

REPORTAGE

Ferme Caprivoix : l'ambition de la différence!

CHARLEVOIX

ÉMÉLIE BERNIER

Collaboration spéciale

Michel Nicole et Sophie Talbot n'ont pas chômé depuis l'acquisition, en 2008, de leur ferme de 65 hectares dans le rang 5 de Saint-Hilarion, avec vue sur les impressionnantes montagnes de l'arrière-pays charlevoisien.

SAINT-HILARION — Producteurs et transformateurs de viande caprine, ils ont choisi un créneau qui comporte autant de défis que d'avantages. « Le principal défi, c'est d'acheter des chèvres. Mais le marché est là, car il n'y a pas de concurrence », lancent en chœur les amoureux cultivateurs.

En 6 ans, leur troupeau est passé de quelques dizaines de têtes à 140 chèvres pour une production annuelle d'environ 250 chevreaux. Michel Nicole et Sophie Talbot ont pris d'importantes décisions, comme celle de construire une boucherie sur place. « Ce sont les coûts de transformation qui nous ont amenés là. À l'époque, je travaillais à l'extérieur et je mettais tout mon salaire dans la transformation », explique Michel, qui consacre désormais tout son temps à la ferme. Lucie Cadieux, de la Ferme Éboulmontaise (productrice d'agneaux de Charlevoix), s'est avérée une formatrice



Sophie Talbot et Michel Nicole au milieu de quelques-unes de leurs chèvres.

précieuse... et patiente. « Avec elle, ça a été super! C'est une pro », encense Sophie, qui a continué de se former par la suite. « J'ai suivi un cours de charcuterie pour réaliser moi-même la transformation, je suis d'autres cours par-ci, par-là. C'est un investissement de temps, mais c'est une bonne chose, car en fin de compte, on contrôle le produit de A à Z », lance la maman de trois enfants, dont un poupon tout neuf. Lorsqu'elle ne couve pas ses petits, l'agricultrice continue de travailler

comme agente de la faune. Outre l'arrivée de la boucherie, qu'on songe déjà à agrandir, l'entreprise a décidé d'ouvrir ses portes au public en développant un volet agrotouristique. La réponse a stupéfié les producteurs. « Depuis l'été 2012, on organise des visites à la ferme et c'est fou! Il y a une grosse clientèle! On est inscrits sur le circuit de la Route des saveurs, et les gens apprécient de venir ici parce qu'on a tout au même endroit : des cochons, des poules, des bœufs Highland,

des chèvres, quelques chevaux, un âne... », énumère Sophie.

On aime les jeux pour enfants, les visites guidées de la ferme et la boutique qui permet de faire quelques emplettes à déguster dans l'aire de pique-nique ou à emporter.

« Au début, on n'avait pas d'horaire pour les visites et c'était la folie! Maintenant, les visites guidées ont lieu à 11 h et 14 h. Entre-temps, les gens peuvent venir, mais ils sont guidés par des panneaux d'interprétation », explique l'agricultrice, qui doit garder du temps pour faire ses fameux « petits pots », ses saucisses et sa découpe. La seule étape qu'ils doivent déléguer est l'abattage. L'abattoir Le Veau Charlevoix s'acquitte de la tâche. Des bœufs Highland permettent de diversifier la production et de remplir les congélateurs quand le chevreau vient à manquer...

Le duo vise la certification Terroir Charlevoix pour ses produits et alimente déjà ses animaux avec le foin et le grain qu'il fait pousser sur ses terres. La prochaine étape est toutefois la construction d'un nouveau bâtiment, outil indispensable à la croissance de l'entreprise. « Pour l'instant, un gentil voisin nous loue son étable, mais un bâtiment neuf, fait sur mesure pour les femelles et le chevretage, facilitera vraiment le travail », de conclure Michel Nicole, qui a développé au fil des ans ses qualités de « patenté », mais est impatient de travailler dans un bâtiment spécifiquement adapté à la production. L'objectif? Un total de 250 chèvres, soit 500 chevreaux à mettre en marché annuellement.

Le nouveau bâtiment jouxtera celui existant sur sa façade nord. Pas question de bloquer la vue : les montagnes de Charlevoix sont bien trop jolies! ■



Les bœufs Highland vivent dehors, au pied des Laurentides, dans le décor grandiose de la Ferme Caprivoix.