

Pour que leur ferme soit un jour économiquement transférable, Mario Massicotte et Carole Sévigny ont décidé d'ajouter la production porcine à leur ferme laitière. Un cheminement semé d'embûches et de succès.

Quand on arrivera à la rivière...



>> Hubert Brochard,
agronome et journaliste

En 1984, Mario Massicotte et Carole Sévigny achètent la ferme familiale du rang Saint-Jean à Saint-Maurice, en Mauricie. Cette année-là, la Fédération des producteurs de porcs a 18 ans. Diane Dufresne chante au Stade olympique sa «Magie rose». Pourtant, ce n'est que plus tard que le jeune couple se lancera dans le rose porcin.

À la fin des années 1970, Mario est camionneur pour le transport du lait à la beurrerie de Saint-Maurice. Les camions, c'est sa passion. Mais il décide, un jour, d'apprendre le métier de fromager, pour travailler à la beurrerie qui se

■ De haut en bas : Carole Sévigny, sa fille Jessica, son fils Rémi, son époux Mario Massicotte et Isabelle Toupin, l'amie de cœur de leur fils.



diversifie. Il suit le cours technique en industrie laitière à l'ITA de Saint-Hyacinthe. Puis, il se perfectionne pendant un mois à la Fromagerie Perron, à Saint-Prime au Lac-Saint-Jean. « Une très belle expérience! », dit-il.

Entre-temps, Mario rencontre une jolie demoiselle, Carole Sévigny. Carole suit un cours de secrétaire pour finalement se joindre à un atelier de couture. En 1982, le couple achète une maison fabriquée par des étudiants et la fait venir par la route jusqu'au rang Saint-Jean, à côté de la ferme familiale! Julien Massicotte et Fernande Loranger, les parents de Mario, sont heureux de donner un bout de terrain à leur fils et à leur belle-fille. Car déjà, la vie avait dirigé les trois sœurs et les deux frères de Mario hors de l'agriculture. L'été suivant, Mario et Carole se marient. Mario travaille à l'usine d'Agropur de Trois-Rivières où il est chargé de la production du lait pasteurisé.

Revirement inattendu

Au rythme du lait dans les cuves, six mois s'écoulent et le père de Mario annonce qu'il veut vendre sa ferme laitière... « Quand il a dit ça, quelque chose a bougé en moi, dit Mario. En l'espace d'un mois, j'étais devenu propriétaire de la ferme! » C'est la surprise générale. « Quand j'étais jeune, j'étais plutôt farceur et l'agriculture m'intéressait



■ À la Ferme Mario Massicotte (photo) et à la Ferme Massiporc, on produit un total de plus de 13 000 porcs par année.

peu, dit-il. Mais quand j'ai eu 13 ou 14 ans, mon père est parti dans l'Ouest canadien durant une semaine et j'avais adoré m'occuper de la ferme. Je me levais à six heures du matin, je trayais les vaches, je voyais à tout... J'avais même fabriqué tout seul une clôture et une plate-forme de remorque. »

Carole ne s'attendait pas non plus à se lancer en agriculture. Avec sa sœur et ses parents, Mariette Grandmaison et Gaston Sévigny, elle avait habité à la ferme familiale de Saint-Luc-de-Vincennes. Ses

grands-parents s'en occupaient. « Mon père était grutier sur les chantiers d'Hydro-Québec et ma mère était préposée au bénéficiaire au centre d'accueil de Saint-Narcisse, explique Carole. Mes parents n'ont pas repris la ferme mais ont loué les terres. Ils louaient aussi l'étable à l'abattoir de Saint-Luc, qui y logeait ses animaux. »

Élargir les horizons

Le jeune couple doit agrandir leur nouvelle ferme, acheter du quota, de la machinerie. Puis leurs enfants, Jessica et



■ Mario Massicotte et Carole Sévigny continuent toujours d'avancer, quoi qu'il arrive.

Rémi, viennent éclairer leurs journées. Mario et Carole apprennent vite le métier. Arrivent les années 1990. « Les enfants grandissaient et on se demandait ce qu'on allait leur laisser s'ils reprenaient la ferme un jour, raconte Mario. Il fallait

passer d'une trentaine de vaches en lactation à environ 70 pour que ça devienne rentable au moment d'un transfert. » L'investissement est énorme. On décide de se diversifier dans la culture et la vente des légumes.

Les deux producteurs sèment de tout : tomates, fèves, poivrons, ail, concombres, poireaux, betteraves, maïs sucré... Ils construisent un kiosque à fruits et légumes devant la ferme. « Ça marchait assez bien, mais il nous fallait beaucoup de volume pour les magasins et notre kiosque recevait trop peu de clients. Par manque de main-d'œuvre, c'était trop de travail et je négligeais alors les vaches. Un jour, une vache est morte, la tête sur mes genoux. J'ai dit à mon épouse : si jamais tu m'entends dire que je veux refaire du maïs sucré, tu me rappelleras cette vache qui est morte. »

Mario et Carole se tournent alors vers la production porcine. Nous sommes en 2001. Marcel Grenier, depuis peu le premier producteur de porcs de Saint-Maurice, leur suggère de voir Guy Buteau, un conseiller de la firme Agri-Marché. « M. Buteau nous a ébauché un plan d'affaires, raconte Mario. J'ai constaté son



■ Pendant quelques années, la Ferme Mario Massicotte a également cultivé des légumes, qu'elle vendait dans ce très beau kiosque fait sur place.

expérience et son honnêteté. » Le conseiller leur suggère de construire deux bâtiments d'engraissement de 1000 porcs.

Un départ difficile

Quand M. Grenier et un deuxième producteur ont construit leur porcherie à Saint-Maurice, le maire et le conseil municipal, dont Mario est membre, leur avaient suggéré de doubler la distance de 200 m



JESSICA MASSICOTTE

■ En enlevant les cloisons entre les parcs, Mario Massicotte et Carole Sévigny ont réussi à réduire les bagarres entre les porcs.

« Le voisinage ne trouve rien à dire : plusieurs avouent avoir eu peur pour rien. »

réglementaire entre les bâtiments et les maisons. Les deux éleveurs ont accepté et leur projet a été bien reçu par les citoyens. Carole et Mario prennent la même précaution sur le plan des bâtiments. Les permis et certificats sont accordés. Mais devant les inquiétudes de la population, on leur suggère de construire dans leur boisé. Ils font faire de nouveaux plans et se mettent à défricher, pour une dizaine de milliers de dollars additionnels.

Le premier coup de pelle soulève une ribambelle de contestations. « Tout était accepté selon les normes, dit Carole. Mais les gens de la municipalité ont eu peur. » Surtout qu'il y avait eu dès le départ un petit contretemps. Pour tracer les plans, l'ingénieur avait consulté les cadastres officiels de la municipalité. Mais on n'y indiquait pas que, par un accord tacite, le lot boisé était en fait séparé en deux, soit entre la famille de Mario et celle de son



■ Jessica est responsable de la section laitière de la ferme. Elle est conseillée par Caroline Brunelle de la firme Agri-Marché.

voisin. Quand Mario arrive pour poser les premiers piquets, il décide de reculer le tout, sans consulter son ingénieur. Il veut laisser un espace suffisant pour qu'une pelle mécanique creuse un fossé entre les deux terres à bois.

Une fois le premier engrangement construit, on se rend compte qu'il est trop près du cours d'eau, d'environ huit mètres. C'est l'angoisse. Leur ingénieur trouve la solution: on remplace les premiers enclos du bâtiment par le bureau, ce qui éloigne suffisamment l'élevage du cours d'eau.

Finalement, la production commence. « Nous avons eu des bons résultats. M. Buteau nous a fait avancer énormément », relate Mario. Et le voisinage ne trouve rien à dire: plusieurs voisins avouent avoir eu peur pour rien. L'année suivante, Carole et Mario rachètent la terre des parents de Carole. Elle servira aux cultures de la ferme et sera fertilisée avec leur lisier, selon le PAEF.

Boires et déboires!

Le couple acquiert en 2004 une ferme porcine à Saint-Luc-de-Vincennes. Ils en feront une entité distincte, la Ferme Massiporc. Il faut rénover l'engrassement de 2400 places et construire une pouponnière. De même, on creuse trois puits de surface et on projette un puits artésien. Un sourcier trouve une veine à 25 pieds sous

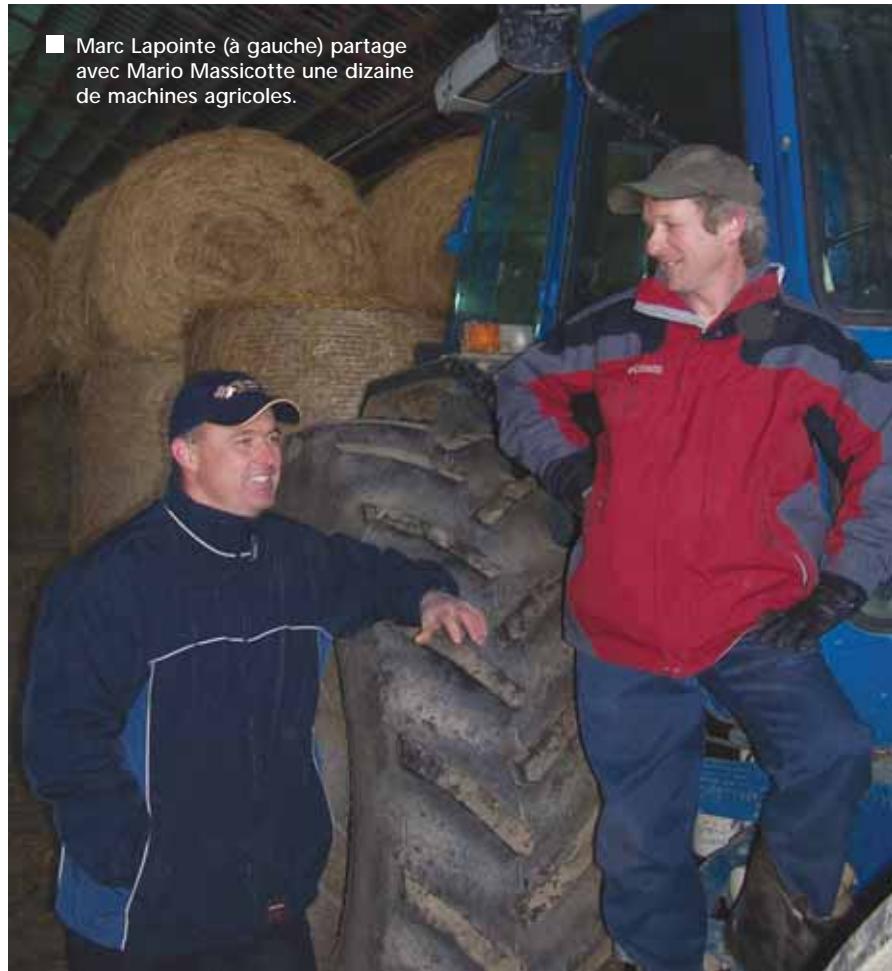
la surface, mais l'eau est salée... Finalement, les premiers porcs font leur entrée. L'élevage se passe bien jusqu'au matin du 23 décembre. Mario découvre

alors qu'il n'y a plus d'eau. Plus de 2000 porcs risquent de mourir de soif.

Avec leur conseiller, Mario et Carole décident d'aménager le puits artésien, dont l'eau n'est peut-être pas trop salée. On trouve au magasin la pompe, les tuyaux, le câble électrique. Comme c'est la fin de semaine de Noël, il faut presque tout faire soi-même. Au bout d'une dizaine d'appels, Mario trouve une pelle mécanique disponible. Pour ne rien arranger, il pleut et on annonce 30 °C la nuit prochaine!

La pelle arrive vers 15 h. Autour de 21 h, on termine le gros de l'ouvrage. Mais soudain, la pelle mécanique bascule! Il faut faire venir une deuxième pelle pour dégager la première. On finit d'enterrer le tuyau, heureusement intact. Vers 22 h 30, Mario croit qu'il reste une bonne journée de travail. En fait, dès le lendemain, à midi, les porcs peuvent commencer à boire! La veille et le jour de Noël passent. Mario trouve tout de même que les enclos sont

■ Marc Lapointe (à gauche) partage avec Mario Massicotte une dizaine de machines agricoles.



Pour épurer l'eau, les producteurs ont adapté un filtre à osmose inverse d'érablière.

plus sales que d'habitude. L'eau est trop salée, constate M. Buteau. Que faire? Mario se souvient que l'eau du drain agricole qui alimente un petit étang avait l'air bien claire. Il faut tenter le tout pour le tout. On installe des canalisations pour relier ce drain aux bâtiments.

L'installation se déroule bien. On a de nouveau de l'eau... jusqu'au mois de février! Les producteurs rouvrent alors la canalisation du puits artésien. Et le mélange avec l'eau des drains paraît convenir. «Ça n'était pas parfait, mais finalement on a sorti l'élevage à seulement 1% de mortalité», souligne Mario. Vient ensuite une sécheresse au début de juin! Il ne restait plus que l'eau du puits artésien et c'était trop salé. Mario a une idée: il nettoie la pompe à lisier, la met dans l'étang et en pompe l'eau pour l'envoyer dans les champs. «En trois ou quatre heures, l'eau se filtrait dans le sol et sortait enfin par les drains.»

Une semaine plus tard, les pluies ramènent un niveau d'eau normal. Mais il faut régler le problème une fois pour toutes. Les éleveurs redrainent la terre avec soin. Ils font creuser un autre étang, à l'eau toutefois un peu ferreuse. La porcherie de Saint-Luc-de-Vincennes est, à l'heure actuelle, alimentée avec trois puits de surface, un puits artésien, un étang et des drains agricoles. Pour filtrer toute cette eau, les producteurs débrouillards ont adapté un filtre à osmose inverse d'érablière. Cela marche bien depuis ce temps, mais avec des ajustements constants et un nettoyage fréquent des membranes.

Le choix de Jessica et de Rémi

Une année auparavant, en 2003, Jessica suit un cours à l'ITA de Saint-Hyacinthe en technologie des productions animales. Au printemps suivant, un employé de la ferme porcine part travailler dans un autre secteur. Mario doit s'occuper seul des porcheries et de la ferme laitière. Jessica donne un bon coup de main dans l'étable, car elle adore la production

laitière depuis qu'elle est toute petite. Elle décide même de ne pas retourner à l'ITA en septembre. Ses parents acceptent et lui confient la responsabilité de la section laitière. «Elle pourra toujours terminer son cours plus tard si elle le veut», se disent-ils. En ce moment, Jessica fait partie d'une patrouille de ski où elle enseigne les premiers soins.

De son côté, Rémi travaille quelques temps à la porcherie de ses parents. Mais

c'est surtout la mécanique qui le passionne (c'est aussi un as des VTT et des ordinateurs). Un jour, l'occasion se présente à lui de relever un beau défi: s'occuper avec son cousin d'un magasin de distribution d'un nouveau VTT sur le marché. Ses parents le laissent aller à sa guise. « On ne peut pas forcer un jeune à aimer l'agriculture », croit Mario.

Aujourd'hui, l'élevage porcin de la ferme emploie Francine Therrien et Martin Dubé. À la ferme laitière, Jessica est secondée à temps partiel par Michael Carpentier, Carl Thibodeau et parfois par Sébastien Lefebvre, qui s'occupe de l'entretien paysager.

Des trucs utiles

Lors d'une réunion d'Agri-Marché, un éleveur explique à Mario qu'il a réussi à réduire les bagarres entre les porcs en ouvrant les cloisons entre ses enclos. Mario essaie cette nouvelle idée à sa ferme. Cependant, il hésite à ouvrir les cloisons

pendant toute la durée de l'élevage, surtout avec le circo-virus qui court. Il n'enlève les clôtures de fond de parc que pendant les deux ou trois premières semaines après l'arrivée des porcelets. Il forme ainsi des groupes de 250 porcs qui se promènent librement d'un parc à l'autre.

Carole et Mario constatent effectivement beaucoup moins de queues mordillées et d'égratignures. « D'habitude, quand ils arrivent de la pouponnière et se retrouvent par groupe de 25, les porcelets se battent beaucoup. Mais dans un groupe de 250, ils s'évitent plus facilement », avance Mario. Après deux ou trois semaines, on referme les enclos. On les rouvrira seulement au moment de la pesée, pour regrouper les 200 ou 300 porcs qui partent à l'abattoir. « C'est plus facile, on n'a plus à les trier quand le camion arrive. Et ils ne se battent toujours pas! » Leur superviseur d'Agri-Marché, Ghislain Caron, suit cela de près. « Nous avons épargné des morts de cochons

grâce à ça, j'en suis convaincu », estime Mario. En février dernier, le taux de mortalité était inférieur à 1,5 % à la ferme de Saint-Maurice et inférieur à 2 % à celle de Saint-Luc (où le prochain élevage sortira sous les 1 % de mortalité).

Par ailleurs, on utilise depuis deux ans dans les deux élevages un produit réducteur d'odeurs, à base de microorganismes et d'agents neutralisants, déjà utilisés dans des usines d'épuration des eaux. Dilué dans l'eau et versé dans le dalot, ce produit sent l'adoucisseur à lessive. « Il y a beaucoup moins d'odeurs d'ammoniac », note l'éleveur. Ce que confirment Carole, Jessica et plusieurs voisins, même à l'épandage. « Ce printemps, on fera des essais avec le MAPAQ », précise Mario.

L'union fait la force

L'entraide avec leurs voisins et amis de la Ferme Pointu, Marc Lapointe et son épouse Michèle Dufresne, et avec les autres agriculteurs de la région a été très bénéfique à Carole et à Mario. Il y a 20 ans, Mario avait une presse à foin et Marc avait un lance-balles. Ils ont commencé à récolter le foin ensemble après avoir suivi un cours sur le partage de la machinerie. Marc et Mario achèteront en commun une dizaine de machines agricoles et même deux terres. « En comptant les heures et en faisant parfois des concessions, on s'est toujours bien arrangé. » Les deux associés ont aussi formé, avec sept autres producteurs de leur région, un Cercle d'entraide professionnelle agricole (CEPA).

Le couple Sévigny-Massicotte reste positif malgré leurs mésaventures. Ils apprécient l'expérience inouïe que ces nombreux pépins leur ont apportée. « Aujourd'hui, je sens que nous avons plus d'outils pour faire face à la musique. Quand on arrivera à la rivière, on construira un pont ou on détournera l'eau! » Et la crise actuelle du porc? Le couple ne veut être ni trop optimiste, ni trop alarmiste, mais croit qu'il y a moyen de passer au travers. « Nous devons y travailler, nous serrer les coudes, autant les compagnies que les producteurs, car nous formons un tout et c'est ensemble qu'on va s'en sortir. Il ne faut pas lâcher dans la vie! » ♪