

Passion agricole en héritage

Aldéric, le grand-père de Noël Bélanger, élevait quelques porcs. Son fils Florent a eu la piquêre et a bâti sa première porcherie, il y a plus de 40 ans. Noël et sa conjointe Monique Cousineau, elle aussi issue du milieu agricole, ont repris le flambeau.

L'année 1978 en est une marquante pour Monique Cousineau et Noël Bélanger. Cette année-là, ils se marient et, une semaine auparavant, ils rachètent la ferme des parents de Noël. Ils prennent alors la relève des

80 truies de la maternité et des quelque 60 taures laitières de reproduction. C'est qu'ils ont hérité d'une passion pour l'agriculture que leur ont transmise leurs parents et grands-parents, malgré les difficultés... et les déplacements que la vie leur a réservés!

LES GRANDS DÉRANGEMENTS

Le « Grand Dérangement » des Acadiens, Monique et Noël ont peut-être une petite idée de ce que cela signifie. Et pour cause...

Les parents de Monique, Juliette et Raymond Cousineau, étaient jardiniers-maraîchers. « Mes parents cultivaient des légumes sur 120 arpents : tomates, piments, choux, oignons, navets... sur des champs

complets, se remémore Monique. Nous étions dix enfants – cinq garçons et cinq filles – et quand on faisait des grands morceaux de pommes de terre, nous en avions pour l'hiver! » Quand Monique était petite, les légumes étaient livrés au marché Jean-Talon, dont elle garde de très beaux souvenirs. Plus tard, les livraisons se sont poursuivies au Marché Central. À ses débuts, le jardin familial s'étendait sur une terre de Pointe-Claire, sur l'Île de Montréal. Mais un jour, quand on a commencé à aménager les routes, la famille a dû partir. Après de multiples recherches, Juliette et Raymond Cousineau dénichent une belle terre, à Coteau-du-Lac, en Montérégie, et s'y installent.

Monique et Noël Bélanger, en compagnie de Véronique et de Ghislain, âgés de 24 et 22 ans. En médaillon : Nathalie, 25 ans, et Martin, 26 ans.





PHOTO: PAUL BOULET

La Ferme Bélanger, au début des années 1970. Expropriés de Mirabel, les parents de Noël Bélanger ont tout recommencé, à Sainte-Justine-de-Newton.

La ferme de Monique et Noël Bélanger au début des années 1990.



Quant aux parents de Noël, Adrienne et Florent Bélanger, ils avaient acquis leur maison et leur ferme au début des années

1960 à Sainte-Scholastique. Ils n'avaient alors pas hésité longtemps à bâtir leur première maternité. Florent élevait aussi des taures de reproduction et il avait repris le battage et le pressage à forfait de son père. « Il s'était acheté l'une des premières batteuses tirées par tracteur des années 1950 », souligne Noël.

« Mon grand-père Aldéric avait de la machinerie et il faisait la tournée des fermes pour presser le foin ou pour battre le grain à forfait, explique Noël. Il élevait aussi des porcs, huit ou neuf truies, ce qui était normal pour une ferme dans les années 1940. Mon père aimait travailler avec lui, même si à cette époque, on travaillait très dur au champ, sans tracteur, avec uniquement l'aide des chevaux. Le soir, mon père soignait les porcs, à la main. Il a fini par adorer s'occuper des porcs, et c'est comme si c'était devenu tatoué en lui! De son côté, ma mère venait d'une famille de neuf enfants et la ferme de ses parents comptait 40 vaches en lactation. Ses cinq frères travaillaient aux champs et, avec ses trois sœurs, elle veillait à la traite, ce qui faisait dix vaches par fille! »

Le village de Sainte-Scholastique étant situé dans la région où allait se développer la phase I de l'aéroport de Mirabel, Adrienne et Florent ont donc dû, eux aussi, en 1970, déménager avec leurs sept enfants et se

trouver une autre terre... C'est alors le 4^e Rang de Sainte-Justine-de-Newton, en Montérégie, qui les a séduits.

Sur place, les grands champs d'argile Sainte-Rosalie ont bien vite servi aux cultures et au pâturage, pour la soixantaine de taures de reproduction. Au printemps, Florent commençait à construire la maternité et en septembre, les truies pouvaient y entrer!

ÉVOLUTION ET IMPLICATION

Revenons à Monique et Noël. Après avoir repris la ferme, le jeune couple continue l'élevage mixte pendant encore six ans. Mais, en 1984, il décide de vendre les taures pour s'adonner complètement à la production porcine. Les producteurs transforment l'étable pour y aménager une section d'engraissement et, deux ans plus tard, ils ajoutent une annexe à l'extrémité de la maternité, qui abritera une seconde section d'engraissement. Monique et Noël construiront une autre annexe en 1992, pour la gestation, ce qui permet de hausser l'inventaire des truies à 180. Ils installent également une « moulange » stationnaire à contrôle électronique.

Au fil du temps, les deux producteurs travaillent d'arrache-pied. Quatre enfants viendront tour à tour égayer leur vie : Martin, Nathalie, Véronique et Ghislain. En



PHOTO: HUBERT BROCHARD

Monique et Noël ont de quoi être fiers de leur haie brise-odeur, plantée en 2002: les couleurs sont de toute beauté.

grandissant, les enfants prennent goût à la ferme. Ils ne lésineront pas sur leur temps libre pour aider leurs parents. « Ils ont toujours été très volontaires, ils n'étaient pas des enfants à télévision! », lance Monique.

Quelques années passent, au fil des plaisirs partagés. En 2002, la ferme de Monique et Noël Bélanger fait partie des 12 fermes du projet-pilote sur les haies brise-odeurs. Ce projet est mené de front

par l'UPA et le Syndicat des producteurs de porcs, dans la région de Saint-Jean-Valleyfield. On vise l'implantation de haies d'arbres de forte dimension visant à diminuer les odeurs dans le voisinage de ces fermes porcines. Une équipe, dirigée par Camille Loiselle et Giulio Neri de l'UPA, plante près de 300 jeunes arbres et arbustes sur paillis plastique, irrigués avec un système goutte-à-goutte. L'entretien est à la charge des propriétaires.

Trois ans plus tard, certains arbres de la ferme Bélanger font plus de six pieds (deux mètres) de haut. Les jeunes lilas et les rosiers ont déjà embaumé les lieux pendant l'été. Cet automne, de magnifiques teintes de vert, d'orange, de rouge et de jaune embellissaient les érables de l'Amur, mélèzes, épinettes blanches, épinettes bleues du Colorado, épinettes de Norvège, frênes, tilleuls, ormes et prunus.

Le couple Bélanger participe avec plaisir aux portes ouvertes de l'UPA depuis trois ans. Noël est vice-président du Syndicat des producteurs de porcs de Saint-Jean-Valleyfield. Il siège également au Comité des finisseurs de la Fédération des producteurs de porcs du Québec. Monique, qui a déjà fait partie du Syndicat des agricultrices, prend les rênes de la ferme pendant les absences forcées de son mari. « Présentement, on est en train de négocier la nouvelle convention de mise en marché des porcs, explique Noël. Lundi et vendredi passés, ça se tenait à Drummondville, à partir de 9 h du matin, alors il fallait partir d'ici à 6 h. Bien souvent, je vais faire une rapide inspection dans les porcheries tôt le matin, et Monique prend le relais. »

UN AMOUR DE LA TERRE CONTAGIEUX!

Un été, les enfants de Monique et Noël voulaient faire un beau projet agricole, par eux-mêmes. « Les enfants rêvaient depuis longtemps de pouvoir élever chacun leur petit cochon et de s'en occuper dans la porcherie pendant sa croissance, racontent Noël et Monique. Mais c'était difficile à faire, il aurait fallu un enclos séparé pour chacun de leur porcelet. Alors, notre plus vieux,

Martin, a dit : « On fait des oignons » ! La parcelle de terre juste à côté de la maison est un peu plus haute et d'une texture moins lourde. Elle convenait donc parfaitement à la culture des oignons. »

Martin a pris le projet en main. Il était en première année de cégep. Mais on était déjà au printemps et il fallait planter avant la fête des Mères. « Les quatre enfants se sont levés à 5 h du matin pour pouvoir finir de planter avant de partir dîner, cette journée-là ! », se souvient Noël, encore impressionné. Aidés bien sûr par leur mère Monique – jardinière dans l'âme –, les quatre apprentis ont travaillé avec un soin jaloux. Ils ont même parfois manqué des journées d'école pour aller sarcler leur champ ! « Un jour, je m'en souviens bien, c'était la journée de notre assemblée générale, il faisait 30 °C et Martin a passé la journée à piocher ! », raconte son père.

La récolte a donné de magnifiques oignons espagnols, à pleines poches. La fourgonnette était complètement remplie ! Les oignons ont été vendus au kiosque à légumes des D'Aoust, à Vaudreuil, et dans des marchés et des épiceries. « À la fin de la saison, Martin a scrupuleusement partagé les bénéfices entre les partenaires. C'est peut-être ça qui lui a donné le goût d'aller en administration ! », avance Monique.

LA SUITE DES CHOSSES ?

Martin, Nathalie, Véronique et Ghislain sont déjà tous sur le marché du travail. Pour le moment, ils ne semblent pas intéressés à prendre la relève de la ferme. Martin, âgé de 26 ans, et sa sœur Nathalie, 25 ans, ont un baccalauréat en administration et travaillent dans ce domaine. Véronique, 24 ans, détient une technique en bureautique et travaille comme commis à l'entrée des données. Ghislain, 22 ans, travaille dans le domaine de la construction.

« Ils ont droit à leur vie, insiste Monique. Ils en sont à l'étape de se construire une maison et c'est normal. Peut-être qu'à un moment donné ils voudront revenir à l'agriculture, ça, on ne le sait pas ! », dit-elle. « Il est vrai que depuis sept ou huit ans, la production porcine est assez malmenée

par la société, reprend Noël. Pourtant, on a fait des démarches et des aménagements, qui nous ont coûté des sous, pour améliorer la qualité du porc et notre environnement. Mais nos revenus de production n'ont pas augmenté et nos efforts ne semblent pas reconnus. Un jeune qui entend toutes ces critiques envers la production porcine, à l'école ou ailleurs, ne doit pas se sentir attiré vers ce secteur », s'inquiète-t-il.

« Aujourd'hui, mes parents sont un peu peiné du peu de reconnaissance de la société envers l'agriculture, poursuit Noël. Et ils savent par où nous passons. Eux aussi ont élevé une famille et ont travaillé de longues heures pour joindre les deux bouts ! Malgré tout, comme il a toujours été avant-gardiste, mon père voit d'un bon œil l'évolution de l'agriculture et il a gardé son optimisme. »

« Et quand ton travail en production porcine devient une passion, ça nous fait passer au-dessus de beaucoup de choses »,



PHOTO: CHANTAL SIMONEAU

Deux porcelets qui ont l'air de bien se plaire à la Ferme Bélanger.

croit Monique. Cette recette doit être bonne. La ferme de Monique et Noël Bélanger en est un bel exemple : que de petits miracles et de grands exploits n'a-t-il pas fallu pour leur permettre de demeurer rentables, tout en préservant la qualité de leur vie et de leur environnement ! ♪