

Une belle histoire



À la Ferme Isabelle, on croit en la courtoisie et en l'avenir! Luc Isabelle et Céline Delhaes en compagnie de leur fille Julie et de leur fils Marc-André (Alexandre est présenté en médaillon).

À Coteau-du-Lac, en Montérégie-Ouest, Luc Isabelle et Céline Delhaes élèvent des vaches laitières depuis 24 ans et des porcs d'engraissement depuis sept ans. Généreux, ils ont su implanter leur nouvelle production dans leur milieu, avec ténacité et diplomatie.

Une élégante maison entourée d'arbres sur la route 201 de Coteau-du-Lac, des bâtiments de ferme bordés par une petite rivière. Le jeune et dynamique Joël Campeau me mène à la rencontre de son patron Luc Isabelle, qui termine une visite d'inspection à l'étable. Avec André Gauthier, Joël est l'un des deux employés travaillant à temps plein à la Ferme Isabelle. Si les deux employés sont là, c'est un peu grâce à la production porcine, une longue et belle histoire.

POUR RESPIRER UN PEU

Tout a commencé vers 1995. « Nous voulions avoir un employé à plein temps, pour pouvoir prendre une fin de semaine de congé sur deux, explique Luc. Nous avions un peu trop d'ouvrage pour nous deux, mais pas assez pour occuper un employé à temps

plein. Il nous fallait une activité qui se finance sur 15 ans, avec une marge de sécurité de 5 à 10 pour cent. Nous avons songé à agrandir notre troupeau de 40 à 60 vaches ou à faire davantage de grandes cultures mais ces projets ne nous permettaient pas d'atteindre notre objectif. C'est comme ça que nous avons retenu l'idée de la production porcine. »

Le projet d'engraissement des porcs correspondait bien à la philosophie d'auto-suffisance de ce couple de producteurs : avec le maïs qui pousse bien sur ses terres, il aurait déjà la base d'une bonne alimentation. « Nous vendions depuis longtemps du maïs à des éleveurs porcins de la Beauce. Si nous nourrissions notre propre troupeau avec ce maïs, ça faisait déjà des frais de transport en moins », raisonne Luc. L'aven-

ture a donc tout pour plaire. Petite ombre au tableau, seulement quelques centaines de mètres séparent leur ferme de la zone blanche; le centre de Coteau-du-Lac se trouve à peine à un kilomètre de là. On prévoyait donc quelques embûches.

UN DOSSIER EN BÉTON

Pour planifier leur projet, Céline et Luc rencontrent leur syndicat de gestion et des spécialistes de la production porcine de leur région, de Saint-Hyacinthe, d'Estrée et de la Beauce. Ils reçoivent aussi un appui solide de leur Centre agricole local et de leur fournisseur d'aliments. Au début, entrevoyant la méfiance de la population, Luc et Céline gardent leur projet secret. Toutefois, grâce aux nombreux conseils et renseignements, ils peuvent déjà monter un plan d'affaires en béton, avec historique de l'entreprise et chiffres à l'appui.

Au mois de mai 1996, ils déposent leur dossier à la municipalité, en bonne et due forme. Les producteurs rencontrent même le



Luc Isabelle et Céline Delhaes ont démarré leur production de finition de porcs en 1998, à force de ténacité et de diplomatie.

LA FERME ISABELLE

74, ROUTE 201, COTEAU-DU-LAC

PROPRIÉTAIRES : Luc Isabelle et Céline Delhaes, finisseurs porcins indépendants.

AUTRE PRODUCTION : ferme laitière de 90 têtes (40 en lactation), moyenne de 10 300 kg/vache/an.

INVENTAIRE PORCIN : dans le bâtiment de 1200 places, de 3500 à 3600 porcs finis par an.

APPROVISIONNEMENT EN PORCELETS : un éleveur de cochettes pur sang, qui est pour eux une source fiable de porcelets mâles et femelles d'excellente qualité.

SUPERFICIES EN CULTURE : 175 hectares, dont 74 en maïs-grain, 8 en maïs-ensilage, 30 en plantes fourragères, 36 en soya sans intrants, 12 en soya conventionnel IP et une quinzaine en céréales à petits grains (orge, avoine, seigle).

RESPECT DU VOISINAGE ET DE L'ENVIRONNEMENT : Haies brise-vent et brise-odeurs, alimentation en quatre phases, valorisation des engrais de ferme (qui couvrent les 2/3 des besoins du maïs), épandage des lisiers en incorporation directe, aucun épandage en juillet et août, ni sur les prairies, et une grande courtoisie!

conseil municipal. La même semaine, Luc va voir tous les voisins de la ferme pour les mettre au courant de leur projet: tous les appuient sans hésiter! Il est vrai que dans leur dossier, ils s'engagent résolument sur six points: 1) la ferme restera une entreprise familiale indépendante, 2) on enfouira le lisier dans les 24 heures qui suivent l'épandage avec une rampe basse, 3) on n'épandra pas de lisier durant les mois de juillet et août, 4) on plantera des haies brise-odeurs une fois la production en route, 5) des produits atténuateurs d'odeurs seront incorporés dans la fosse et enfin, 6) le bâtiment d'engraissement sera doté d'un système de ventilation naturelle, qui dilue mieux les odeurs de la porcherie.

Le secrétaire municipal est impressionné: peu d'entreprises du parc industriel lui présentent un plan d'affaires aussi bien préparé, dit-il. Luc et Céline emmènent en minibus des membres du conseil pour visiter quelques fermes porcines qui gèrent efficacement leurs problèmes d'odeurs. Malgré tout, la municipalité se fait tirer l'oreille et refuse de signer. Elle croit qu'en donnant son accord, elle autorise la construction immédiate des bâtiments. «Pourtant, à cette époque, la signature de la municipalité ne permettait que l'émission du certificat d'autorisation par le ministère de l'Environnement et non le permis de construction, explique Céline. Nous aurions pu aller en cour avec ça!» Cependant, le couple opte

pour la conciliation et refuse d'imposer sa décision par l'intermédiaire d'un avocat.

LE COURAGE DE DIALOGUER

Peu de temps après, des gens du village ont commencé à faire circuler une pétition pour s'opposer au projet... Luc et Céline ne lâchent pas. Ils conviennent avec la municipalité de faire de consultations publiques d'information dirigées par la municipalité, pendant lesquelles ils ne peuvent présenter leur projet. Pour ces audiences, les villageois demandent qu'il n'y ait aucun conseiller professionnel de l'agriculture présent pour défendre le projet, puisqu'il semble difficile d'avoir l'équivalent du côté de la population. Luc et Céline acceptent volontiers.

Dès la première rencontre, il est clair que plusieurs des inquiétudes manifestées sont fondées sur un manque de connaissances, remarquent les producteurs. Compréhensif, Luc laisse parler les gens et prend des notes. Ce n'est que vers la fin de la rencontre qu'il vient parler au micro, comme tout le monde, pour exposer son point de vue. «Ce qui a sûrement joué en notre faveur, c'est notre décision de nous défendre nous-mêmes», estime Luc. «Le fait que nous soyons des gens du village était aussi une garantie de notre préoccupation pour nos voisins», ajoute Céline.

Lors d'une deuxième rencontre publique au centre communautaire, Luc va s'asseoir au milieu des protestataires les plus

virulents. « Ça les a un peu désarçonnés, dit Luc. Mais cette fois-ci, je ne suis pas allé parler au micro. Heureusement, des amis ont pris la parole en notre faveur. Ça nous a beaucoup aidé! »

Au cours du même été, les producteurs rencontrent un conseiller du ministère de l'Environnement du Québec. « Blanc j'accepte, noir je refuse, il n'y aura pas de gris possible », les prévient le conseiller. En fait, il est agréablement surpris de voir que le projet respecte toutes les exigences environnementales. Il propose même d'ouvrir le dossier sans avoir la signature de la municipalité!

LA PATIENCE RÉCOMPENSÉE!

L'été s'écoule, et à l'automne, une terre est mise en vente à deux kilomètres de la ferme. Cet emplacement, d'autant plus éloigné du village, est une providence pour Céline et Luc qui proposent d'y construire l'engraissement. Malgré cette modification, la municipalité refuse toujours d'approuver le projet. On fait donc appel à un médiateur agricole du MAPAQ. Le médiateur est venu expliquer au conseil municipal que, puisque le projet satisfait à toutes les exigences légales et environnementales, il était illégal de s'y opposer. Finalement, le 17 décembre 1997, la municipalité donne son accord! Il aura fallu un an et demi de démarches...

Six jours plus tard a lieu le congrès annuel de l'Union des producteurs agricoles (UPA). Elle est au courant de cette victoire méritée et aimerait en faire un symbole. Elle convie ses membres à manifester sur le droit de produire... à Coteau-du-Lac. « Il y avait une centaine de tracteurs sur la route 201 entre Saint-Clet et Coteau-du-Lac », se remémore Marc-André, le fils aîné du couple, qui avait alors 12 ans. « Et tout le monde a été invité à garer son véhicule dans le stationnement de la salle communautaire où devait se tenir le bingo, qui n'a pas pu avoir lieu », ajoute son père Luc.

Le jeune Marc-André avait demandé s'il pouvait faire une déclaration publique cette journée-là. Céline s'informe auprès de l'UPA, qui trouve l'idée excellente. Le jour dit, Marc-André livre vaillamment son



Les haies brise-vent et brise-odeurs de la Ferme Isabelle commencent déjà à embellir le paysage de Coteau-du-Lac!

discours. Tout le monde est transporté d'émotion! À tel point qu'on relira son touchant plaidoyer lors de la fameuse Conférence sur l'agriculture et l'agroalimentaire québécois présidée en mars 1998 par le premier ministre Lucien Bouchard!

Mais revenons sur terre. Luc et Céline ont du pain sur la planche: il faut contacter les entrepreneurs, les fournisseurs de

matériaux, etc. Les démarches vont bon train. On reçoit même les conseils des responsables de la petite station météo d'Environnement Canada, située à un kilomètre du futur bâtiment. Ils suggèrent aux producteurs le meilleur endroit et la meilleure orientation en fonction des vents dominants.

On termine enfin la construction du bâtiment d'engraissement au cours de l'été 1998 et l'élevage débute en septembre. Les premiers porcs finis seront livrés en décembre suivant... à 25 \$ par tête, le pire prix depuis de très nombreuses années!

ON RESPECTE SES PROMESSES

Comme promis, le bâtiment est équipé d'un système de ventilation naturelle. Mais au fil des mois, on se rend compte que le dispositif donne une aération trop variable. Il faut combiner au système quelques ventilateurs et des prises d'air. Quant aux produits utilisés dans la fosse à lisier, ils n'ont pas donné de résultats significatifs. « Nous allons essayer de recouvrir le lisier d'une couche de paille. Marc-André, qui est bon bricoleur, nous trouvera un système pour le faire! », lance Luc.

Dès le début de l'exploitation du bâtiment, Luc avait demandé au voisinage de ne pas hésiter à l'appeler pour lui signaler



Devant la section laitière de la Ferme Isabelle s'étendent des champs de maïs-grain. Cette céréale fournit 80 % de la ration des porcs.

toute odeur trop insistante. « Les gens nous ont appelé quelques fois, au début, mais après vérification, nous avons découvert qu'il s'agissait chaque fois d'un épandage de fumier de volailles! », relate Céline.

Avec son bâtiment d'engraissement de 1200 places, la Ferme Isabelle possède la plus grosse exploitation porcine de la région de Vaudreuil-Soulanges, qui n'en compte que quatre ou cinq. C'est donc tout un événement. On décide de le célébrer par une journée portes ouvertes. Et pourquoi ne pas faire une bonne action par la même occasion? Luc est à cette époque administrateur pour l'association des Scouts de Coteau-du-Lac et ceux-ci projettent de faire un voyage d'échange en Martinique. Céline et Luc retiennent alors les services d'une spécialiste en organisation d'événements. Un voisin et ami, réputé dans la préparation de méchouis, donne son coup de main. Ils demandent à tous leurs fournisseurs d'équipement de commanditer l'activité et la réponse est excellente. On invite des politiciens, on prépare des pochettes de presse pour inviter les principaux médias. Les Scouts s'impliquent activement, ils superviseront notamment la vente des rafraîchissements. Le jour venu, c'est un immense succès: 800 personnes se rendent sur place, y compris les députés. On réussit à récolter 5000 \$ pour les scouts! Les propriétaires de la Ferme Isabelle sont toutefois déçus qu'aucun média ne soit venu...

UN RÉEL PARTAGE DE TALENTS

En plus de superviser l'ensemble de l'entreprise avec son épouse, Luc est le spécialiste de l'alimentation et de la régie du troupeau. Dans l'étable, il est secondé avec brio par son fils Alexandre, le plus jeune de la famille. Luc s'est impliqué pendant plusieurs années à l'UPA et dans les syndi-

cats de gestion, avant de siéger au conseil d'administration de la Promutuelle Soulanges.

Céline est l'administratrice en chef de l'entreprise, ce qui l'aide sûrement dans sa tâche de présidente de l'exécutif de la commission scolaire. Ayant longtemps travaillé à l'étable avec Luc, elle participe aujourd'hui aux travaux des champs. Depuis l'automne passé, la régie des champs est l'affaire de Marc-André, qui adore également la mécanique. Il consulte aussi la Bourse de Chicago sur Internet et fait la mise en marché du soya avec sa mère, qui a suivi un cours dans ce domaine. Marc-André terminera dans un an son programme de *Farm Management and Technology* au Campus Macdonald de l'Université McGill.

Julie donne un coup de main à toutes les opérations de la ferme. Elle et son frère Alexandre sont directeurs dans les Jeunes ruraux, tout comme l'a été Marc-André. En septembre prochain, Alexandre entre à l'ITA de Saint-Hyacinthe. De son côté, Julie étudiera en biologie à l'Université Laval. Le jour de la visite de Porc Québec, elle était acceptée comme guide touristique dans la région!

MYSTÈRES ALIMENTAIRES ET D'INVENTAIRE!

Le maïs-grain cultivé à la ferme constitue les 4/5 de la ration, les suppléments comblant le reste. Il a fallu à Luc l'aide précieuse de Céline pour corriger des problèmes alimentaires insolites. Tout avait commencé dans l'étable laitière. « Après la construction de la nouvelle étable, en 1992, nous avons fait creuser un nouveau puits artésien, plus profond, raconte Céline. Peu de temps après, les vaches ont diminué leur production de lait de 1500 kilos, tout en mangeant 10 pour cent de plus. Nous avons soupçonné l'eau du nouveau puits, mais les analyses ne montraient rien d'anormal! »

Au bout de nombreuses démarches et recherches, la productrice finit par communiquer avec le spécialiste réputé en nutrition animale Jacques Jalbert. Son verdict: il y avait trop de fer dans l'eau. (Le type d'analyse retenu ne tenait pas compte de la



Avant de se lancer dans l'élevage porcin, Céline et Luc s'étaient engagés à prendre des mesures de respect de l'environnement et de leur voisinage, notamment en participant à la campagne « J'adhère, je l'affiche! ».

forme oxydée sous laquelle le fer se trouvait et ne décelait donc pas sa forte teneur.) Or, le fer, souvent plus abondant dans les nappes d'eau profondes, empêche l'absorption de plusieurs autres éléments nutritifs, leur a expliqué M. Jalbert. Les vaches avaient donc des carences nutritives. « M. Jalbert nous a suggéré, pour neutraliser le fer, d'ajouter du zinc, poursuit Céline. La rémission fut immédiate! » Un problème similaire s'est manifesté dans le bâtiment d'engraissement des porcs. Leur nutritionniste ne comprenait pas qu'ils consomment autant pour arriver au poids requis. Ici encore, l'ajout de zinc a réglé la question.

L'isolement de la nouvelle porcherie n'a pas eu que des avantages. Il a même été la cause d'un autre mystère qui a frappé pendant un an et demi. « À un moment donné, il semblait qu'il manquait une trentaine de porcs, après chaque inventaire trimestriel et il y avait beaucoup plus de maladie, raconte Luc. Nous avons d'abord mis ça sur le dos de notre

inexpérience de débutants. Mais après deux inventaires très serrés, plus de doute possible, il y avait un problème. Notre technicien de chez Purina nous a mis la puce à l'oreille: "C'est peut-être des voleurs, j'ai déjà vu ça ailleurs." Le lendemain, nous avons installé à toutes les portes des chaînes, des cadenas et des barres de fer. Depuis, nos inventaires sont demeurés au beau fixe et notre taux de mortalité se situe sous les 2 %.

S'INVESTIR À FOND

Pour ce couple de producteurs engagé dans sa communauté, il est important de protéger notre agriculture et notre patrimoine en achetant des produits d'ici. De plus, Luc et Céline rappellent que plus on livre un produit près du consommateur, plus c'est rentable. C'est pourquoi ils se félicitent de participer à l'achat d'un abattoir, dans le village voisin, avec une centaine d'éleveurs québécois. En fonction dès les prochains mois, cette coopérative aura pour nom Qualiporc.

Comme beaucoup d'entreprises voulant se conformer aux réglementations environnementales, la Ferme Isabelle a investi dans de nouveaux équipements. On a acheté la citerne munie de la rampe basse et un tracteur plus puissant capable de la tirer au champ, on a construit deux fosses dont une couverte, on a planté les haies brise-odeurs. « Tout cela a coûté près de 250 000 \$, avec seulement 14 % d'aide gouvernementale. C'est un investissement dans l'environnement financé sur 20 ans », souligne Luc. Mais Luc Isabelle et Céline Delhaes ne font pas les choses à moitié quand ils y croient.

Si vous voulez rencontrer des gens chaleureux et passionnés pour ce qu'ils font, des agriculteurs qui, comme tant d'autres, ont décidé de croire en l'avenir et au respect des autres, vous savez où aller : à Coteau-du-Lac, près de la voie ferrée et d'une petite rivière. ♪