



LES SEMEURS TRANSCRIPTION

Épisode 13: CATHERINE GAGNON-MACKAY & GABRIELLE ROCHON-SABOURIN Français

Les Semeurs est produit pour une écoute radio. Nous vous encourageons à écouter l'enregistrement si vous le pouvez. Celle-ci a été créée à l'aide d'un logiciel de reconnaissance de la voix et du travail d'un transcripateur humains. Elle pourrait donc contenir des erreurs. Veuillez écouter la bande audio si vous avez des questions sur le contenu.

Hugo Martorell :

Bonjour et bienvenue à Les Semeurs, le balado à pollinisation croisée. Ici, des semenciers / semencières passionnés racontent leurs histoires, nous partageons des conseils pratiques et leurs variétés préférées. Je suis votre animateur, Hugo Martorell, en direct de Tiohtià:ke/Montréal, sur les territoires traditionnels et non cédés des nations Kanien'kehá:ka.

Bonjour. Bienvenue au balado *Les Semeurs*, le balado à pollinisation croisée pour semenciers et semencières passionnés, qui nous racontent leurs histoires, nous partagent leurs conseils pratiques et leurs cultivars préférés. Ce balado s'adresse à tous ceux et celles intéressés à mettre les semences au cœur de notre alimentation. Je suis votre animateur Hugo Martorell, bienvenue.

Bienvenue à cet épisode de balado, je suis avec Gabrielle Rochon-Sabourin et Catherine Gagnon-Mackay, toutes les deux des semencières en Lanaudière. Aujourd'hui, on va parler de leur rôle dans leurs entreprises respectives ; comment elles en sont venues à devenir des directrices de semences dans ces entreprises ; puis, on va apprendre un peu plus leur parcours et comment était l'expérience, pour eux, de transitionner dans ce nouveau rôle. Merci de vous joindre à moi aujourd'hui. On va commencer avec Catherine. Où est-ce que tu es située, Catherine ? Parle-nous un peu de ton environnement.

Catherine Gagnon-Mackay : Je suis dans mes locaux, à Montréal. J'ai une boutique en ligne pour la vente de Semences du Portage. Présentement, je suis

dans mon local au coin de Pie-IX et Sainte-Catherine pour vous situer un petit peu dans les environs.

Hugo : On s'entend, les jardins des Semences du Portage, ils sont bien situés en Lanaudière, c'est ça ?

Catherine : Oui. Les Semences du Portage, on est une équipe de producteurs de semences. Il y a sept ans, j'ai repris la mise en marché des Jardins du Grand-Portage de Lanaudière. J'habitais à Montréal pour mes études, j'ai étudié en restauration. J'ai terminé les études et ce qui m'a amené à faire ce métier, je vous dirais que c'est un problème de santé à mes genoux.

Ce qui a fait en sorte qu'un beau matin, je suis aux Jardins du Grand-Portage, chez mes parents, dans la cuisine familiale et mon père me dit : « L'hiver, je fais beaucoup d'écritures. », ou s'il était dans un format PDF au niveau des contacts avec le client, au niveau du commerce des semences. Il m'a proposé de reprendre cette partie-là de la compagnie. Il m'a dit : « Puisque, pour toi, travailler debout, activement et tout ça, ce n'est plus possible. Est-ce que ça te tente de reprendre la mise en marché ? » Aujourd'hui, c'est ça, je vous parle de mon côté à moi qui est la mise en marché.

Maintenant, je suis à Montréal, par contre, mes parents sont mes producteurs principaux dans Lanaudière et maintenant, on a une équipe de producteurs pour compléter mon catalogue, mais c'est vraiment Semences du Portage qui est moi maintenant, mais évidemment avec beaucoup d'aide de mes parents, qui vont me guider, répondre à mes clients, souvent aussi, pour des questions plus techniques ; j'entends, beaucoup de traitance. De moins en moins besoin d'eux. C'est là où j'en suis aujourd'hui. Je réponds à ta question : oui, on est dans Lanaudière principalement, mais puisque c'est une boutique en ligne, je pourrais être n'importe où pratiquement.

Hugo : Toi, Gabrielle, tu es située où en ce moment ? Ça ressemble à quoi ton environnement ?

Gabrielle Rochon-Sabourin : Je suis située dans la nouvelle bâtisse des Jardins de l'écoumène, à Saint-Damien. On est bien excité parce qu'après 20 ans que l'entreprise était dans la maison familiale, à Guylaine et Jean-François, les cofondateurs. On était une petite équipe qui s'est retrouvée dans le sous-sol et même dans la chambre de leurs six enfants, chaque chambre était occupée par des employés à la fin. On a finalement une nouvelle bâtisse qui peut accueillir toute l'équipe, qui grandit à vue d'œil. Je vous parle, présentement, d'un des seuls bureaux fermés qu'on a dans la nouvelle bâtisse parce qu'on a vraiment favorisé des aires ouvertes.

Hugo : On va avoir l'occasion d'entendre parler de cette nouvelle bâtisse, parce que je pense que c'est assez représentatif de où en est rendu votre entreprise en 2022. Catherine, est-ce que tu peux nous parler un peu du Jardin du Portage ? On parle de quelle superficie ?

Catherine : Je sais que la terre est de 40 hectares. J'espère que ce n'est pas des acres, que c'est bien des hectares, parce que des fois, je pourrais faire la différence. Les Jardins du Grand-Portage, mes parents ont acheté dans le début des années 1980. Ils arrivaient de l'Ouest canadien où est-ce qu'ils cueillaient des fruits; puis ont réalisé qu'il n'y avait plus de bruits d'insectes et ça les a troublés. Ils ont dit que la biodiversité était complètement morte, pratiquement, à cause évidemment qu'ils vaporisaient deux-trois, je ne sais plus combien de fois par jour, mais beaucoup. Ils ont fait le lien bien sûr.

C'est là où le projet est né des Jardins du Grand-Portage, tranquillement, pas vite, sont arrivés dans le rang du Grand-Portage en vélo, à peu près, dans les années début 80. Ça fait 43 ans, le 43^e jardin cette année. C'est des jardins ouverts au public entre autres, ils font de la production de semences bien sûr, ils pratiquent, évidemment, la rotation des cultures. Ils ont souvent une grande parcelle pour les engrais verts à chaque année, toujours intéressant de visiter ça, de comprendre cette façon de travailler.

Il y a des plantes gourmandes évidemment, les tomates, les poivrons, les aubergines, tout plein de légumes. Principalement, la production de semences évidemment, mais aussi le côté on est vraiment des gourmands dans la famille. Il y a beaucoup de ça, aussi, qui teinte notre catalogue de semences, c'est des cultivars qui sont goûteux, qui sont colorés. Il y a beaucoup de ça dans le jardin. Ça fait que quand on visite, il y a évidemment des laitues qui montent en graine, mais il y a aussi de l'ornementale, du médicinal. Ma mère est herboriste, elle a plusieurs sections qui ont pris de l'ampleur, d'ailleurs, avec les années ; aussi, peut-être, avec la retraite, donc elle a pris plus de temps pour dévouer à ça.

C'est vraiment impressionnant. On a vraiment une partie plus mon père, une partie très ornementale que mon père va donner un peu plus de temps à ça. Il adore ça. Il est très artiste. C'est son côté artiste qui est représenté dans le jardin. Finalement, c'est ça, ma mère qui va faire également, de jolie façon, ses concoctions aussi pour nous guérir depuis qu'on est petites. C'est un peu ça les Jardins du Grand-Portage. Évidemment, c'est ouvert au public depuis longtemps. Puis, comme je le disais, 43^e jardin, ils ont de quoi être fiers vraiment. [rit]

Hugo : Toi, Gabrielle, les jardins de votre entreprise, il ressemble à quoi ? Je sais que vous avez acheté une nouvelle parcelle de terre, vous avez différentes sections, que ça a été *désigné* avec des principes de permaculture. À quoi ressemblent vos jardins aujourd'hui ?

Gabrielle : Les Jardins de l'écoumène, ça a été fondé par Jean-François Lévêque et Guylaine St-Vincent, il y a 20 ans. On s'amuse à dire qu'on est une jeune entreprise semencière parce que 20 ans, en fait, c'est 20 jardins. À chaque année, il faut réapprendre ou continuer à apprendre sur les plantes qui émergent juste une fois par année. On est situé dans un terrain forestier d'environ 150 acres, mais on cultive 7 acres. En hectare, c'est 3 acres de production.

Hugo : 3 hectares de production.

Gabrielle : Oui, exactement. On est vraiment caractérisés par l'ampleur, l'échelle, c'est assez grand chez nous. Puis, comme tu l'as mentionné, on a également un nouveau jardin qu'on prépare, de 4 hectares, donc ça va doubler notre superficie de production. Ça, c'est vraiment dans une optique de faire le plus de semences locales et de moins en moins être dépendant avec des semences qui viendraient ailleurs du Québec ou de notre système régional de température et de climat.

Pour ce qui est des principes qui ont été utilisés par Jean-François et Guylaine pour l'élaboration des jardins, ça a été vraiment pensé en façon permaculture. On peut le remarquer parce que souvent nos parcelles ne sont pas égales. Il y a beaucoup d'arbres aussi dans les parcelles, ce qui peut donner quelques complexités de gestion également, parce que nos mesures ou pour faire les matrices entre chaque année avec les rotations de cultures. Là, on réalise que, l'année passée, on pouvait mettre 150 plants d'une variété ; l'année d'après, pour la rotation. Maintenant, on est rendu à 60. C'est sûr que ça met un élément complexe, mais en termes de beauté, je suis émerveillée à chaque année par la beauté des lieux. Ça vaut la peine.

Hugo : Catherine, tu as étudié à l'ITHQ, donc tu as grandi dans l'environnement de la ferme du Grand Portage. Ça a été quoi l'expérience la plus utile que tu as apportée quand tu es rentrée dans ton rôle de directrice de semences et à coordonner la mise en marché des sachets de semences de l'entreprise ?

Catherine : Comme j'ai étudié à l'ITHQ-- Quand on a 16 ans, on ne sait pas trop ce qu'on va faire. Ce que j'ai fait, c'est choisir une ligne de gestion. Ça, je savais que je vais gérer quelque chose, je ne savais pas encore quoi. Évidemment, la restauration, qui n'aime pas ça ? Je me suis lancée en gestion impliquant restauration à l'ITHQ. C'est un *deck*, tout en simplicité. Je suis allée faire ça, c'était extrêmement passionnant. J'ai rencontré plein d'amis aujourd'hui. Un domaine incroyable, on en parle beaucoup aujourd'hui, les complexités de ce domaine-là.

Je ne suis pas mal heureuse de plus y être, mais j'ai quand même toujours une petite crotte sur le cœur, parce qu'évidemment, c'était une adrénaline, c'est du monde, c'est du bonheur instantané aussi avec la clientèle et quelque chose qui

est vraiment merveilleux, mais ça m'a apporté justement les connaissances de gestion de base quand même : les inventaires, la clientèle, et cetera.

Évidemment, avec les Jardins du Grand-Portage-- Je suis née dans les jardins premièrement, j'ai fait les fêtes des semences avec mes parents toute mon enfance. J'étais la cadette, je les ai les suivit. Je savais que c'était quelle carotte d'été, quelle carotte de conservation. Ça a commencé comme ça. Je pouvais répondre à quelques questions qui revenaient souvent. J'avais l'oreille attentive aussi. Évidemment, je n'ai pas encore les compétences de mon père, c'est quand même [rit] assez intimidant. Je n'en suis pas là aujourd'hui, mais j'apprends à chaque année.

Puisque ça fait 7 ans que je fais ça, c'est sûr que j'ai appris beaucoup. Quand j'ai commencé, puis que j'ai quitté la restauration, c'était vraiment douloureux pour moi, cette tristesse-là, de quitter quelque chose que j'aimais beaucoup et j'ai pris ça à mon avantage. Avec le temps, je le réalise, c'est que je me suis positionnée vraiment comme un client, parce que je n'avais pas l'expérience du producteur de semences, je ne suis toujours pas la productrice de Semences du Portage, pas du tout, ce qui fait que je me suis mis à créer : « On va faire des documents d'information, donc on a une partie le blog. »

C'est quelque chose qu'on a fait très lentement, mais maintenant, c'est quand même vraiment riche de textes, ça permet de répondre à beaucoup de questions. Ça me permet aussi de référer aux gens certains passages que je connais maintenant par cœur. On a fait des vidéos explicatives. Ça m'a allégé aussi le côté qui était moins dans mes connaissances, mais j'ai pu aller le chercher en ajoutant beaucoup de contenu, puis en offrant, par exemple, dans les commandes de semences, on met un petit calendrier de semis avec des petites informations qui complètent les sachets, des choses comme ça. Ça m'a permis d'avoir une vision, peut-être ; ça m'a avantage d'avoir une vision pour venir compléter l'expérience client. Ça m'a beaucoup sécurisé, ça m'a donné beaucoup de confiance. Ça serait ça, le mot. Ça m'a aidé dans le démarrage de tout ça. Ça, c'est sûr.

Hugo : Oui, j'imagine. On sait que les semences, c'est vraiment la base du système alimentaire, et quand tu travailles en restauration, il y a très peu de restaurateurs qui pensent à qu'il y ait un lien entre ce qu'on est en train de découper, ou préparer, ou frire, et puis la génétique qui est derrière, l'adaptabilité du plan aux conditions environnementales, donc c'est riche de pouvoir combiner c'est deux perspectives.

Catherine : Complètement. L'un va avec l'autre. Ça va de soi. C'est ça, aussi, que j'ai réalisé avec le temps. J'étais quand même proche de mon domaine, puis j'ai

même quelques restaurants qui commandent mes semences, puis qui en parlent sur leurs menus. Ça ne me rend qu'heureuse de pouvoir avoir ce lien-là.

Hugo : Catherine, je pense que tu en as parlé un petit peu, tout à l'heure. Quand tu es arrivée dans ton rôle de directrice des semences, et donc responsable de la mise en marché des semences, où en était rendue l'entreprise lorsque tu es arrivé ?

Catherine : Quand j'ai repris-- J'ai quand même ouvert ma propre entreprise, mais évidemment, je suis parti avec la clientèle de mes parents. Mes parents fonctionnaient par courriel et par PDF, donc un charmant petit cahier noir et blanc, avec leur liste et leurs bons de commande. Ce qui fait que, je suis partie de ça. Comme je disais un peu, tout à l'heure, je suis partie quand même avec une clientèle, déjà, ce qui est un cadeau inestimé, parce que c'est très rare qu'une compagnie commence avec déjà une clientèle. Ça va de soi.

Après, il y a certaines personnes qui m'ont suivie, d'autres, peut-être pas. Bref, dans tous les cas, ça l'a juste grandi à chaque saison. J'ai eu la chance de faire un programme qui s'appelle Le SAJE, à Montréal. Vu que j'étais en transition, un peu, avec les bobos aux genoux, tout ça, j'ai fait ce programme-là, qui faisait en sorte qu'on faisait un plan d'affaires, pleins de belles choses comme ça qui sont quand même assez positives pour démarrer une entreprise.

Je sais qu'à chaque année, ça a été juste au-dessus de mes attentes. Vraiment, je suis partie grâce à l'entreprise de mes parents. À zéro, mais avec un gros plus.

Ensuite, on a mis, ça, boutique en ligne. J'ai créé le site web avec une compagnie québécoise, ça, c'est une belle fierté pour nous, aussi. On est avec l'entreprise Kajoom, qui a ses serveurs au Québec tout ça, c'est un beau plus. Avec le temps, on a juste peaufiné, ajouter des extensions, pour dire le mot français, au site. On a juste bonifié tout ça.

Aujourd'hui, évidemment, on a peu près, peut-être, 100 personnes qui me demandent un catalogue papier. Je continue à le faire. Ça me fait plaisir, parce que des gens, j'imagine Gabrielle, va pouvoir dire la même chose, qu'elle a sûrement de la demande de personnes qui veulent passer la commande par téléphone. On est plein d'amour pour ça, mais on n'a pas toujours le temps, en plein *rush*.

Je ne sais pas comment vous, vous fonctionnez. Nous, on essaye de ne pas accepter ça ; on fait des exceptions. C'est qu'on est tellement dans le jus de janvier à mai par exemple, qu'on n'a pas le temps vraiment pour ça, mais on a cette petite formule papier PDF qui est quand même disponible sur le site. C'est un beau entre deux pour cette clientèle-là qui est peut-être un peu plus

vieillissante ou craintive de la carte de crédit en ligne, par exemple, ces choses-là.

Avec le temps, on avait à peu près 150 produits environ. Mon père avait 3 producteurs avec lui en équipe. Déjà, il avait commencé la partie équipe production pour distancer les cultures, bien sûr. Par exemple, je pense, c'est un kilomètre, la distance pratiquement. Pas le choix, si on ne veut pas offrir juste de courges aux 2 ans, peu importe, donc c'est vraiment parti de là. J'ai grossi l'équipe de producteurs dès le début.

Puis, maintenant, on est rendu avec plus de 250 cultivars de semences : plantes légumières, comme je disais tantôt, aromatiques, médicinales et ornementales. On a, après ça, ajouté des engrais verts, des hydrolysats de poisson, des algues, bref, tout ce qu'il faut de base pour le jardin, pour le bonifier. On est rendu avec des outils. On est parti pour beaucoup de projets autres, on a complété l'offre. On est une petite boutique agriculture urbaine à Montréal aussi, en même temps. C'est un beau chemin que l'on suit présentement.

Hugo : Pour ne pas mentionner que vous avez changé de nom, ça a été quoi, pour toi, le raisonnement derrière ça ?

Catherine : J'ouvrais les Semences du Portage, parce que déjà, sur le site de mes parents, c'était la section Semences du Portage, parce que Les Jardins du Grand-Portage étant le nom de leur entreprise, on voulait quelque chose qui était relié, aussi, parce que moi, Catherine Gagnon-Mackay, toute seule, qui n'est pas productrice de semences, il faut quand même avoir les producteurs. C'est ça la base de mon entreprise, comme je l'ai dit, c'est grâce à eux que je suis là. C'était vraiment, premièrement, ce lien-là.

Puis, évidemment, parce que, les gens, leurs références, c'était Yves Gagnon, Diane Mackay aussi. Puisque, évidemment, je reprenais l'entreprise, on l'a dit, je pense qu'il y a encore, d'ailleurs, le texte sur mon site, que je reprenais la mise en marché. C'était tout à fait normal, pour moi, d'ouvrir cette compagnie-là avec le nom. En fait, je ne me suis pas questionnée très longtemps, puis avec le nom qui était relié. Ce n'était pas douloureux ou quoi que ce soit, [rit] c'était juste une évidence, une suite logique à tout ça pour permettre à mon père de retourner un peu plus à l'écriture, puis alléger ses journées, quand même fin soixantaine, pour ne pas le dire tout haut. C'est un peu normal aussi d'alléger. Puis, encore, je pense que la retraite n'est pas possible pour des jardiniers.

Hugo : Je comprends mieux en fait, c'est que Semences du Portage, c'est une entreprise séparée des Jardins du Grand-Portage. Tu as vraiment créé une nouvelle entreprise à partir du travail qui a été fait par tes parents en fait. C'est vraiment deux entreprises distinctes. Je comprends mieux.

Catherine : Absolument. Semences du Portage, c'est une entreprise distincte, mais bénéficie évidemment de la réputation de mes parents, qui m'épaulent, à qui j'écris à tous les jours, à qui j'appelle. J'ai transféré beaucoup de courriels dans mes premières années : « Peux-tu répondre s'il vous plaît ? » [rit], des choses comme ça. Ils sont très généreux de leur temps, ça leur fait plaisir, et ils sont tellement heureux aussi que je travaille avec eux. C'est dans les deux sens.

Je les achale de moins en moins pour les questions clients, mais ils sont mes mentors très généreux de leur temps. Ma mère vient souvent, même, monter des commandes d'hiver dans les janvier-février, quand on est limite dans les délais. Elle vient faire 2, 3 journées, comme ça, pour m'alléger, avec moi et mon équipe, là. J'ai ma belle équipe évidemment, au bureau, il ne faut pas les oublier.

Hugo : Merci, Catherine. Gabrielle est-ce que tu peux nous parler un peu de ton cheminement, qui a fait que tu t'es rendu aux Jardins de l'écoumène ?

Gabrielle : Oui, tout à fait. En fait, les expériences les plus marquantes, je pense, dans mon parcours, tout a commencé vraiment quand j'ai fait un stage à Navdanya en Inde, avec la militante Vandana Shiva. À ce moment-là, je ne savais pas encore que j'avais un amour particulier pour les semences, mais je savais que je voulais travailler en biodiversité, en environnement. J'étais très admirative du travail de Vandana Shiva, donc je me suis et je me suis proposée comme stagiaire, puis j'ai été acceptée.

Je suis partie six mois en Inde, dans le nord de l'Inde, à Navdanya et c'est au fil de mes rencontres là-bas que je me suis découvert un vrai amour pour les semences, mais surtout pour les gens qui travaillent avec les semences. À cet endroit, on était beaucoup en contact avec des réseaux de femmes agricultrices qui s'occupaient de la banque de semences et de leurs champs. Si je me souviens bien de comment ça fonctionnait, c'est que la banque de semences prêtait des semences aux femmes agricultrices et en échange, elles devaient remettre environ 20 ou 30 % de leur récolte à la banque de semences.

C'était autogéré et autosuffisant, en soi. Au fil de mes discussions avec ces gens-là, en les aidant un peu dans les champs, en apprenant d'eux en fait, parce que c'étaient vraiment des mentors, j'ai réalisé qu'il y avait beaucoup d'entraide et de beauté dans ces gestes-là.

En même temps, un soir, j'étais en train de regarder la bibliothèque personnelle à Vandana Shiva, puis il y avait un livre qui s'appelle *The Seed Underground*, de la semencière Janisse Ray dans la bibliothèque, puis j'ai commencé à lire. Ça retrace un peu les producteurs semenciers américains. Encore une fois, je suis tombée en amour avec les histoires des producteurs semenciers. Je n'avais même pas encore terminé mon stage que j'étais en train d'écrire aux

producteurs semenciers québécois. Je m'inscrivais à la maîtrise, au DESS, diplôme d'études supérieures spécialisées, au Québec, puis je me suis dit : « Ça y est, j'ai trouvé ma voie, il faut vraiment que je continue là-dedans. »

Hugo : Vraiment une belle histoire.

Gabrielle : [rit] Merci.

Hugo : Comment est-ce que tu compares le système semencier au nord de l'Inde avec celui en Amérique du Nord et au Québec ?

Gabrielle : C'est une super bonne question, parce que, effectivement, c'était une de mes réflexions quand j'étais là-bas, c'est que je réalisais que je n'étais pas au courant de qu'est-ce qui passait au Québec face aux semences. Puis, une des grandes distinctions qu'on peut faire, c'est que, politiquement, en Inde, c'est très chargé, il y a beaucoup d'enjeux politiques. Une souveraineté semencière qui est beaucoup plus compromise que chez nous. C'est une réflexion que je me suis faite quand j'étais en Inde, parce que j'ai réalisé que, plus que j'apprenais sur le contexte politique et semencier en Inde, plus j'ai réalisé que je ne connaissais pas le contexte politique et semencier au Québec.

Je trouve qu'au Québec, on est quand même relativement sur la bonne voie. Je trouve qu'il y a un beau réseau d'entraide. Je crois que, techniquement, nous avons droit à la souveraineté semencière, même si parfois celle-ci est mise en jeu avec les brevets, avec les OGM, tout ça. Je pense que le plus grand problème au Québec, c'est le manque d'éducation ou le manque de ressources éducatives sur ce métier, mais sinon, nos enjeux, ne sont pas les mêmes que dans d'autres pays plus démunis. Ça, c'est certain.

Hugo : Justement, tu soulignes le rôle de l'éducation. Je suis curieux de savoir, dans ton parcours aux Jardins de l'écoumène, ça a été quoi les grandes étapes d'apprentissage et de prise de responsabilités au sein de cette entreprise ? Est-ce que tu peux m'expliquer comment ton rapport avec l'entreprise a changé dans le temps et puis comment est-ce que tu as appris énormément sur le sujet des semences et des différentes techniques de production, d'extraction et de planification ?

Gabrielle : Je suis en l'écoumène depuis 5 ans, officiellement employée, mais j'ai été stagiaire auparavant. En 2015, je suis arrivée comme stagiaire à l'écoumène, après mon voyage en Inde. J'ai fait une saison de culture dans les jardins, puis je suis retournée à l'école faire un DESS en préservation de la biodiversité, avec un focus sur les semences. Lorsque j'ai gradué, je suis revenu à l'écoumène, on était rendu en 2017, j'ai commencé comme responsable des semences. C'était en fait un remplacement de congé maternité. En 2020, je suis devenue directrice du

département des semences, où je travaille en collaboration avec Guylaine et Jean-François, qui sont les co-fondateurs de l'écoumène. C'est une entreprise qu'ils ont fondée depuis 20 ans.

Hugo : Vous êtes combien d'employés aux Jardins de l'écoumène ?

Gabrielle : Quand j'ai commencé en 2017, on était environ 4 employés à l'année longue, dans le sous-sol, comme je le disais. Ça ne fait pas si longtemps que ça. Maintenant, dans la saison haute, on peut être facilement 20 employés.

Hugo : Tu disais que quand tu es rentrée dans ce rôle-là, l'entreprise des Jardins de l'écoumène est en train de prendre de l'expansion. Est-ce que tu peux m'en dire un peu plus sur-- Ça a dû être un défi pour toi, à la fois, de t'orienter et en même temps d'accompagner l'entreprise dans cette croissance-là.

Gabrielle : Oui, c'est des beaux défis, une entreprise en croissance, elle apporte beaucoup d'opportunités, mais ça peut parfois donner le vertige. Ça s'est fait de façon très naturelle, la progression, parce que je crois que je suis beaucoup portée par mes passions. Puis, c'est un métier où est-ce qu'on apprend à tous les jours. En gardant ta curiosité d'apprendre, ça se fait un peu naturellement, j'ai l'impression, à chaque jour, d'apprendre. Puis, pour moi, je suis encore en transition, même si ça fait 5 ans que je suis dans l'entreprise, je n'ai pas l'impression qu'on va arrêter d'apprendre sur nos semences, aussi, même, sur le contexte semencier qui évolue à chaque année.

Par rapport à tous nos défis sur la croissance, je crois qu'on a été très chanceux d'avoir toujours été entouré d'une équipe exceptionnelle. Notre métier attire, d'emblée, des gens vraiment intéressants, qui ont à cœur de la biodiversité, l'environnement, qui sont passionnés, ils sont motivés à mettre l'effort aussi. On a toujours su relever les défis en équipe. Sans l'équipe, on n'aurait jamais pu se rendre, où est-ce qu'on s'est rendu. Puis, par rapport à moi et ma progression au sein de l'équipe, j'ai été très encadrée par Guylaine et Jean-François.

À chaque fois qu'il me remettent de nouvelles responsabilités, je me sens prête pour les prendre, souvent parce que ça fait 1 an, 2 ans ou 3 ans, que je les épauler à la faire cette tâche-là. Là, cette année, par exemple, je vais reprendre la coordination de toutes les étapes d'extraction et de nettoyage, conditionnement des semences. Avant, je supervisais avec Jean-François, mais cette année, il voudrait me donner plus la responsabilité.

Alors que, depuis 3 ans, c'est moi qui m'occupe de la coordination des tests de germination. Je voulais vraiment superviser l'équipe, faire les décomptes, m'assurer que la vigueur des semences est bonne. C'était vraiment par étape, ce n'est pas d'un seul coup. Je ne voudrais surtout pas avoir la prétention de croire

que je serais capable de le faire d'un seul coup non plus, parce qu'effectivement, on apprend le temps. [rit]

Hugo : Vos entreprises respectives, les Semences du Portage et Jardins de l'écoumène ; maintenant, je comprends un peu mieux qu'il y a deux différentes entreprises : Semences du portage et les Jardins du Grand-Portage. Si je comprends bien, les origines sont assez similaires. C'est deux entreprises qui sont nées dans la fin des années 90, qui sont toutes les deux situées en Lanaudière. Est-ce que vous pouvez m'expliquer, c'est quoi peut-être des différences entre ces deux entreprises-là ? Catherine, pourquoi tu ne commencerais pas ?

Catherine : Avec plaisir. La distinction de notre entreprise, je dirais principalement-- Mon père était quand même un précurseur dans le domaine, à peu près dans les années 95. C'est parti d'une rencontre avec le frère Savignac, peut-être que vous avez déjà entendu parler de cette histoire. En fait, le frère Savignac produisait la tomate Savignac-- la tomate Dufresne, pardon, qu'au décès du frère Savignac, mon père aurait rebaptisé la fameuse Savignac qu'on connaît, mais c'est Dufresnes son vrai nom, si on fait la chronologie des événements.

Ça remonte, à peu près, à 95 environ, le démarrage des Jardins du Grand-Portage, plus ou moins. L'intérêt des gens à venir visiter les jardins ont fait que mes parents ont ouvert, et cetera. Sinon, il y a eu une sélection de ça. On se démarque aussi par des cultivars, comme la Noire du Portage, qui est une sélection naturelle d'une italienne noire, par exemple.

Il y a aussi la laitue Côte de Beaune. La laitue Côte de Beaune, ce qui est intéressant, c'est mon père s'est fait donner, il n'y a pas si longtemps, une semence de laitue par un monsieur Beaune, mais le monsieur ne savait pas quel était le nom du cultivar, alors pour le moment, il a donné ce nom-là, mais ce n'est pas son vrai nom évidemment, c'était plus pour qu'on puisse la reconnaître, un petit clin d'œil.

Ou sinon, aussi, par les sélections de différents cultivars, on a aussi le piment rouge de Maskinongé, l'oignon rouge de Saint-Didace aussi, c'est issu de sélection de 30 ans de jardinage. C'est des belles fiertés pour, Semences du Portage, d'avoir à ces cultivars-là. C'est grâce au travail acharné de mon père aussi qu'on a ça, puis, qu'on peut y goûter à chaque saison.

Hugo : Gabrielle, selon toi, c'est quoi des différences que tu vois entre vos entreprises respectives ?

Gabrielle : En termes de différence entre nos deux entreprises qui sont situées dans Lanaudière, je crois que c'est peut-être l'échelle. Qu'est-ce qui caractérise l'écoumène ? C'est vraiment l'ampleur de nos activités. On a développé un réseau de détaillants aussi, à travers le Québec. On distingue plusieurs centaines de détaillants. Ça demande des gros volumes. Nos jardins sont, comme je le disais plus tôt, de 3 hectares, c'est très grand. C'est 280 variétés, une soixantaine d'espèces en même temps.

On a également un réseau de producteurs semenciers qui fait des semences pour nous. Je crois que ce serait là que résiderait la plus grande différence, parce qu'on est toujours une entreprise familiale, c'est toujours Jean-François et Guylaine et leurs enfants qui travaillent, Félix et Jérémie, qui travaillent avec les belles-sœurs également. On a une grande équipe, aussi, derrière l'écoumène, avec nos différents directeurs, nos responsables, et tout ça.

Puis, peut-être aussi qu'on est allé dans une optique-- Comme on a une forte demande de quantité, on doit utiliser la technologie pour être plus efficace aussi dans nos extractions, dans notre nettoyage. On fait appel à plusieurs machines également, présentement. Même si on ouvre encore toutes nos courges au couteau, malgré le fait qu'on a des milliers et des milliers de courges à ouvrir, qu'on utilise souvent des cuillères, pour l'extraction des semences, des **[audio pas clair]** qui constituaient la plupart de nos outils, on les fait nous même. On a aussi, quand même, fait appel à certains outils technologiques pour nous aider dans nos tâches. Je pense que, ça, c'est une des distinctions avec les jardins Semences du Portage, puis du Grand Portage.

Sinon, qu'est-ce qui pourrait avoir d'autre qui nous distingue ? Je ne sais pas comment ça se passe aux Semences du Portage, mais chez nous, ici, on fait beaucoup d'essais. C'est quelque chose qui m'a marqué quand j'ai commencé à m'impliquer avec les Jardins de l'écoumène, c'est qu'on a des grandes parcelles de cultures qui sont dédiées aux essais. À chaque année, on va essayer, soit on va avoir l'année de la betterave ou l'année de l'oignon, puis on va essayer plusieurs variétés côte à côte pour pouvoir sélectionner la meilleure ou les meilleures variétés qu'on voudrait rajouter dans notre catalogue.

On a beaucoup de notre temps, pendant l'été, qui est désigné à la sélection, aux essais. On fait beaucoup d'essais aussi dans les techniques de culture. On va décider de cultiver en champ, de laisser en champ pour les bisannuelles, ou on va les rentrer et on va les mettre en pot de 4 pouces. À chaque année, on a un peu l'impression de réessayer complètement, à nouveau, une culture. La betterave, on la fera complètement différemment de l'année précédente. Oui, je pense que c'est ça.

Hugo : Oui, ça fait le tour. Puis, je pense aussi, Catherine, vous avez quand même des locaux à Montréal, vous avez peut-être accès à un autre marché. C'est peut-être aussi une autre différence entre vos entreprises.

Catherine : Principalement, une autre différence, c'est ça, en effet, l'échelle, c'est sûr. Nous, on est à peu près quatre employés, à temps plein, pendant la saison. L'été, je peux même dire à mes employés-- en fait, je dis à mes employés [rit] : « Moi, je peux m'occuper de travailler. » Idéalement, je ne devrais faire que de la gestion, mais je peux me le permettre sans aucun problème, parce que les commandes, je peux les faire personnellement en deux jours par semaine, environ, pendant la saison que je dis morte, évidemment.

Je le rappelle, c'est parce que je ne fais pas de la production de semences, personnellement, que je peux me permettre ça, parce qu'on s'entend que le travail continue à côté. Vraiment, ce n'est pas usuel comme situation. Ce qui fait qu'on est à peu près quatre employés sur place pendant la saison forte. Je vous dirais sept en jachère, et tout ça, mais ça peut être sur appel, et cetera.

Puis, comme Gabrielle disait tantôt, les années Covid, on va les appeler comme ça, mais 2020-2021, ont été des années de 300 %, c'était complètement fou, on ne savait plus où regarder, c'était l'ensachage, de l'expédition. Il y avait des piles de commandes partout. On s'en est bien sorti, je pense, tous les semenciers, puis on est tous très contents de ce moment-là, parce que ça a attiré clairement des nouveaux clients, des nouveaux passionnés chez tous les semenciers du Québec, et cetera.

C'est sûr que, je pense que Gabrielle le disait encore tout à l'heure, ça s'est un peu stabilisé cette année, puis je m'en doutais que ça s'en venait pour ça, pour une stabilité. J'espère que cette stabilité-là va être la nouvelle norme, puis que, là, nos augmentations de 30 % par année vont partir de ces normalités-là, parce que vraiment ça avait été-- Ce n'était pas 30 %, 2020- 2021, la tête nous explosait un peu partout avec grand bonheur, mais on voulait répondre à la demande avec nos standards habituels, évidemment.

Hugo : Merci, Catherine. Tu mentionnais que vous aviez un réseau de producteurs en Lanaudière. Outre Les Jardins du Grand-Portage, il y a à peu près combien d'entreprises ou de ferme ou de jardins qui produisent pour vous ?

Catherine : On est sept, parce que j'en ai rajouté trois cette année, j'espère que mon calcul est bon. On en a quatre dans Lanaudière, Saint-Hubert, Sainte-Émélie-de-l'Énergie aussi, mes parents bien sûr, un autre à Saint-Didace, au village, une en Beauce. Est-ce que j'en oublie ? Je n'espère pas, mais en gros, c'est ça. Au pire ils sont tous listés, ils sont tous sur notre site. On a l'onglet de notre équipe, puis chacun est là avec sa description, son histoire.

Ça fait plaisir d'avoir une grande équipe puis d'ajouter des nouveaux cultivateurs aussi. Souvent, c'est eux qui vont me proposer les nouveautés de l'année. C'est ça qui est le fun. Les découvertes, je les fais beaucoup par mes producteurs. Puis, après, je vais aller visiter au mois de septembre pour pouvoir goûter, partager, prendre des photos pour mousser le catalogue l'année prochaine. Voilà.

Hugo : Gabrielle, est-ce que vous faites aussi affaire avec des producteurs sous contrat ?

Gabrielle : Oui, tout à fait. Pour nous aussi, c'est un réseau qui est extrêmement important. Moi, c'est un de mes dossiers qui m'anime le plus, parce que je crois vraiment que la biodiversité, c'est assez tributaire à l'effort collectif. Puis, on ne peut pas tout faire nous-mêmes. Puis aussi, on vient renforcer la pérennité de la biodiversité. On est plusieurs à la cultiver. Pour cette année, on a des contrats avec cinq producteurs semenciers, mais on en a eu aussi d'autres les années passées, puis on est encore en train de vendre leurs semences.

Puis aussi, il y a des semenciers qui souhaiteraient être producteurs sous contrat, mais ils nous écrivent à l'automne. Ils vont m'écrire à l'automne pour me dire qu'ils ont un surplus de telle ou telle chose. Là, on va regarder si ça concorde avec notre catalogue, puis on les rajouter si on les trouve intéressantes. Normalement, on les trouve tous intéressants, donc ils vont nous faire rajouter dans notre catalogue.

Comme Catherine disait, c'est vraiment intéressant d'échanger avec ces producteurs semenciers là. Ils nous apprennent plein de choses sur des nouvelles variétés, on peut échanger aussi avec des techniques de cultures. C'est très riche comme relation. Nous, on a cinq producteurs présentement. Il y en a que ça fait au-dessus de trois ans qu'on travaille avec eux. À chaque année, on va agrandir nos demandes auprès d'eux s'ils ont la capacité de le faire.

Souvent, ils vont grossir en même temps que nous. Quelqu'un qui avait peut-être quatre, cinq cultures avec nous de quelques grammes, maintenant, il est peut-être rendu avec une dizaine, une quinzaine de cultures sous contrat avec nous, puis on peut se rendre jusqu'à 60 kilos parfois, d'une même variété. Ça comporte quelques défis puisqu'on est certifiés bio justement. On a seulement accès ou on a seulement la possibilité de faire affaire avec des producteurs semenciers qui sont certifiés biologiques. C'est peut-être le défi qui appartient à l'écoumène présentement. Sinon, on est vraiment heureux de ce réseau-là, puis on souhaite le développer davantage, définitivement.

Hugo : Qu'est-ce que vous diriez à quelqu'un qui souhaiterait se lancer dans la production de semences ?

Gabrielle : Je dirais de ne pas hésiter à aller à la rencontre de producteurs semenciers. Je me rappelle, moi, quand j'ai commencé à m'intéresser à ça, j'avais tâté le terrain avec certaines d'entreprises, mais j'avais tellement peur de déranger, parce que je manquais d'expérience, j'avais peur d'être dans les jambes. Maintenant que je suis dans le domaine, puis que j'accueille aussi des stagiaires à chaque année, je réalise à quel point ce n'était pas du tout le cas. On est toujours content d'avoir l'aide sur nos fermes. Puis, on est des gens passionnés, on veut transmettre le savoir. C'est un métier qui se transmet de génération à une autre. Je dirais aux gens de n'est pas hésité à contacter les fermes semencières. Puis rien n'est plus valable comme expérience que celle des mains dans la terre pour apprendre ce métier-là.

Catherine : De mon côté, ce que je pourrais ajouter pour conseiller quelqu'un qui voudrait devenir producteur de semences ou semencier tout simplement, déjà, c'est d'aimer la terre, ça va de soi, mais d'avoir quand même l'expérience de jardiner, parce que la production de semences reste complexe. Après, il y a plein de mentorats possibles, des visites évidemment pour peaufiner, des stages, ça c'est sûr, c'est le bonheur au Jardin. Je peux comparer au Jardin du Grand-Portage.

Mes parents réussissent à avoir des gens pratiquement à toutes les semaines. Des fois des gens qui restent pour les plus longs moments, ce qui fait que tout roule et les gens apprennent vraiment beaucoup et c'est concret. Autrement, c'est sûr qu'il faut s'assurer, si quelqu'un veut devenir producteur de semences, de la pureté génétique, des croisements, d'avoir des bons pourcentages de germination. Il y a beaucoup de petits détails comme ça, d'avoir une qualité biologique aussi quand tu veux vendre des produits, d'éviter qu'il y ait des croisements. Vraiment, affiner et apprendre les techniques, lire beaucoup.

Il y a beaucoup de petits détails. Savoir, est-ce qu'ils sont résistants au froid ? Est-ce que ça, c'est plus résistant aux maladies ? Faire la sélection, aussi, d'année en année et donc d'améliorer un cultivar, par exemple. C'est de savoir un peu tout ça. Ce n'est pas, non plus : « Je suis dans mon jardin et je récolte mes semences de cosmos. » Ce n'est pas que ça. C'est le fun de le faire, c'est très bien, mais ce n'est pas si simple.

Il y a, des fois, des gens que je vois à l'épicerie, récolter un poivron, ce n'est pas que ça. Si on va aller chercher une pureté, après, tout le monde peut s'amuser, amusez-vous, c'est le but, mais pour vraiment faire la production de semences, il faut être très rigoureux, être à l'affût, et puis de connaître toutes les petites surprises du domaine.

Hugo : Merci. Ma dernière question pour vous, c'est : quelle est l'orientation, la touche personnelle que vous aimeriez donner à votre entreprise dans les années qui viennent ? Catherine, tu peux commencer.

Catherine : Avec plaisir. Ce que j'aimerais ajouter, c'est d'avoir vraiment une petite jardinerie urbaine, un peu café-jardinerie. C'est mon grand rêve. Après, je lance ça dans l'univers, aujourd'hui, avec vous. On verra bien ce que la vie m'apporte, mais ça serait, vraiment, un gros plus. La section boutique en ligne, un peu plus derrière, un peu plus en reculé, parce qu'on ne doit jamais arrêter. Comme Gabrielle disait, c'est des employés qui sont là l'année, ils n'ont pas le temps de servir du café.

Je ne veux pas mêler les choses non plus, il faut que je pense bien à mon projet. C'est un petit rêve qui mijote dans ma tête, aussi parce que c'est tellement saisonnier que je n'ai pas le choix aussi de combler le loyer, le local, à l'année. D'où, pourquoi ce petit côté là qui ferait un petit à côté, qui va peut-être prendre plus de place un jour, qui sait ? C'est un petit rêve comme ça. Pour le moment mon local n'est pas aménagé pour ça, ça représente un déménagement, et cetera. Ça serait peut-être dans 3 ans, quelque chose comme ça, ce petit rêve-là, qui me trotte dans la tête.

Hugo : C'est le retour de la restauratrice qui revient--

Catherine : Vous avez tout compris, mes genoux vont très bien d'ailleurs, j'ai stabilisé ça depuis longtemps, mais je pense que le stress issu de la restauration, ça m'allait peut-être moins bien, et cetera. Ça m'a amené cela de problème. Maintenant, tout va bien à ce niveau-là ; maintenant, je peux penser à ça. Puis, surtout, goûter au fait d'être son propre patron, c'est quand même assez extraordinaire. Ça, ce serait pas mal ça, mes buts prochains.

Gabrielle : C'est sûr que moi, je veux venir te visiter. Catherine, je vais venir visiter votre café, c'est sûr. [rit] C'est un bon projet. Pour ma part, je réalise de plus en plus à quel point je suis animée par le réseau semencier qui est vraiment un réseau interconnecté. J'espère pouvoir m'impliquer davantage dans le développement du réseau de nos producteurs semenciers sous contrat, mais également ceux qui ne sont pas sous contrat. Puis juste dans l'échange, le partage des informations, on est une belle gang au Québec et ailleurs. Il y a des belles opportunités d'échange, on a déjà des superbes amis par SeedChange.

Mon implication avec l'écoumène, j'espère développer davantage, justement, ce côté-là. Vraiment être présent aux événements, pouvoir partager, peut-être, mettre sur pied des ressources pour partager les connaissances. Guylaine et Jean-François sont des encyclopédies de savoir. Ils n'ont pas le temps comme la plupart des gens pour mettre ça sur papier.

On travaille là-dessus, à l'interne, mais on aimerait le partager à l'externe. C'est tous des beaux projets, qui nous animent, qui m'animent aussi. La question de la sélection, c'est un peu cliché, quand on dit qu'on a l'impression d'avoir arrêté de travailler, mais j'ai vraiment l'impression d'avoir arrêté de travailler il y a 5 ans. Puis, je sais que je suis encore dans cette lancée-là.

Hugo : Tu es en train d'évaluer, de faire une maîtrise, c'est ça ? Est-ce que tu nous en parles un peu plus ?

Gabrielle : Oui. Là, j'ai même trouvé mon directeur de recherche. Je ne veux pas en dire plus avant que ça soit bien officialisé. Effectivement, je retourne à l'école à très temps partiel, parce que je reste toujours à mon poste, à l'écoumène, mais je vais faire une maîtrise sur l'état de la situation du réseau semencier québécois. Ça va commencer en septembre, c'est bien excitant.

Catherine : Félicitations.

Gabrielle : Merci.

Hugo : Je voulais vous remercier à toutes les deux pour avoir pris le temps avec moi ce matin.

Catherine : Merci, Hugo, de nous avoir contactés.

Gabrielle : Oui, merci beaucoup.

Hugo : *Les Semeurs*, un balado produit par l'initiative de la famille Bauta sur la sécurité des semences au Canada, un programme de Sème l'avenir : SeedChange. Les bureaux de Sème l'avenir sont situés sur les territoires non cédés traditionnels du peuple Algonquin Anishinaabeg. Pour trouver les transcriptions de nos épisodes et en savoir plus sur notre travail au Canada, rendez-nous visite à semencesecure.ca.