projet au Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité, évaluait il y a six ans que la valeur brute de production des fermes de petite surface non mécanisées oscillait entre 40 000 et 120 000 dollars par année, un calcul excluant toutefois des revenus autres, tels que la vente de transplants ou de produits de transformation, ou encore des subventions

ce qui bonifie le revenu disponible après impôt. Une autre recherche récente, réalisée en France auprès de 42 exploitants de microfermes de légumes bios, montre qu'à peu près la moitié d'entre eux gagnent un salaire

au-dessus du revenu minimal dans ce pays, fixé à l'équivalent de 1785 dollars canadiens nets par mois, tandis qu'environ le tiers sont en difficulté financière. Des résultats qui ne sont ni pires ni mieux que dans d'autres types d'exploitations agricoles, note l'agronome français Kevin Morel, qui s'est penché sur les facteurs de réussite des microfermes dans le cadre de cette enquête.

« Il y en a qui galèrent et d'autres qui s'en sortent, même quand ils évoluent dans des conditions de marché très similaires, alors c'est difficile de définir les clés du succès », soutient-il. Une organisation efficace et la rapidité d'exécution auraient potentiellement un rôle à jouer, selon son hypothèse. « On a chronométré les maraîchers, et certains désherbaient cinq fois plus vite que d'autres, malgré un gabarit semblable. En matière de productivité, ça fait une énorme différence. »



Temps, du milliardaire André Desmarais, lui a aussi valu une volée de bois vert. Les maraîchers de la région de Charlevoix, par exemple, trouvaient injuste que la star et son équipe débarquent dans les marchés publics avec une offre de légumes récoltés plus tôt en saison grâce aux installations dernier cri de Port-au-Persil, toutes financées par un ultrariche. (L'établissement a été fermé en décembre 2023 parce qu'il n'était pas assez rentable, mais une réflexion est en cours pour redéfinir sa mission.)

Cette concurrence a d'ailleurs été dénoncée par la sociologue Dahlia Namian dans un pamphlet paru en 2023 chez Lux Éditeur, *La société de provocation : Essai sur l'obscénité des riches*, où elle s'indigne des beaux discours sur le « retour à la terre artisanal et champêtre » de Jean-Martin Fortier et d'André Desmarais, alors que nombre de fermiers tirent le diable par la queue. Pour elle, cet appel à la révolution en agriculture est « une autre de ces utopies alimentaires à l'usage des plus fortunés de la société ».

Julia Janson, ancienne employée de la Ferme des Quatre-Temps de Hemmingford, témoigne : « C'était troublant de voir Jean-Martin débarquer à la ferme dans sa Tesla avec ses amis pleins de cash, et André Desmarais dans son hélicoptère, pendant que nous, on suait 60 heures par semaine aux champs pour 14,50 \$ de l'heure. Entre nous, on appelait ça ironiquement le maraîchage de la fame. »

JOUR DE MARCHÉ À L'ESPACE
OLD MILL. DANS LES ÉTALS.
DES PRODUITS DU POTAGER ET
DE MARAÎCHERS LOCAUX.

L'ex-danseuse professionnelle, propriétaire depuis peu de la ferme florale Les Jardins de la Renarde, à Bedford, non loin des Jardins de la Grelinette, est pourtant heureuse des connaissances qu'elle a acquises auprès de l'équipe bâtie par le maraîcher vedette. « C'est une grande école qui forme les meilleurs ouvriers agricoles », affirme la trentenaire aux cheveux roses et aux multiples piercings. « Quand tu dis que tu es passé par les Quatre-Temps, tout le monde veut t'embaucher. »

Mais cette militante écologiste et anticapitaliste ne croit pas que Jean-Martin Fortier soit le « digne représentant » des luttes portées par les nouvelles générations de maraîchers biologiques au Québec, plus vindicatives et engagées, selon elle. « C'est un type cool et gentil qui a vraiment une aura de gourou, si bien que les médias l'invitent tout le temps, mais au fond, le vrai visage de ce secteur, c'est nous qui sommes endettés, nous qui ne nous versons pas de salaire, nous qui n'avons pas accès aux terres ni à une aide gouvernementale suffisante. On aimerait pouvoir en placer une de temps en temps, nous aussi ! »

Même s'il doit lui-même affronter ces difficultés, Mickael Côté estime pour sa part que certains ont tendance « à mettre des choses sur le dos de Jean-Martin » qui ne lui appartiennent pas. Le contexte est plus difficile qu'à l'époque où il développait la Grelinette, dit-il, à cause des changements climatiques, de l'inflation, de la pénurie de main-d'œuvre. La concurrence est plus vive aussi, car les microfermes se sont multipliées. « Ça nous force à faire évoluer le modèle

de Jean-Martin. Par exemple, au Jardin des Chefs, on a choisi de s'associer à d'autres maraîchers pour compléter l'offre de nos paniers plutôt que d'assumer seuls la charge de travail et les dépenses liées à la culture d'une quarantaine de légumes.»

Geoffroy Ménard, chargé de projet au CETAB+, explique que « pendant la pandémie, les abonnements aux paniers bios ont explosé, passant de 20 000 en 2018 à 28 000 en 2020 et 2021, à la suite de l'appel du gouvernement à l'achat local ». Cette demande croissante a incité de nouveaux acteurs à se lancer dans la culture de légumes, et ceux qui étaient déjà là, à investir pour augmenter leur production. Mais beaucoup de clients se sont désabonnés quand la crise s'est calmée, et des entreprises se sont ainsi retrouvées dans la dèche. Cette année, 25 000 foyers reçoivent des paniers d'un membre du Réseau des fermiers-ères de famille, ce qui représente moins de 1 % des ménages québécois.

« L'intérêt demeure limité pour ce modèle », observe l'agronome, car bien des consommateurs sont rétifs à l'idée de payer à l'avance leurs paniers pour toute la saison, sans pouvoir en choisir le contenu, en plus de devoir les récupérer au point de chute chaque semaine à heure fixe (cela dit, de plus en plus de fermes optent pour des formules plus souples).

« Les légumes bios ont aussi la réputation d'être plus chers — ce qui est souvent vrai à l'épicerie, mais pas vraiment dans le cas des paniers », soutient Geoffroy Ménard.

Même à la très réputée microferme Les Jardins de la Grelinette, « ça reste dur de recruter des clients », me dit franchement Maude-Hélène Desroches, qui gère seule l'entreprise depuis que son *chum* a sauté à pieds joints dans l'aventure de la Ferme des Quatre-Temps, il y a une dizaine d'années.

Elle aussi aurait pu y participer, mais ça ne l'intéressait « pas du tout, du tout », me raconte-t-elle alors que nous arpentons sa propriété de Saint-Armand en compagnie de Nuage et de Nouky, deux pitous pas gardiens pour deux sous. Grâce au

tempérament bonasse des chiens, les chevreuils ont toute latitude pour grignoter le boisé qui abrite le « petit village des campeurs », où logent dans des installations rustiques les six employés saisonniers de la Grelinette pendant l'été.

Au milieu du terrain, là où il n'y avait d'abord qu'un vieux clapier et de la friche s'érige maintenant une belle maison moderne en revêtement d'épinette bordée d'un étang qui fait office de piscine. Les quatre serres, les 10 jardins et le bâtiment de travail jouxtent la résidence, pour minimiser les déplacements et optimiser le temps consacré aux différentes tâches.

Contrairement à ce que bien des gens pensent, la notoriété de Jean-Martin Fortier n'a pas d'incidence sur le volume des ventes de la Grelinette, estime Maude-Hélène Desroches, une femme athlétique sans artifice, aux longs cheveux ondulés d'un blond vénitien. « Je n'ai jamais eu de liste d'attente pour mes paniers bios », affirme-t-elle.

L'entreprise encaisse tout de même plus de 200 000 dollars de revenus bruts pour 0,6 hectare de surface cultivée, avec une marge de profit de 35 % à 45 %. Ce n'est pas elle qui s'en vante, mais son conjoint, qui l'appelle sa « muse », avec toute l'admiration du monde. La muse en question se dit « réservée et très pudique sur [sa] vie privée ». Elle fuit les projecteurs autant que son amoureux les cherche.

« Je suis reconnaissante à Jean-Martin d'enseigner nos techniques, parce qu'on croit fondamentalement à l'agriculture locale et respectueuse de la nature. Mais moi, la vie publique ne me remplit pas », m'explique l'entrepreneure, réputée dans le milieu agricole pour son intégrité et ses valeurs environnementales. « Mon travail de fond est ici, où je forme d'autres maraîchers. Quand ils repartent, ils savent tout, et plusieurs créent des fermes qui fonctionnent. »

Mais elle admet que le marché des paniers stagne. « C'est difficile de rivaliser avec le *cheap labor* et les légumes moins chers provenant de l'international », soupire-t-elle en me montrant les bâches qui protègent de précieuses pousses de mesclun, le produit signature de la ferme.

« Depuis quelque temps, c'est super à la mode de raconter à quel point l'agriculture est difficile. Sauf que ça envoie un mauvais signal à la relève. À quoi ça nous avance ? Ça se peut que certains se cassent la gueule. Mais l'entrepreneuriat, c'est ça ! »

— Jean-Martin Fortier

« Un budget du gouvernement alloué à des pubs sur l'importance de manger des produits bios et locaux aurait un effet monstre pour les fermiers de famille », pense-t-elle. Au début de la crise sanitaire, le ministre du MAPAQ, André Lamontagne, avait lancé le Défi 12 \$, dans le but d'inciter les gens à investir cette somme dans des aliments du Québec plutôt que dans des produits importés. « Pourquoi ne pas le relancer sur des panneaux d'affichage ? »

C'est justement pour ancrer le principe de « manger localement en toute saison » que Jean-Martin Fortier a investi dans l'Espace Old Mill, un restaurant approvisionné en bonne partie par des producteurs de Brome-Missisquoi et par les jardins entourant le pittoresque bâtiment de 1849, situé à côté de l'ancien moulin à farine de la rivière aux Brochets, à Stanbridge East.

L'idée est de montrer aux consommateurs qu'on peut très bien se débrouiller en cuisine avec ce qui pousse dans sa région, comme le faisaient nos aïeux. Le chef Éric Gendron va jusqu'à se passer d'huile d'olive, de poivre et d'agrumes (on triche quand même avec du café et des vins d'importation sur la carte).

Pas de tristes déclinaisons de rabiole à la table, comme je le redoutais : tout est surprenant, inventif et raffiné, des radis accompagnés d'une « sauce XO » aux daïkons frits jusqu'à la meringue de céleri et glace au chrysanthème, en passant par l'omble chevalier surmonté d'une sauce vierge à base de cameline et de bette à cardre. Une expérience gustative mémorable. L'établissement a d'ailleurs remporté en 2023 la neuvième place au concours des 10 meilleurs nouveaux restaurants canadiens selon le magazine *enRoute* d'Air Canada.

Cette distinction émeut encore Jean-Martin Fortier, car l'Espace Old Mill lui a coûté un bras et n'est toujours pas rentable, malgré d'excellentes critiques. Mais il ne lâche pas le morceau : convaincre les Québécois de consommer à l'année les produits de leur propre agriculture, qui ne constituent que 53 % de leur assiette en ce moment, c'est améliorer au bout du compte le sort financier des fermiers de famille.

« C'est vrai que les microfermes ont du mal à vendre leur stock depuis quelques années, mais la game n'est pas finie, tout peut changer », dit-il en me coupant une branche de céleri bien goûteux ayant passé l'hiver dans une serre peu chauffée du Old Mill.

Surtout, poursuit-il, si les grandes chaînes d'épiceries se décident enfin à accorder plus de place aux maraîchers locaux, avec de belles photos d'eux et leur nom bien en évidence à côté des étals. Il a d'ailleurs rencontré la direction de Sobeys à maintes reprises au cours des dernières années, et ne rate pas l'occasion de marteler son message au ministre du MAPAQ quand il le croise.

Les consommateurs s'habitueront à manger moins de mangues, de bananes et de kiwis, il le sent. « Moi, je crois à l'idée qu'il faut qu'on mette en avant ce qu'on veut qu'il advienne. »

MALGRÉ SON HORAIRE CHARGÉ,
JEAN-MARTIN FORTIER
CONSACRE AU MOINS UN JOUR
PAR SEMAINE À L'ENTRETIEN
DE SES POTAGERS.

Quitte à se faire accuser d'embellir les affaires, ou encore de « faire un show de boucane », dit-il. Idéologiquement, Jean-Martin Fortier juge qu'il est préférable de présenter surtout les bons côtés du travail de maraîcher — tout en adoptant un ton réaliste. « Depuis quelque temps, c'est super à la mode de raconter à quel point l'agriculture est difficile. Sauf que ça envoie un mauvais signal à la relève. À quoi ça nous avance ? Ça se peut que certains se cassent la gueule. Mais l'entrepreneuriat, c'est ça ! On ne va pas décourager ceux qui sont attirés par ce métier. Il y a quelque chose de beau là-dedans. »

La « rock star du bio » gère bien la critique. « Ça vient avec le statut de personnalité publique qui lance des idées dans l'espace. » Il admet toutefois avoir été « très affecté » par la controverse entourant sa collaboration avec André Desmarais, devenu un ami au fil du temps. « Je comprends qu'au départ, les producteurs de Charlevoix aient perçu l'arrivée de la Ferme des Quatre-Temps à Port-au-Persil comme de la concurrence déloyale. Mais au contraire, le but était de mettre en œuvre des pratiques innovantes et d'en faire profiter tout le monde. Je veux faire bouger les choses, et si une famille milliardaire ayant beaucoup d'influence est prête à embarquer dans ma vision de l'agriculture, c'est plutôt cool. »

Certains ont eu le sentiment qu'il trahissait la communauté des fermiers de famille pour sauver du bord du « grand capital », ce dont il se défend bien. « Ma mission n'est pas de construire un empire, mais de changer l'agriculture partout où je peux le faire. C'est mal me connaître de penser que je fais ça pour l'argent ; c'est avec mon ventre et mon cœur que je travaille. » ▀

