

Les richesses d'une ferme familiale!

HUBERT BROCHARD, AGRONOME ET JOURNALISTE

Nathalie Arès est l'«Agricultrice de l'année 2003» de la région de Saint-Hyacinthe. Elle dirige énergiquement, avec son conjoint Mario Larose, un élevage porcin de type naisseur-finiisseur.

Le rang Saint-Georges de Saint-Liboire défile dans la paisible plaine, sous une neige légère accompagnée de poudrière. Les maisons et les fermes semblent dormir sous la froidure, mais à l'intérieur, la vie y est intense. Nathalie Arès et son conjoint Mario Larose, de la Ferme Mari-Na porc, sont là pour le prouver!



Dans l'ordre habituel: Jessica Unger, accueillie par la famille dans le cadre d'un projet de l'association AFS, Nathalie Arès et Mario Larose derrière leurs filles Annie-Pier, 10 ans, et Émilie, 15 ans.

Nathalie Arès fut à la fois heureuse et surprise quand elle apprit qu'on l'avait choisie «Agricultrice de l'année 2003» de la région de Saint-Hyacinthe. Même si elle ne remporta pas le titre au niveau provincial, Nathalie se dit très fière d'avoir reçu la préférence des gens de sa région. «J'ai participé au concours pour montrer à quel

point les femmes sont dynamiques, dit-elle. Je veux encourager les femmes à occuper des postes de responsabilité, qui leur permettent de donner leur opinion, de prendre des décisions. Encore aujourd'hui, les femmes détiennent peut-être 15 % des postes décisionnels, ce qui me semble vraiment trop faible.»

JUSTE UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE

«Nous ne voulons pas prendre la place des hommes. Nous voulons juste travailler avec eux. Il est crucial d'engager davantage de femmes qui ont le goût d'avancer quand vient le temps de combler un poste devenu vacant.» La jeune agricultrice est vice-présidente du comité des naisseurs au Syndicat des producteurs de porcs de la région de Saint-Hyacinthe.

Elle fait également partie du conseil d'administration de la coopérative agricole Comax, conseil qui compte en tout six agriculteurs... et une agricultrice; elle-même. «Ce qui serait bien, c'est un équilibre de 50-50 dans les postes importants, renchérit son partenaire Mario. La femme apporte un jugement différent et complémentaire.»

«Selon les règlements du concours, il faut monter un dossier dans lequel on joint notre curriculum vitæ, explique Nathalie. On doit aussi décrire ses réalisations personnelles et en agriculture, ses prises de décision, l'évolution de son entreprise. Les membres du jury qui lisent les dossiers ne connaissent pas les noms des participantes et des entreprises, car ils sont rayés du texte.» On ne joint aucune photographie au dossier. «Toutes les femmes tireraient avantage à répondre au questionnaire du concours, même si le dossier ne se rend pas jusqu'au bout, poursuit Mario. Ne serait-ce que pour se rendre compte qu'elles en ont réalisé des choses!» Nathalie suggère aux femmes intéressées de s'inscrire dès le début de l'hiver, même si le concours n'est annoncé qu'au printemps, car monter le dossier exige beaucoup de temps.

UNE BELLE ÉVOLUTION

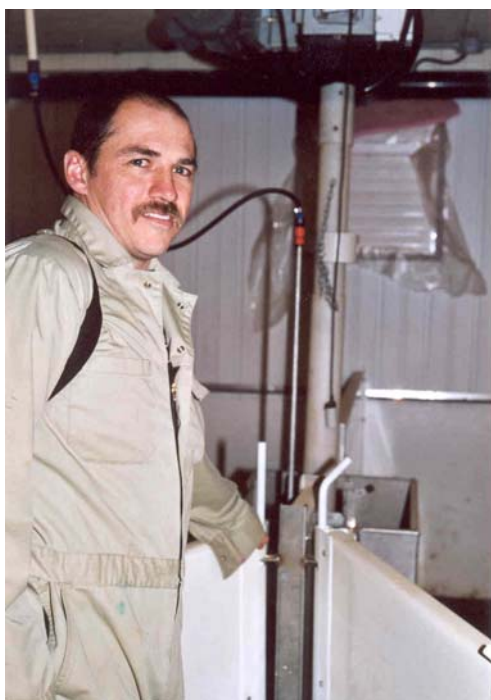
«Nous avons acheté la ferme à parts égales en février 1992 parce que nous aimions réellement l'agriculture», relate Nathalie. Deux ans plus tôt était née Émilie, la première de leurs deux filles. Nathalie occupait depuis quatre ans un poste à la Régie des assurances agricoles du Québec, qu'elle a gardé pendant encore deux ans.



Appuyée par son conjoint Mario, Nathalie Arès fut très heureuse mais un peu surprise de remporter le titre de l'«Agricultrice de l'année 2003» pour la région de Saint-Hyacinthe.

Mario avait travaillé dans une ferme porcine et avicole pendant quelques années. Leur nouvelle terre s'étend sur quelque 40 hectares. Trois ans plus tard, l'achat en copropriété avec un voisin permet de doubler cette superficie. Toutefois, faute de temps et de moyens pour les entretenir, les jeunes entrepreneurs optent pour la location de leurs terres aux voisins, bien que celles-ci recevront leur lisier.

Mario et Nathalie commencent par rénover la maternité. De 165 truies, la maternité accroît peu à peu son effectif pour atteindre un peu plus de 200 aujourd'hui. La section gestation compte onze chambres de sept cages chacune. Quant à la section engraissement, elle logeait déjà 1000 animaux à la fois, pour une production annuelle de 3000 porcs, mais on l'a progressivement agrandie pour pouvoir sortir près de 4000 porcs annuellement. Mario avait d'abord transformé le hangar à machinerie pour en faire un second bâtiment d'engraissement.



En installant en diagonale les deux portes des enclos du fond, Mario Larose a pu accroître la grandeur de ceux-ci... et le confort des porcs!

«Puisque nous ne cultivons pas nos terres nous-mêmes, nous n'avons que peu de machinerie: un tracteur, la souffleuse à neige et la remorque pour le transport de nos porcs à l'abattoir», explique-t-il.

L'année 1993 est marquée par la naissance d'Annie-Pier. La maison d'origine de l'entreprise est très près du chemin et en piètre état. C'est pourquoi l'année suivante on fait installer une maison préfabriquée pour le confort de tous, et la jeune maman décide de prendre congé de son emploi à la Régie des assurances agricoles.

Une année passe encore et on s'attelle au réaménagement des deux fosses à lisier. Puis, les deux bâtiments d'engraissement seront rénovés ou légèrement agrandis. Ils compteront respectivement sept et neuf chambres de 100 places chacune. Des couloirs couverts, en bois, relie tous les bâtiments. On accède à chacun d'eux en passant à travers un sas danois; compartiment étanche composé d'un vestiaire, d'une douche et d'une salle d'habillage où attendent la combinaison et les bottes de circonstance. Mario s'affaire graduellement à couler des murets de béton pour entourer les petits enclos déjà désuets.

TOUTE L'ATTENTION POSSIBLE AUX ANIMAUX

La Ferme Mari-Na porc vend d'abord ses porcs à forfait à la coopérative Comax. En 1997, elle devient finalement propriétaire de la totalité des animaux produits. Trois ans plus tard, en 2000, l'entreprise reçoit sa certification HACCP. L'année suivante, les jeunes producteurs se mettent à élever leurs propres cochettes de renouvellement. Celles-ci seront saillies artificiellement à 70 %. «Souvent, j'emmène les cochettes auprès du verrat pour leurs premières saillies», spécifie Mario.

L'été dernier, ils se sont dotés d'un échographe qui peut mesurer l'épaisseur du gras dorsal, en plus de sonder les truies en gestation. On connaît ainsi mieux l'état de chair des truies et le moment où les cochettes sont prêtes pour leur première gestation. «Des fois, visuellement, je trouve que les truies ont un bon état de chair, mais la machine indique qu'il faut attendre encore», relate Mario qui est responsable de l'alimentation de la gestation.



Pour saisir les porcelets confortablement et sans entrer dans la cage de mise bas, on a confectionné cette canne en plastique.

Après la mise bas, Mario et Nathalie laissent les petits porcelets 14 jours sous leur mère. Ce sevrage hâtif se fait sur place et les mères sont transférées à la gestation. «Parfois, quand la truie met bas rapidement 14 ou 15 porcelets, nous jetons du son sur les petits porcelets pour les assécher», explique Mario. Car on veut éviter à tout prix ce qui arrive malheureusement parfois dans toutes les fermes porcines: la frustration de perdre des porcelets naissants, qui sont si fragiles. Cela demande une attention de tous les instants, une chose humainement difficile, surtout quand le bas prix du porc empêche d'engager un employé...

La production s'étale sur une période de 114 jours. On obtient un gain moyen quotidien de 863 grammes par jour. Les porcs finis sont pesés puis transférés à la salle d'expédition, où ils suivent un jeûne de huit heures pour vider leur système digestif avant l'abattage. La livraison à l'abattoir, c'est Nathalie qui s'en occupe, avec la remorque de 30 places de la ferme.

La ferme se procure une moulée complète avec phytase, en sept phases pour l'engraissement, à la coopérative Comax. Les bâtiments d'engraissement sont alimentés par plusieurs silos, chacun d'eux nourrissant un seul lot de porcs, réparti dans deux chambres voisines. «J'aime bien cette approche, car je peux connaître les volumes de moulée apportés à chaque lot et je peux les corrélérer avec les données de poids, de coût et de profit. De plus, il est plus facile comme ça d'éviter les contaminations par les différentes phases de moulée», mentionne Mario.

DES TROUVAILLES

Dans la section gestation construite dans les années 1970, les trappes d'entrée d'air s'ouvrent sur une faible largeur. En été, l'air y pénètre donc très rapidement, et se rendait directement vers le fond de la salle sans rafraîchir les animaux des rangées les plus près. Mario a eu l'idée toute simple – et géniale – de faire descendre une toile de polyéthylène juste au-dessus des cages situées près de l'entrée d'air, pour freiner l'air de l'extérieur, qui peut alors descendre au niveau des premières truies.

Au-dessus de la rangée du fond, il a placé un tuyau qu'il a perforé avec une aiguille et au travers duquel il envoie de l'eau qui rafraîchit les truies en fines gouttelettes lors des grosses chaleurs. Dans la section maternité, Mario a aussi installé des robinets à chacune des cages, au-dessus des trémies.



Mario Larose a installé un robinet à chaque cage de mise bas pour apporter un surplus d'eau aux truies. Plus besoin de transporter de seau d'eau ou de tuyau.

On peut, de cette manière, donner un surplus d'eau aux truies sans avoir à manipuler un tuyau ou un seau d'eau. Ce petit truc innovateur a d'ailleurs valu à la ferme un prix d'originalité!

Toujours du côté ingéniosité, Mario a simplifié ses feuilles de registre en détaillant davantage les colonnes (nom des médicaments, volumes injectés, etc.). Ainsi, il lui suffit de cocher au stylo dans les cases correspondantes. Pour soulever les porcelets sans avoir à entrer dans la cage de mise bas, il a confectionné une sorte de canne en plastique blanc. Avec celle-ci, il saisit les porcs juste sous le cou. Et ceux-ci ne semblent aucunement incommodés: ils se laissent prendre sans broncher, ni crier ou gesticuler! «Comme ça je peux les attraper doucement et jusqu'à l'autre bout de la cage sans apporter mes microbes», commente Mario. «De plus, on n'a pas à saisir les porcelets par une patte», ajoute Nathalie. Dans plusieurs chambres d'élevage, le producteur a agrandi les deux enclos du fond qui se font face, en posant en diagonale les portes de ces deux parcs. Ainsi, le couloir d'accès ne se rend pas jusqu'au mur du fond et les deux enclos ont gagné de la place (voir photo).

DU TEMPS POUR RESPIRER

Mario voit aux sections engraissement et gestation, en plus de faire un tour à la maternité et à la pouponnière le soir. Le matin, c'est Nathalie qui effectue le gros du travail dans ces deux sections (castration, taille des canines, vaccins, etc.). Le boulot démarre après le déjeuner. «Nous aimons prendre le temps de regarder nos enfants partir pour l'école, pour leur dire un dernier salut», insiste Mario. «Nous visons une belle qualité de vie, sans exagération», ajoute sa conjointe. Tous deux veulent garder leur ferme à une dimension familiale. «Au début, nous pensions agrandir et acheter par exemple une autre porcherie, plus loin. Mais avec le temps, on a vu à quel point la maladie peut affecter les animaux, même dans les troupeaux très protégés», admet Mario.

Avec la ferme, le couple Arès-Larose avait acquis une petite érablière de 800 entailles. Inutile de dire qu'on en profite au printemps, avec la famille et les amis. «Nous avons aussi un grand potager où nous cultivons nos carottes, choux, tomates, pommes de terre, haricots et tout le reste!», ajoute Mario. Histoire d'agrémenter le tout et de diminuer les grands vents de la plaine, le jeune couple a commencé à implanter une haie brise-vent.

DES EXPÉRIENCES ENRICHISSANTES

La petite famille héberge depuis le mois d'août et jusqu'en juillet prochain la jeune Jessica Unger, âgée de 17 ans. «Jessica vient d'Allemagne pour perfectionner son français, et surtout pour vivre une expérience exceptionnelle, explique Nathalie. Elle habite chez nous et va à l'école normalement. Cela n'a rien à voir avec la ferme: elle est ici par l'intermédiaire d'AFS (*American Field Service*), qui avait mis une annonce dans le journal.

Il s'agit d'un regroupement d'une soixantaine de pays voué à la paix dans le monde. Lors des guerres, il secourait les blessés en Europe et ailleurs. Permettre à des jeunes de vivre ça, c'est super! Ça fait un bel échange culturel.»

Nathalie et Mario reçoivent aussi, dix jours par an, des stagiaires de l'école professionnelle de Saint-Hyacinthe ou d'autres écoles, depuis plusieurs années. «Une stagiaire est même venue de Suisse pour travailler trois semaines à notre ferme», se rappelle Nathalie.

PRUDENCE À LA FERME!

«Pourriez-vous aussi glisser un mot sur les ateliers de prévention à la ferme que nous offrons dans les écoles?», me demande discrètement Nathalie Arès. Depuis cinq ans, elle donne généreusement des formations aux jeunes de six à douze ans, dans le cadre d'une initiative mise sur pied en 1986 par le Syndicat des agricultrices de la région de Québec.

«S'impliquer demande peut-être du temps, mais ce qu'on donne, on va le rechercher d'une autre façon, croit Nathalie. On apprend des trucs, c'est un bel échange. Mais il faut être capable de tracer une limite et de dire non à certaines responsabilités à l'extérieur. Je suis encore jeune, et si je fais tout en même temps, il ne m'en restera plus quand j'aurai 50 ans!»

L'entrevue tire à sa fin, il est temps de rentrer. Mais, pendant que nous parlions, la neige a continué à tomber et les bourrasques à souffler: ma voiture est presque ensevelie. Sans que je m'en aperçoive, Mario a sorti le tracteur et déblayé la longue allée. «Quand on est agriculteur, il faut savoir faire tous les métiers», m'avait-il dit. Heureusement pour moi... et pour toute l'industrie porcine!

La Ferme Mari-Na porc inc.

147, rang Saint-Georges, Saint-Liboire

Propriétaires: Nathalie Arès et Mario Larose, en copropriété à parts égales

Maternité: 205 truies

Engraissement: deux bâtiments, l'un de 9 chambres de 100 places et l'autre de 7 chambres de 100 places

Production annuelle: près de 4000 porcs livrés à l'abattoir

Rendements: légèrement supérieurs à la moyenne provinciale en maternité et en engraissement

Récompenses: plusieurs prix de performance, dont une mention spéciale «Les pros du sevrage» pour des porcelets de 15 jours à 6 kg

Terres cultivées: 80 hectares, louées aux voisins

Ferme certifiée **HACCP** depuis décembre 2000

Participe à la campagne *J'adhère, je l'affiche*