

La Ferme du Sillon ouvre une boutique

BAS-SAINT-LAURENT

MARC LAROUCHE

Collaboration spéciale

Les producteurs désirent de plus en plus se rapprocher des consommateurs. Tant mieux, car ces derniers veulent connaître ce qu'ils mangent, les méthodes d'élevage et la provenance des produits.

SAINT-ALEXANDRE-DE-KAMOURASKA — À la Ferme du Sillon, Olivier Marquis suit les traces des cinq générations qui l'ont précédé au sein de l'entreprise familiale. Lui aussi innove en ouvrant la boutique à la ferme Le Sillon des Saveurs.

La poignée de main est franche, l'œil est vif. Si le jeune homme de 19 ans qui poursuit des études en gestion d'une entreprise agricole à l'ITA de La Pocatière a hâte de faire visiter sa nouvelle boutique au journaliste de la *Terre en région*, il juge impératif de commencer par le début. Aussi me présente-t-il avec fierté l'histoire de l'entreprise qui fait couler l'agriculture dans le sang des Marquis depuis des temps immémoriaux.

« L'année exacte de la fondation de la ferme s'est perdue, mais les noms ont perduré : Jules, Joseph, Émile, Paul, Pierre et moi. » L'entreprise appartient encore à son père, Pierre. Olivier a pris en charge les aspects de la mise en marché et de la promotion.

« Au départ, comme toutes les fermes, c'en était une de subsistance. En 1970, nous avons commencé à nous spécialiser en production laitière. Mon père était éleveur de vaches Ayrshire de race pure. Nous avons gagné plusieurs prix. »



Olivier Marquis, sa conjointe Marie-Christine Fortin, sa sœur Catherine, qui poursuit des études en musique, sa mère Colette Plourde et son père Pierre Marquis.

En 2001, son père a dû abandonner l'élevage de vaches laitières. L'épisode a été très difficile pour toute la famille. Pierre Marquis s'est relevé et, après quelques années à œuvrer dans les grandes cultures, dont le maïs sucré, il a eu un coup de cœur pour les chèvres Boer. C'était en 2007. Olivier, 11 ans, découvrait ce qui allait assurer l'avenir de la ferme familiale.

« Originaire d'Afrique du Sud, la chèvre Boer, de type bouchère, a été importée au Canada en 1996. Nous avons commencé avec une dizaine de bêtes, mais nous en avons maintenant 250 », relate-t-il. Si les chèvres sont éle-

vées pour leur viande, la principale activité de la ferme est la vente de sujets reproducteurs partout au Canada. « Mon but est d'améliorer la génétique », dit le jeune agriculteur, sous le regard véritablement attentif... des chèvres, qui vont et viennent, nous fixent du regard, sont curieuses et très dociles. Un constat s'impose : elles sont heureuses.

Plus loin, deux superbes génisses Jersey nous font de l'œil et une dizaine de porcs s'amuse en enclos. Ce n'est pas l'espace qui manque. Le respect de la ressource est au cœur de la Ferme du Sillon.

Le Sillon des Saveurs

Le plat de résistance, c'est la boutique, le bébé d'Olivier. « J'en voulais une depuis longtemps. Nous vendions notre maïs sucré dans un coin du garage depuis 2004. Nous avons ensuite ajouté diverses productions, comme l'ail et l'oignon. L'an dernier, j'ai monté un plan d'affaires avec l'aide de mes professeurs de l'ITA, et Le Sillon des Saveurs a vu le jour. »

De la boutique se dégage une atmosphère de fraîcheur. Olivier est particulièrement fier des fresques magnifiques et immenses, peintes par sa mère Colette, qui en décorent l'intérieur et illustrent l'évolution de la ferme familiale. « Je trouvais très important que les clients connaissent notre histoire », dit-il.

Le Sillon des Saveurs offre une quinzaine de produits frais : ail, laitues et, évidemment, viande de chèvre. Si cette viande est encore méconnue, Olivier précise que c'est l'une des plus consommées dans le monde. « Elle est maigre, riche en protéines, raffinée et très pauvre en cholestérol », affirme-t-il. La boutique l'offre sous différentes coupes.

Membre des Saveurs du Bas-Saint-Laurent, Le Sillon des Saveurs est situé au 151, rang Saint-Stanislas, à Saint-Alexandre-de-Kamouraska. « Nous y avons mis beaucoup de cœur. Je m'investis dans l'entreprise pour, entre autres choses, rendre hommage aux cinq générations qui sont derrière moi. Le premier Marquis allait de l'avant. Mon père est comme ça, je suis comme ça et ma conjointe Marie-Christine Fortin l'est aussi. Notre destinée, c'est d'avancer dans l'agriculture, et j'en suis très heureux. »



Les chèvres Boer sont dociles et curieuses.



La boutique Le Sillon des Saveurs offre une quinzaine de produits frais, incluant de la viande de chèvre sous diverses coupes.