

# LA FERME D. ET M. SAURIOL

PASSION, INNOVATION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.



Les importations grugent de plus en plus le marché agricole québécois, et le marché de la fraise ne fait pas exception. En effet, selon Statistique Canada, le Canada a produit 35 040 tonnes de fraises en 1995, et l'année dernière, seulement 23 900 tonnes. Soit 30 p. cent de moins. Pour la même période, les importations ont plus que doublé pour le commerce de détail et de transformation. Voilà un problème bien réel auquel il faut réagir.

L'Ontario a progressivement perdu le marché de la fraise locale au profit de la Californie. Et il y a dix ans, le Québec était sur le point de subir le même sort. Comment nos producteurs ont-ils réagi? En réunissant leurs forces : « Pour faire face à la concurrence californienne, raconte **Michel Sauriol**, de la **Ferme D. et M. Sauriol**, nous avons créé l'**Association de producteurs de fraises et framboises du Québec**. » Leur premier geste a été de mettre en place une campagne de sensibilisation auprès des consommateurs, non pas pour dénigrer les framboises et les fraises venues d'ailleurs, mais pour les informer de la qualité du produit québécois. Les producteurs ont donc fait la promotion, avec l'aide des médias, des dates d'arrivée des fraises du Québec, soulignant leur goût plus sucré, leurs qualités organoleptiques, tout cela accentué par une cueillette sur place. Et surtout, ils ont mis l'accent sur l'importance de consommer des produits d'ici.

« L'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec a été innovatrice. Notre démarche, suite à des années difficiles où l'on arrivait à peine à mettre nos productions en marché au profit de celles de nos voisins du sud, a été de créer, avec la Régie des marchés agricoles, une chambre de coordination avec des partenaires qui peuvent faire évoluer le marché, faire la promotion de nos produits ainsi que faire de la recherche sur les meilleures variétés selon notre climat », nous explique M. Sauriol.

Le premier à se joindre à eux a été la chaîne Metro. Puis ce fut au tour de IGA et de l'Association des fruitiers indépendants. Tout dernièrement, le groupe Provigo/Loblaws s'est joint au groupe. Ce maillage a fait en sorte qu'il y ait des tables de discussion, un CA qui inclut des producteurs et des distributeurs. Bref, un soutien très important. Ces chaînes d'alimentation doivent desservir leurs clients à l'année, peu importe d'où vient la production. Cette chambre de coordination permet aux producteurs, en période de récolte abondante, d'accaparer le marché et de le conserver avec l'appui des chaînes.

#### Les chefs, les médias et la vente de nos produits

La mise en marché d'un produit passe aussi par un partenariat avec les chefs d'ici et les médias. Les créations culinaires, une fois

découvertes par le public, ont un effet instantané sur les ventes et un impact à long terme sur la production agricole québécoise. Les résultats sont concrets. Il serait souhaitable que d'autres chambres de coordination du secteur maraîcher voient le jour pour coordonner l'approvisionnement, informer les acheteurs des moments précis des récoltes, les promouvoir auprès du public et faire en sorte que nos habitudes de consommation changent pour de bon.

Utopique? Pas si tout le monde travaille ensemble en ce sens. L'Association des producteurs de fraises et framboises du Québec, qui regroupe plus de 700 producteurs, en est un bon exemple.

De plus, il y a eu des actions des différentes associations tant au niveau provincial que fédéral pour que tous les produits de transformation faits ici et étiquetés « produit du Canada » soient, en fait, produits à 100 % chez nous au lieu d'un minimum de 51 %, tel qu'auparavant. Au mois de juillet dernier, le ministre de l'Agriculture du Canada, l'honorable **Gerry Ritz**, a confirmé un changement de réglementation annoncé plus tôt cette année. Un « produit du Canada » en épicerie devra être fait avec des matières premières canadiennes à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2009. Avec cette annonce, les consommateurs pourront au moins faire des choix en toute connaissance de cause. Certes, c'est un choix de société, repenser notre façon de consommer, privilégier les produits d'ici en évitant les transports extrêmes provenant de d'autres pays lorsque nous sommes en période d'abondance des produits locaux. Un autre geste concret pour l'environnement et l'agriculture d'ici de la part du gouvernement.

**Bruno Égreteau**

Chef enseignant École hôtelière de Laval  
begreteau@cslaval.qc.ca



Au Québec, la réglementation est très sévère quant à l'utilisation de pesticides. Comme société, on s'est doté, imposé d'une certaine façon, des normes environnementales très strictes par rapport à d'autres provinces et surtout d'autres pays. Certains pesticides bannis ici il y a 10 à 15 ans sont toujours utilisés ailleurs. Une bonne ligne de conduite sur le plan social, une conduite souhaitable à l'échelle mondiale : protéger notre planète pour les générations futures.

Ce qui reste à faire politiquement serait, à l'heure actuelle et pour l'avenir, une campagne de sensibilisation, d'éducation et de promotion auprès de la population sur les bienfaits d'une alimentation riche en valeurs nutritives par des produits cueillis à maturité et provenant directement de nos fermes québécoises.

Aussi, on entend parler de plus en plus de nouveaux systèmes de culture qui permettent de devancer ou de retarder les récoltes. En effet, certains producteurs parmi nos élites ont changé leurs façons de faire. Par souci de l'environnement, de rentabilité, de qualité, mais aussi pour offrir une meilleure fiabilité. Bref, un produit au summum de son potentiel organoleptique. La Ferme D. et M. Sauriol fait partie de cette élite. Avec la plasticulture et l'irrigation au goutte-à-goutte pour la culture des fruits et légumes, cette façon de cultiver change totalement les données concernant les mauvaises herbes et l'utilisation de pesticides. Le couvre-sol noir empêche les mauvaises herbes de pousser sur les lits et entre les plants. L'irrigation au goutte-à-goutte permet, grâce aux grand nombre de tubulures et de tuyaux goutteurs, de diriger l'eau seulement sur la zone de culture, faisant un fruit ou un légume plus propre et évitant aussi le lessivage des fertilisants qui le serait lors des pluies abondantes comme celles que nous avons connues l'été dernier. Résultat : beaucoup moins de pollution dans nos eaux de drainage et dans nos rivières.

Issu d'une famille de cultivateurs lavallois depuis quatre générations, la relève de Michel Sauriol est bel et bien assurée avec deux de ses trois fils, **Mario** et **Christian**, qui œuvrent avec leur père sur cette ferme bien connue de Laval.

Ouverte depuis sept ans sur le boulevard des Mille-Îles, la Ferme D. et M. Sauriol est un site enchanteur en pleine nature. L'autocueillette y fait sensation de la mi-juin à la mi-octobre avec ses différentes récoltes. Par ailleurs, un kiosque de fruits et de légumes est ouvert durant cette période où l'on y offre aussi quelques produits de transformation issus du terroir québécois. « La prochaine étape, nous dit Michel Sauriol, sera de faire de la transformation directement, ici sur la ferme. Un projet auquel je crois vraiment. »

Outre les fraises et les framboises, la Ferme D. et M. Sauriol cultive, entre autres, des polvrons doux et des piments forts de toutes sortes, du basilic, des aubergines, des oignons espagnols et des tomates. Une production de grande qualité réservée à l'autocueillette, à la restauration, aux marchés publics et aux visiteurs qui viennent directement à la ferme.

Membre du club agroenvironnemental **Ferme en ville**, la Ferme D. et M. Sauriol est voisine du club de golf Saint-François. Voici ses coordonnées :

3150, boul. des Mille-Îles, Laval (Québec)  
Tél : (450) 666-6564 • [www.dmsauriol.com](http://www.dmsauriol.com)

Nous vous suggérons aussi de visiter le site de l'Association des producteurs de fraises et framboises du Québec. Véritable mine d'information sur l'Association et l'histoire de ces cultures au Québec, ce site présente tous les endroits d'autocueillette répertoriés par région, les meilleures recettes ainsi qu'une section Enfants qui propose jeux et casse-tête aux tout-petits.

[www.fraisesetframboisesduquebec.com](http://www.fraisesetframboisesduquebec.com)

## Aliments Qualifirst Ltée.

Importateur et Distributeur d'aliments spécialisés  
venant du monde entier



50% 65% 45%  
37% 99% 77% 64%  
67% 99% 77% 64%  
66% 85% 60%

*M. Cluizel*

**MICHEL CLUIZEL** : Grands Crus de Chocolat

**FAUGIER** : Marrons entiers, en purée et crème de marrons

**DRYDEN & PALMER** : Sucre cristallisé, bâton demi-tasse

**l'île de RÉ** : Sel de Bretagne

**DISTILLERIE DU PERIGORD** : Guinettes dans l'alcool

**BOYAJIAN** : Huiles et vinaigres fins

**DROGHERIA** : Herbes et épices, moullins

**VILUX** : Vinaigres de luxe

Téléphone | (514) 828-1177  
Télécopieur | (514) 828-1178  
Sans Frais | (877) 828-5578

[www.qualifirst.com](http://www.qualifirst.com)

Depuis 1957

