Au Québec, une armée de paysans bio-leaders en devenir. Un nouvel article d'Opaline Lysiak.

Au Québec, mon réseau agricole naissant m'amène à la Ferme-école du Cégep de Victoriaville, où poussent fruits et légumes bio, fertilisés par beaucoup de créativité, et où germent les projets d'apprentis paysans prêts à conquérir les étals.

Quelques minutes m'ont suffit à prendre la température: l'ambiance est relax ET sérieuse dans la salle de planification ce lundi matin. Les 18 étudiants discutent de leur week-end autour d'une collation offerte par Maya Boivin-Lalonde, coordinatrice de formation et enseignante. A 8h pétantes, Ghislain Jutras, enseignant en charge de la ferme-école, annonce le début de la matinée de planification. Rapidement, une des étudiantes prend le relais pour organiser la semaine: point météo, opérations réalisées sur les parcelles le vendredi passé, messages à faire passer… Aux murs, une série de tableaux blancs permet de structurer les informations.

Seuls ou en équipe, tous en charge de la Ferme 3.0
Après 30 minutes de debriefing, direction les parcelles de la Ferme 3.0, pour faire le point sur chacune des 50 cultures. « *Je suis en retard sur mes carottes, théoriquement il devait y en avoir pour le 2ème panier!* » prévient une étudiante. Plus loin, on applaudit: les premiers pois mange-tout sont presque prêts! Pendant 2h30 se succèdent une série de « réunions en bout de planche »; on observe, on discute. « *Chaque étudiant est responsable de deux cultures dans le petit jardin et d'une parcelle dans le moyen jardin et présente son diagnostic aux autres en début de semaine* » m'explique

Ghislain. Toute l'équipe – profs inclus – peut ainsi être au courant de l'évolution des plantes qui, en ce début d'été, poussent à toute vitesse. Moment idéal aussi pour questionner les profs sur les aspects techniques à approfondir. « *Est-ce qu'on peut appliquer notre propre purin sur des tomates bio?* »

Il existe 10 CEGEP* agricoles au Québec, celui de Victoriaville est le seul à proposer une formation reconnue en bio. Le bloc ferme-école permet aux étudiants, en 2ème année, d'**intégrer** leurs connaissances; ils ont déjà eu une phase d'**initiation** théorique aux concepts de base pour gérer une ferme bio: agronomie, économie, gestion… La 3ème année est la phase d'**application** au cours de laquelle ils montent leur propre projet. Depuis sa création en 2003 la ferme en est à son troisième emplacement, d'où le nom de Ferme 3.0. Elle a évolué dans son contexte: situation de l'agriculture, attentes sociétales… et aussi [?] personnalité des enseignants. Lorsque Ghislain commence à y enseigner en 2009, c'est paré d'une belle expérience: maraîcher, globe-trotteur agricole, enseignant à l'Université de Laval… et récemment, il a pris une année pour se perfectionner dans une ferme-école aux Etats-Unis.

Ghislain n'a pas été que prof. Il connaît le métier de l'intérieur. « *Je vois 4 enjeux pour mes étudiants: l'accès à la connaissance, au capital, à la terre et au marché* » résume t'il. Et pour répondre à ces enjeux, la formation est organisée autour de 3 piliers/objectifs pour les étudiants:

1) Ils vivent un **cycle complet de production**, de la production sur toutes les saisons à la commercialisation. Ils expérimentent un panel de productions: légumière, fruitière, apicole, et un peu de grandes cultures.

2) Ils testent **différents modes de production, de peu à moyennement mécanisés, et à une diversité de mise en marché**, de la vente directe aux circuits-longs.

3) Ils « vivent » **différents niveaux de responsabilité**: de l'ouvrier au gestionnaire, et prennent de l'autonomie. « *On pourrait disparaître en fin de saison et la ferme tournerait sans nous* ! » Ainsi, plus la formation avance et plus l'équipe laisse la responsabilité aux étudiants d'organiser les journées sur la ferme-école. Dans la vidéo suivante, Mathias, étudiant, explique ce qui fait l'originalité de la formation :

Produire des légumes façon « bio intensif » au Québec

Le bloc de formation « ferme-école » s'étend sur 38 semaines, de janvier à octobre. L'hiver est consacré à la planification de la production, dans le temps et l'espace, et aux semis sous serre. Printemps 2018, notre promo de futurs entrepreneurs inaugure un premier cycle de production bio sur une parcelle où, en avril, il n'y avait encore rien. Sur la ferme-école il y a 2 déclinaisons: le petit jardin n'est pas mécanisé, le moyen jardin autorise le machinisme agricole. Plus précisément, le petit jardin est sous régie en « bio intensive » à l'image du système de Jean-Martin Fortier, connu pour avoir développé un modèle de ferme sans tracteur qui permet de nourrir 200 familles avec 1 ha. Aux étudiants de se forger leur opinion, de voir ce qui leur convient le mieux. Mais plus loin que l'application de connaissances théoriques sur le terrain, ils doivent aussi adopter la casquette du maraîcher-chercheur de terrain, qui expérimente pour s'adapter à un contexte qui change ultra-rapidement. « *Dans le module R&D, les étudiants mènent des mini projets de recherche sur les parcelles qu'ils suivent* » m'explique Maya. Ils peuvent aussi faire des propositions de nouvelles cultures. Certains [tous en fait] vont jusqu'à créer des comités thématiques, qui, encadrés par les profs, peuvent perdurer d'une promo à l'autre. Le gingembre en serre est testé par le comité exotique; la dernière vidéo de la page Facebook a été produire par Mathias, du comité communication et

sensibilisation citoyenne. Une parcelle agroforestière a même été plantée l'an dernier. [Pour être précis, la parcelle agroforestière ne fait pas l'objet du travail d'un comité. Elle a été implantée dans le cours d'agroforesterie à l'automne précédent]

11h, retour en salle. Il y a du mouvement, on est curieux, on est actif, on sort une pomme ou un snack rapide avant de passer à l'action, dans les champs. Deux étudiants sont en charge de noter sur les tableaux nommés « petit jardin » et « moyen jardin » les actions pour la semaine, par ordre de priorité. On est fin juin et il faut s'activer: alors qu'ailleurs au Québec la majorité des étudiants partent en vacances, les nôtres ont un planning d'agriculteurs. La période la plus dense et intéressante, pour les cultures et la vente, est à venir, pas question de partir en vacances en été ! Les légumes produits par nos jeunes agron'Hommes maraîchers commencent à être connus par la population de Victoriaville et des environs. Ils sont commercialisés en circuits courts – kiosque du CEGEP, paniers, marché virtuel, épicerie et restaurants – et en circuit long via un distributeur spécialisé dans les produits « santé ». Là aussi, il s'agit d'explorer une diversité de mises en marché.

En fin de journée, tout le monde est cuit, et heureux. Il a fait chaud, les légumes rayonnent. En fin de saison, chaque étudiant fait un bilan de la culture dont il avait la responsabilité. « C'est une sorte de testament, une trace écrite qui compile toutes les observations, réflexions, opérations, expérimentations de l'année. Les étudiants qui suivent peuvent y avoir accès » m'explique Ghislain, alors qu'il m'accompagne à la ferme de Sébastien Angers, où je resterai pour la suite de mon séjour au Québec.

Une demande sociétale

Ce n'est pas évident de conclure en une journée. Mais un indicateur m'oblige à tirer un bilan plus que positif: sur la ferme école, ça sent l'humus et la passion. Le visage

des étudiants est 75% du temps illuminé par un sourire rayonnant – peut être aussi parce qu'il faisait soleil ce jour là. Et dans les champs, chez les anciens élèves qui sont agriculteurs « pour de vrai » on ressent aussi les bonnes ondes. Les compétences techniques, organisationnelles et les qualités humaines des enseignants y sont pour beaucoup dans le succès de la formation. Le rôle de chacun, l'organisation de la semaine, des journées, sont bien définis; il n'y a pas de « flou » mais il y a droit à l'erreur du moment qu'elle fait avancer. L'équipe a construit – non sans efforts – un cadre flexible où chacun peut exprimer sa créativité. Un terreau fertile qui permet à des jeunes, ambitieux de sauver le monde à leur échelle, de faire germer leurs projets, et de répondre, munis de grelinettes, de binettes, de créativité et de pragmatisme, à une vraie demande.

Car oui, les Québécois ont faim de local, de bio, et de lien au producteur. Ce que j'ai appris à la Ferme-école du Cégep de Victoriaville, c'est que la liberté et la créativité des étudiants peuvent être égales, voir meilleures, lorsque les enseignants prennent le temps de créer un environnement clair qui permet de les exprimer.

Opaline Lysiak

Plus d'informations sur

- le site web de la formation
- la page Facebook de la ferme-école
- la playlist « Québec » des Agron'Hommes

*Les CEGEP agricoles sont, en gros, l'équivalent de nos EPLEFPA, combinant formation initiale post et pré-bac, et formation continue.

Retrouvez Opaline et Les Agron’Hommes sur YouTube, Facebook.

Lire tous les reportages d’Opaline sur Pollen :

- La pédagogie Danoise appliquée en Pologne, l’exemple unique d’une formation en agriculture bio près de Varsovie.
- Ma découverte de l’éducation intégrale : grandir en conscience et créer avec les autres.
- Apprendre à être agriculteur au Japon.
- Au Québec, une armée de paysans bio-leaders en devenir.