



LES SEMEURS TRANSCRIPTION

Épisode 5: RICHARD FAVREAU Français

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

{musique}

Hugo Martorell

Bonjour et bienvenue à Les Semeurs, le balado à pollinisation croisée. Ici, des semenciers / semencières passionnés racontent leurs histoires, nous partagent 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.

{musique}

Hugo Martorell

Aujourd'hui, nous rencontrons Richard Favreau, producteur de légumes et copropriétaire avec Monique Michaud de la ferme Val-aux-vents à Saint-Valérien, dans le secteur de Rimouski, dans le Bas-Saint-Laurent.

Dans cet épisode, Richard nous raconte comment il est venu à faire de la production de semences et sélectionner des variétés d'alliums et de tomates.

Richard, pour donner une idée à nos auditeurs où est-ce que vous êtes situé, ça re- ça ressemble à quoi quand, vous regardez à l'extérieur de votre fenêtre ?

Les Semeurs est produit par L'initiative de la famille Bauta sur la sécurité des semences au Canada, un programme de Sème l'avenir.

Richard Favreau

Oh mon dieu, ici c'est un terrain, à moitié boisé, à moitié en culture. C'est un-- On est dans des, contrepentes appalachiennes. C'est un terrain ondulé. En fait de chez moi, on est capable de voir la côte nord, parce qu'on est sur le quatrième rang de Saint-Valérien qui se trouve être en fin de compte l'équivalent du quatrième rang du Bic. Le Bic qui étant le- maintenant fusionné à Rimouski, c'est un village qui était autonome avant.

C'est un terrain assez particulier, parce qu'on essuie immédiatement un peu au-dessus de l'invasion marine d'il y a 12 000 ans. Donc on n'a pas eu des dépôts marins, on est sur ce qu'on appelle du till Du till, c'est la moraine de fond. C'est un brave placage de matériaux très hétéroclites, ça va de l'argile jusqu'au bloc énorme, sur une épaisseur d'environ 30-60 centimètres au-dessus du rock en place. Disons qu'on était arrivé ici, le terrain était à l'abandon, c'était pas sans raison. On disait dans le coin, c'est trop dur pour faire du foin.

On avait notre projet agricole, et puis on s'est dit : « Ah, mais-- », on n'a pas prêté attention à la minceur du sol et puis on a commencé à faire pousser des légumes à la stupéfaction de pas mal tout le monde dans la région. Notre projet initial, c'était de faire, c'est un terrain pas tellement grand, tu sais, on a quatre hectares et on a osé essayer d'en mettre en culture 1,2. Le reste, c'est des tombeaux de roches ou des endroits trop accidentés ou parfois noyés. Donc, un terrain pas trop facile.

Notre ferme, en fin de compte on a eu, trois étapes principales. La première étape, c'est- on a essayé de faire un projet de culture de poireaux. On va y revenir, c'est un peu à l'origine de nos semences. Des poireaux dans le but de faire de la déshydratation. On a fait ça, on a planté beaucoup beaucoup de poireaux, c'est un projet de monoculture [rire]. Après ça, on a séché. Après ça, on a commencé à le vendre, sauf qu'on a commencé à accumuler des ballots et des ballots de poireaux déshydratés, parce qu'on avait pas l'énergie, pour mettre ça en marché. Le poireau, les gens l'aimaient bien, ils en achetaient un sachet, ça leur durait six mois, donc, eun, ça ne me faisait pas vivre pendant ces six mois-là, le temps qu'ils renouvellent.

On s'est converti vers la production de fines herbes, de fleurs comestibles et de légumes frais. Là, on s'est aperçu que de la demande pour les légumes frais, il y en avait à la pelle. Il y avait vraiment un manque dans la région. Alors pourquoi c'était la peine de sécher quelque chose qu'on peut vendre frais ? Alors là, on s'est un peu comme lancé dans la diversification. Je pense qu'on a

épluché à peu près toutes les variétés de tous les catalogues, comme plusieurs curieux, de notre espèce.

Et, en 2000, on a commencé à faire en plus de services aux restaurants, on a commencé à faire des paniers d'agriculture soutenue par la communauté. Et puis on a élargi les restaurants, on a fait de l'épicerie, tout ça. On a grossi, grossi jusqu'à ce qu'on fasse comme la grenouille, qu'on éclate. C'est en- On en faisait trop pour notre terrain ou pour notre capacité de gestion et puis s- par rapport à la disponibilité de la main d'œuvre qui était toujours très aléatoire même dans ce temps-là.

J'ai pas donné de date, on a acheté ça en 95, poireaux 96 jusqu'à 99. L'an 2000, début des paniers. 2003, la crise. La crise, on l'a résolue seulement- résol- en réduisant notre clientèle, en ciblant mieux qu'est-ce qu'on faisait et puis depuis ce temps-là on n'a jamais augmenté de clients, même on a toujours, réduit réduit un peu nos surfaces à cultures.

Donc l'exigence d'avoir de la main d'œuvre, ça m'a permis d'être plus au champ, plutôt que d'aller dans un camion en train de livrer. Et ainsi de suite, jusqu'à la dernière étape qui a commencé il y a quatre ans, c'est la pré-retraite qui est fort avancée maintenant. Grosso modo, c'est notre histoire.

Où sont les graines là-dedans ?

C'est que on -une des variétés de poireaux qu'on aime bien- bien faire pousser et que les restaurants, après la- notre phase de déshydratation ont bien apprécié, c'était un poireau qui ne- la variété qui s'appelait « unique ». Un poireau d'automne, c'est pas un poireau d'été, ce n'est pas un poireau d'hiver. C'est un poireau élancé, feuillage vert moyen avec une petite **[inintelligible]** de bleu, le fût assez allongé et surtout un grain très fin.

Et aussi qui est capable, neuf années sur dix de survivre à l'hiver, c'est-à-dire de donner une repousse très généreuse au mois de mai. Les premières années, on observait ça, c'était- les repousses qu'on a vu au mois de mai, c'était un peu comme des invendus de l'automne, puis on s'est aperçu qu'il y avait des hampes florales. Donc on a eu une petite idée de projet, c'est de vendre de la fleur de poireau pour les fleuristes. Échec. Parce que la fleur de poireau, c'est beau dans le champ, mais dans une boutique de fl- de fleuriste, ça sent l'oignon, ça empeste tout. C'est pas ce que les personnes veulent sentir quand ils rentrent chez un fleuriste, l'oignon.

Mais on se rend compte que les fleurs pouvaient porter des graines. Alors là, pour le plaisir, on a commencé à conserver ces semences-là, d'autant plus qu'on s'est aperçu que la variété « unique » qui a été discontinuée par les semenciers pendant un bon nombre d'années, en fait, je l'ai vu réapparaître il y a quatre-cinq ans. elle était discontinuée, puis on a bien aimé cette variété-là.

Et puis on avait commencé à se bâtir une clientèle avec cette vat- variété-là. Beaucoup de ballots de un, deux, trois, quatre, cinq, six, huit douzaines de poireaux à l'automne, ça donnait beaucoup. C'est fun. On était habitué à travailler avec ce- ce poireau-là. C'est pas le meilleur, c'est pas le plus performant, mais on le connaît. Alors le cultivar Val-aux-vents, ce poireau-là issu de « unique », ben c'est devenu un peu comme, notre image de marque. Puis, en même temps ce qui était intéressant, ça rappelait les origines de la ferme.

Ce poireau-là, ben à force de faire des semences, à un moment donné, j'ai- il y a eu Patrice Fortier de la société des plantes, qui, fait beaucoup de variétés de plantes, avec qui on était pas mal en lien. Il est à Kamouraska, hein, à seulement qu'une heure et demi de route d'ici. Il voulait avoir, des producteurs de semences dans la région, parce que pour une sorte de règle, par exemple, de distanciation entre les plantes, tout ça, il pouvait pas tout produire qu'est-ce qu'il vend.

Alors je lui ai offert mon poireau, puis il était extrêmement enchanté. Alors en 2010, on a commencé à vendre de- les semences de poireaux. Depuis ce temps-là, bon on- on essaye de sélectionner les individus, qui sont les plus performants à l'automne et puis ceux qui- parmi ce- ces individus-là, ceux qui survivent à l'hiver. Après ça, parmi ceux qui ont survécu à l'hiver, ceux qui produisent des belles fleurs et finalement ceux qui finissent par donner des graines viables. Ça, c'est la semence de poireaux. Il y a plusieurs fleurs de couleurs différentes. Donc il y a quand même un *pool* génétique assez diversifié, à l'intérieur, pas 100 % uniforme. Ça ne me dérange pas

Je sais qu'on est les seuls à produire de la semence de poireaux au Québec. Les seuls autres producteurs de semences de poireaux sont en Colombie Britannique, ça a trait à la longueur de la saison. La fleur de poireau est très lente à développer. Faut la récolter la fleur de poireau avant les premiers gels d'hiver, sans ça les capsules- les graines seront impossibles à- à déloger des capsules.

Pour le poireau, oubliez le fait qu'on doit récolter, comme on le fait peut-être en Arizona, lorsque les capsules s'ouvrent toutes seules. Elles n'ont pas le temps de s'ouvrir. Il faut ramasser le poireau avec le maximum de hampe. C'est-à-dire des hampes d'environ cinq pieds de long. Et les suspendre dans un lieu frais, aéré, pas trop sec, hein, parce qu'il ne s'agit pas de faire sécher, il s'agit de laisser le temps au poireau, même s'il y a plus de racines de continuer la maturation des graines.

En effet, il y a encore beaucoup de jus, d'énergie dans la hampe florale et même dans les tous petits pédoncules, ceux qui, relie les capsules à la base de la boule. Et puis il faut attendre, attendre, attendre, et puis de temps en temps, je vais vérifier les capsules, comment sont rendues les graines. Quand je ramasse les graines commencent à peine à colorer dans les capsules et ça prend 10-12 semaines avant que les graines s- soient mures. À ce moment-là, les capsules n'ont pas ouvert, il faut les ouvrir soi-même, puis et s- là c'est la bonne vieille méthode du- de la « frottaison ». Prendre ça par la poignée, frotter, frotter, frotter, frotter, pour user les capsules, faire détacher les semences.

C'est assez laborieux, je n'ai pas trouver de façon de mécaniser ça, parce que sinon on risque de casser la graine, c'est déjà fragile une graine de poireau surtout si elle est fraîche. Et puis normalement, il commence à avoir un bon pouvoir germinatif au moins un mois après l'extraction des graines. c'est sûr que quand on frotte ça comment on fait le ménage là-dedans, c'est seulement en fait un tri par flottaison. Ça a deux objectifs.

Flottaison, c'est seulement ce qu'on prend les graines de poireau avec la charpie du frottage. On a pu quand même débarrasser des floco- des floraux rejets et on trempe dans-on trempe dans l'eau, dans des récipients d'eau-d'eau froide froide. On brasse vigoureusement et immédiatement on ramasse tout ce qui surnage. La pa- Ça, c'est de la charpie, mais aussi les graines non viables. Et les graines non viables ne sont pas denses- sont moins denses que l'eau donc flottent à la surface. On se débarrasse de tout, après ça on rince, à trois à quatre reprises jusqu'à ce que toutes les graines soient propres.

Ceux qui veulent le faire, un petit conseil, soyez sévères. Les graines qui surnagent à moitié là, jetez-les, ne gardez celles que- qui tombent résolument au fond. Ça vaut la peine de faire quelque chose que de la qualité, sinon de toute façon, vous allez avoir, euh- ça va faire des trous dans vos plateaux de semis, si vous gardez les mauvaises graines. Il faut être très sévère là-dessus.

Après ça, c'est le séchage simplement. Le séchage, à air ambiant, pas à la chaleur, pas une forte- trop forte chaleur, parce que la forte chaleur peut altérer la conservation de ces semences-là. Et voilà, ça, c'est pour les graines de poireaux. Combien ça donne des graines de poireaux ? En fait, d'une année à l'autre, ma population, de fleurs de poireaux que je récolte, c'est environ 100-120 ombelles, que je vais récolter. Et puis, ça me donne environ 500 grammes de graines, grammes de semences. Et puis là-dessus, sur 500 là, j'en commercialise peut-être 300-350, parce que je sais leur faire un- un deuxième, troisième tri un peu plus sévère.

Ceux qui à la maison veulent faire un calcul : « Combien ça fait de semences ? », on peut dire que de la façon dont je tamise et, les semences de poireaux, ça me donne un calibre de 300 semences par gramme [00:17:00]. Je tamise pas plus que ça, parce que la graine de poireau devient jamais très grosse. Alors on ne- on jetterais, des graines viables. Et puis, si on regarde dans un catalogue des semenciers, c'est pas mal le standard, des graines qui sont sur le marché tant pour les hybrides que pour, les, pollinisations libres.

Hugo Martorell

Est-ce qu'il y a un risque que la hampe [00:17:30] florale du poireau soit dégradée, par exemple, par la pluie au printemps ?

Richard Favreau

Oui, mais en fait, je sais que le risque existe, mais ça m'ait pas arrivé. ça m'ait arrivé une fois où tous mes poireaux n'ont pas survécu à l'hiver. Et à ce moment-là, c'est sûr qu'ils ont pas pu produire de hampe florale. [inintelligible] pas survivre là, c'est que quand on regarde notre poireau au printemps à la fonte des neiges, la partie aérienne est pratiquement toujours détruite, on ne voit que la base des feuilles.

Mais à partir du moment où le sol commence à se réchauffer avant le 5-6 mai chez nous, il y a une reprise de la croissance. L'important, c'est que le plateau, là d'où se rejoignent les racines et la- la base de feuilles sous la terre- l'important, c'est que ça ce soit bien sain, bien en vie. Et puis là, il y a une croissance fulgurante. La poireau, même s'il est détruit, va se reconstituer en trois semaines. Puis après ça, si on lui donne deux semaines de plus, va devenir presque une fois et demi plus gros qu'à l'automne.

Beau temps pour récolter le poireau, le printemps. Même plus sucré, plus tendre que le poireau d'automne, c'est vraiment un produit qui a été très

apprécié. En fait à la fin, quand je vendais du poireau, je vendais plus de poireaux de printemps que de poireaux d'automne.

Hugo Martorell

Aujourd'hui, que- à combien est-ce que tu, tu quantifierais ton- ton taux de survie, à l'hiver avec la- la population actuelle de- de poireaux Val-aux-Vents ?

Richard Favreau

Ça dépend. Ça dépend des années. Puis, je peux pas vraiment associer ça à des hiver particuliers. Ben ce printemps-ci, j'ai constaté que j'avais peut-être un 60 % de survie seulement. Il y a d'autres années, c'est peut-être 80-90. Mais, survivre ne veut pas nécessairement dire survie en santé, il y a quand même, plusieurs qui ont développé, une sorte d'infection que je peux pas nommer. Alors, on peut dire que je- généralement je peux conserver à peu près la moitié des plants que j'ai mis en hibernation pour pouvoir faire de la semence.

Hugo Martorell

Et c'est quoi le- le, euh- Tu disais tout à l'heure que la- la- la- population, elle était pas encore [00:23:00] fixée à 100%. Est-ce que tu pourrais donner un estimé de- de- d'une- de la quantité de hors type que tu retrouves aujourd'hui dans ta- dans ta population ?

Richard Favreau

J'ai pas fait de dénombrement. Je garde les semences depuis longtemps, mais je pense que c'est la plante sur laquelle j'ai moins fait de travail de sélection. En fait, c'est, le procédé de façon [00:23:30] très intuitive, c'est les plus beaux poireaux à l'automne, c'est ceux-là que je conserve. Les plus beaux, c'est les poireaux qui, disons que vers le 10 octobre, ben c'est pas mal la date où ils arrivent vraiment toutes à maturité pour la récolte, parce que je les cultive sans irrigation ou presque pas.

Même cette année, ils vont très bien, je pense qu'il y a un caractère peut-être, résilient qui commence à s'affirmer, parce que ça a été sec ici autant que dans le sud. Je veux dire, l'important pour moi, c'est que ce soit à l'Action de grâce- un poireau qui a un fût d'à peu près quatre centimètres, cinq centimètres de diamètre, qu'il y ait une portion hors sol, parce que je les butte vigoureusement d'environ quoi ? 20 centimètres, huit pouces. Et puis qui arrive à maturité, c'est-à-dire qu'il y a un développement d'un fût hors sol.

Bon, on s'aperçoit que les feuilles commencent à- à s'échelonner un peu, puis former une sorte de fût vert hors sol qui peut atteindre une quinzaine de centimètres encore. C'est des bêtes qui normalement vont peser une fois parées, c'est-à-dire, taillées, taille de racine, taille de l'excédent de feuillage ils vont peser à peu près dans 300-325 grammes, minimum 250. C'est pas mal ce que je conserve.

Hugo Martorell

Merci Richard, on a fait un beau tour de- de ta production de- de semences de poireaux. Est-ce qu'il y avait des dernières choses que tu v- que tu voulais partager par rapport à la production de, de semences de poireaux pour nos auditeurs ?

Richard Favreau

C'est une semence que je crois qui ne plait pas aux producteurs maraichers [rire], parce que les producteurs maraichers maintenant sont un peu comme vraiment, pressurés par le marché. faut qu'arrive tout au marché public. Puis, il s'est développé [00:28:00] beaucoup de semences de poireaux hybrides qui sont incroyablement plus rapides. Alors, m- mais je connais quand même certains producteurs qui aiment bien la semence de notre poireau, parce qu'ils sont prêts à attendre un peu à le mettre en marché, quand il est capable d'être prêt. Ils sont- ils sont un peu moins, pressés dans le temps.

Alors là, je suis vraiment content que j'ai un producteur, pour qui faudra que j'améliore ma lignée. C'est fun.

Hugo Martorell

Donc dans la- dans la même famille [00:32:00] des alliums, vous avez aussi commencé à conserver et sélectionner des semences d'échalottes, d'échalottes françaises, c'est bien ça ?

Richard Favreau

C'est bien ça. C'est arrivé par accident, un peu. J'ai un de mes bons amis qui, m'avait donné simplement un stock d'échalottes qu'il avait fait pousser à partir de- d'une d'acheter je ne sais pas trop où. Il s'est découragé d'en faire pousser et puis, j'ai commencé à en faire pousser avec, la reproduction végétative. C'est-à-dire en plantant des bulbes soit à l'automne, soit au printemps, puis en récoltant le produit de la division.

J'avais une population de- d'échalottes, qui était franchement jaunes et puis d'autres qui étaient franchement cuivrées à rouges. Il y avait deux stocks là-

dedans. Je me suis rendu compte, un printemps, que plusieurs, délaissées dans le champ avaient survécu à l'hiver et commençaient à fleurir. Je me dis « Hein, je pensais pas que ça fleurissait la fleur d'é- l'échalotte française. »

En fait, dans les échalottes françaises, il y a l'échala- la fameuse petite échalotte grise, celle-là ne fleurit jamais ou à peu près. Mais l'échalotte de type Jersey, bonat- botaniquement, c'est la même, variété, mais c'est un type quand même assez distinct, celle-là peut fleurir. Okay, alors je me suis dit : « Ben tiens, je vais essayer de faire- de ramasser ces semences-là pour voir qu'est-ce que ça donne », et je me suis amusé à en faire un peu.

Puis, c'est arrivé qu'au printemps j'ai commencé à les essayer sur le terrain et j'ai vu que ça donnait un résultat qui était assez intéressant. Mon intérêt est arrivé, a été un peu comme stimulé par, une année où j'ai eu une grave infestation de mildiou. Et puis, c'était clair, net et évident que le mildiou s'était installé par des bulbes infectés qui étaient asymptomatiques. Parce que vous savez quand on récolte les oignons en fin de saison ou les échalottes en fin de saison, le feuillage est tout défait, tu sais c'est, c'est plus nécessairement de la première jeunesse qu'est-ce qu'on ramasse.

Alors, c'est pas toujours évident de voir si la plante est 100 % saine ou non. Et puis le chemin amène des bulbes qui étaient infectés. Alors je me suis rendu compte, puis après ça, j'ai jasé avec d'autre monde qu'effectivement que la reproduction végétative est toujours plus risquée que la reproduction sexuée, à partir de semences, parce que les semences ne sont pas en contact avec le sol. Il y a toutes sortes de choses.

Aors là, j'ai eu intérêt à garder ces semences-là justement pour plus que ça m'arrive ou au moins ré- réduire les- les chances que ça m'arrive.

J'ai commencé à en faire, puis là j'ai commencé à en faire un peu plus. J'ai fait des essais, plantation à automne, plantation au printemps. Finalement, je- je me suis rendu compte que j'étais capable de ramasser une certaine quantité de semences. Et puis j'ai demandé à Patrice, car c'est toujours, un acheteur qui va faire, comment on se dit ça ? Le ma- Le maraîcher essaye, mais en fin de compte c'est l'acheteur qui va re- stimuler le maraîcher à en faire pousser plus. Tu sais, il y a un peu comme un- il y a un dialogue là-dedans.

Puis, il s'est avéré très intéressé, parce que lui, vu que c'est la même, espèce que l'oignon, que lui fait de l'oignon « cuisse de poulet du Poitou », il ne peut pas faire de l'alliacée ce que- ce- qui fleurissent en même temps sur le terrain. Il ne peut pas faire, deux alliums cepa. Le poireau, c'est pas grave,

parce que ça ne se croise pas avec l'oignon, mais échalotes et puis oignon, ça se croise, donc ça prend une- vraiment de la distanciation, il ne faut pas faire les deux. Ah, il était intéressé, parce que ça pouvait un peu comme élargir la palette de son catalogue. En même temps, il était bien content, parce que c'est quelque chose qui venait de Bas-Saint-Laurent.

Alors, j'ai commencé à faire ça. Puis il y a eu plusieurs étapes de développement avec l'échalote française. Premièrement, c'était-- il y avait l'échalote qui était plus rouge, d'autres qui étaient plus jaunes. La jaune, les gens disaient : « Ah, c'est du petit oignon. » En fait, c'est de scinder l'oignon puis de l'échalote, c'est juste de-- Faut- faut le trancher pour voir s'il y a un seul point de croissance ou s'il y a vraiment plusieurs points de croissance. Sauf que l'acheteur va- il, souvent, se réfère à la couleur, l'apparence, tout ça. Et puis, je trouvais que l'échalote, jaune avait tendance à se diviser beaucoup, mais elle restait très petite, trop petite à mon goût.

Alors, j'ai commencé à épurer, puis à planter toujours des semences qui étaient issues de bulbes rouges. Puis, ça a pris, deux-trois générations, je peux pas donner les dates exactes, jusqu'à ce qu'on arrive avec un stock qui soit pratiquement toute rouge. On peut dire que ça fait trois générations que j'ai un stock uniquement rouge. Rouge, je dis, cuivré rouge là. L'autre étape dans la sélection, ça a été-- je me suis rendu compte que quand je fais les semis, il y a une sorte d'infection, un défaut, peut-être un virus, je sais pas, qui fait que les plantes quand elles germent, la petite plante est jaune pâle, presque blanche, sans chlorophylle.

Ça fait deux ans-- Ça fait un an maintenant que je m'en suis débarrassé tout simplement vraiment en faisant le tri, là. Quand je fais mes semis, si je vois un avec du jaune, je l'enlève. Quand je plante un bulbe, si je m'aperçois qu'il est un peu jaune, je l'enlève, je l'enlève, je l'enlève. Il y a vraiment un-- Ce qu'on appelle en bon français du *roquing*. Je ne connais pas le terme français pour *roquing*. Épuration ?

Hugo Martorell

J'ai- j'aime beaucoup le mot épuration, sinon je te-- le mot que j'utilise, c'est sélection négative.

Richard Favreau

Sélection négative, c'est ça. Alors ça, c'est des problèmes pas mal disparus, ça j'en suis bien content. Et puis, j'ai été encouragé à faire, à produire plus de semences par des producteurs commerciaux qui ont adopté ma variété. Là, je

salue Étienne Goyer, en Gaspésie, parce qu'ils- c'est un peu comme un- un miroir là-dedans, puis il adorait faire ça.

Alors, ma sélection s'est faite aussi par le format. Il y a un essai qui s'est fait en Gaspésie chez Étienne Goyer. Il y a eu un essai qui s'est fait chez moi. Il s'agissait de se comparer à une hybride du marché parce que là dans ma tête, c'est pas juste avoir de la graine pour un produit, même si c'était mon objectif premier, parce que la graine d'échalotte française hybride, ça coûte très cher, hein. Leurrons-nous pas. Puis, on sait pas quand est-ce que tel semencier va décider de discontinuer, enfin ainsi de suite. Puis : « Chouette mon échalotte était ben bonne », on est toujours fier. Alors, mais par exemple, on était rendu au temps où, c'est bien beau de se gargariser là, ça vaut la peine de se comparer là, de façon objective.

Alors, on était de ce projet-là. Moi, je me comparais avec un hybride, puis, Etienne se comparait avec un autre hybride. Et puis, on s'est rendu compte qu'on avait des crottes à manger [rire] dans le sens où, notre rendement était peut-être deux fois moins bon que l'hybride, ch- ça c'est chez moi. Puis, peut-être 30 % moins fort, parce que l'hybride de comparaison n'était pas le même chez Etienne. Okay.

Alors là, par exemple, on a fait aussi des, euh- on a essayé de voir qu'est-ce qui faisait que notre red- rendement était moins bon. Finalement, on s'est rendu compte que dans la population, dans ce qu'on semait, avec les mol- notre semence- notre semence d'échalottes françaises, il y avait beaucoup de petits individus qui manquaient de vigueur. Alors on a lu, j'ai lu, j'ai fait de la recherche.

Et puis, justement, je suis monté sur une recher- je suis tombé sur une recherche qui, indique que le calibre de la graine est très important. En fait, quand on nettoie les graines d'échalotte, on fait comme que le poireau sauf que les graines sont souvent plus libres, les capsules sont ouvertes plus de ça. Puis, on t- on fait le tri par flottaison. Autrement dit, on mesure la densité des graines, on ne garde que les graines qui sont denses, parce que ça prend une graine qui est plus dense que l'eau pour qu'elle ait une chance de germer. Okay.

Mais c'est pas parce qu'elle va germer qu'elle va être forte. Elle a son sac génétique, mais elle a pas nécessairement la- la réserve pour produire un plant vigoureux. C'est important que la graine ne soit pas seulement dense, mais qu'elle ait un certain poids. Et c'est ce qu'on a fait cette année, mais à

partir des, semences que j'ai ramassé à l'automne passé, j'ai fait un tri, j'ai fait des recherches, je tamise, j'ai essayé à peu près toutes les grosseurs de mailles. Parce que fallait en enlever mais pas trop, parce qu'il fallait qu'il m'en reste de- les graines quand même.

Et puis, actuellement, malheureusement, je ne peux pas donner les résultats. Mais visuellement, j'ai fait des rangs du Camelot hybride, c'est le- le plus performant sur le marché dans les hybrides. J'en ai fait deux rangs côte à côte avec, Val-aux-Vents, avec un tri très sévère. Et puis l'an passé, on voyait des différences de vigueur et des différences de densités. Même si ça a été planté en même densité, là, à cause des mortalités, parce que les plants étaient moins forts. Il y en avait plein qui, ça va- c'est devenu à densité **[inintelligible]**. Là, la densité est à peu près pareille, le même nombre de plants qui sont tous si hauts.

Vus avant récolte, ils sont aussi gros, donc je pense qu'on a fait un gros pas pour les sélections pour, les graines d'échalottes. C'est intéressant, parce que l'an passé on a fait aussi des petits tests de dégustations avec, un des chefs .

J'ai fait des analyses de Brix aussi, de taux de sucre. Le taux de sucre, c'était la plus sucrée de toutes les échalottes, parce qu'on avait aussi en observation, trois autres hybrides. On a trouvé aussi que le taux de matière sèche était un peu comme plus intéressant pour notre échalotte que dans Camelot, dans le sens où je- ça lui permettait, quand on poêle l'échalotte, les oeils- il a tendance- cette échalotte-là est capable de rôtir avant que les cernes se dél- se séparent les uns des autres. Autrement dit que pour, poêler, c'était très bien pour ça.

Et puis pour la saveur, là, ça a été assez intéressant, parce que notre échalotte, ça se trouvait être la seule, dont le parfum avait pas un arrière-goût d'oignon. Faut croire qu'il est possible que pour des fins de performances, les hybrides sur le marché aient un peu de génétique d'oignon et que la nôtre l'ait pas ou l'ait perdue. Je sais pas, on ne- on n'est pas rendu aux analyses d'ADN là.

Alors, là, c'est intéressant, parce que premièrement, c'est qu'on est arrivé avec une échalotte qui était distincte de toutes les autres. On ne fait pas que reproduire quelque chose d'autre qui existe au marché. C'est quelque chose capable- capable de devenir assez gros pour faire le- la jouissance des restaurateurs. Il y a même des chefs qui font, euh- un chef qui m'a demandé de l'échalotte d'un certain format pour faire de l'échalotte noire, comme on

fait l'ail noir. Certains font l'échalotte noire. Puis, mon échalotte Val-aux-Vents, elle est excellente pour ça.

Alors, il était- il y a des beaux développements qui se font là-dessus. Puis, ça là-dessus, là, je- j'en écoule beaucoup avec Patrice, la Société des plantes, mais aussi là, j'en fait une sélection super triée que je vends directement aux producteurs maraichers. Parce que là, j'ai- je suis confiant que je suis capable de leur donner une alternative aux hydrides. C'est une forme de pollinisation libre, qui est en santé, qui un peu moins couteuse, pour donner un produit distinct. Puis j'ai, euh- j'ai toujours eu des échos, favorables par rapport aux résultats. On espère que ceux qui l'auront essayés cette année auront une grande gueule sur le réseau [rire], que j'en vende plus l'an prochain.

Ça, c'était pour la graine d'échalotte.

Hugo Martorell

C'est parfait Richard, c'est vraiment parfait. Tu as- tu as donné vraiment tout al- tout un- une vue d'ensemble sur ces deux cultures et tu as entremêlé ton histoire. Et il y a des moments, qui s- qui ne- qui sont, de- de surprises et des, des avancées qui se font. Donc, j'ai trouvé que c'était très inspirant. Ce serait quoi tes deux ou trois conseils pour, un jeune semencier ou une jeune semencière dans- dans- dans au- dans le Québec qui, veut faire de la semence de liliacées ?

Richard Favreau

C'est pas facile d'intégrer la production de semences dans une production maraichère. On peut reproduire quand même certaines choses qui se font bien, des lignées qui sont stables. S'il s'agit de vendre la semence, c'est une autre paire de manches. Parce qu'à ce moment-là, il faut vraiment prendre le temps de bien faire, la sélection négative, le rouging qu'on appelle.

Mais autrement, si ça prend plein le regard, je pense que c'est quelque chose qui est extrêmement intéressant. Je pense qu'il ne faut surtout pas penser à en tirer un gros revenu. C'est pas payant. Vendre les laitues, vendre de l'oignon frais, vendre de l'échalotte fraîche est bien plus payant que de vendre les semences. C'est bien une valeur. Ça se faire en un an. Puis, tu produis, tu as ton argent. Il y a beaucoup d'inconnus dans la semence.

Si tu veux- C'est pas une affaire, mais ça t'apporte de la compréhension des choses un peu des-- Je pense c'est- c'est un outil pour le jardinier ou la jardinière. Comment dire, si tu le fais pour l'argent, ben là tu- peut-être que tu auras tendance à être un peu économe au moment du tamisage. Et il se

peut que la variété- la qualité de ce qui en sort en bout de ligne de compte soit moins bonne.

Alors, tu sais, il faut faire attention, l'appât du gain, c'est toujours retors. [rire] C'est toujours vicieux, ça. En faire un peu. Puis, si vous voulez faire, euh-- Ça vaut la peine aussi de faire une démarche quand vous voyez qu'une, variété qui pourrait être améliorée, un hybride qui est en train de disparaître du marché, on va parler de la Viva tantôt, ça vaut la peine de faire l'exercice.

Mais prendre son temps. Ça peut être très très long si on parle de déshybrider, de stabiliser un hybride, là, c'est- c'est complètement fou. On sait pas quand est-ce qu'on va voir le bout. Mais je pense que ça pourrait être aussi une manière de se réapproprier ça. Réapproprier ouais, mais les maraichers qu'est-ce qu'ils ont ? Ils font tous deux tant- deux cent, trois cent variétés de légumes. Pensez pas, c'est un mythe le maraicher qui produit toutes ses propres semences. Ça existe dans les livres, peut-être, encore je sais pas qui aurait osé écrire ça. [rire] Mais par exemple, on est rendu beaucoup de maraichers au Québec. Maraichers, maraichères. Si chacun pouvait s'adapter, une variété qu'il aime bien et puis continuer à la perfectionner avec sérieux. Une, une par ferme, mais multiplié par 300 fermes, ça fait 300 variétés, on vient- on est en train de remplir un- un catalogue. Ça, ça pourrait être intéressant. Ça serait un beau défi à faire.

Mais en faire une-- Si on en fait une, en faire une comme **[inintelligible]**. Encore là, je dis-- Si on dit- on demandait les conseils aux maraichers, là, c'est **[inintelligible]**, ça prend de la discipline pour faire ça. Mais aussi de pas rester dans son coin, mais ça vaut la peine d'être associé avec d'autres producteurs pour qu'ils essayent, eux-autres. On est toujours mauvais juge de soi-même. Ça vaut la peine qu'il y en ait d'autres. Les autres vont dire : « Attends, ça vaut pas de la merde ». Il y en a d'autres, ils vont dire : « Continue, c'était le bon, mais pourrais-tu avoir un meilleur taux de germination ? » Il y en a d'autres qui pourraient te dire : « Ah, ce serait le fun de s- tu serais capable de m'en garantir d'en avoir plus », tu sais.

Alors là c'est- faire des liens avec des producteurs. C'est pas mal ça que j'ai à dire comme conseil.

Hugo Martorell

C'est fantastique, merci. Tu as mis le doigt dessus. Richard, t- tu nous disais tout à l'heure que les maraichers comptent beaucoup sur les hybrides pour, leur production de ma- leur production maraichère. De ce que tu m- de ce

que j'ai compris, c'est que tu- il y a plusieurs années, tu as commencé à c- tu as conservé des semences de- d'une hybride de tomates. Et, et je voulais que tu me parles un peu plus de ce projet de- de conserver des semences de- d'hybrides pour savoir un peu comment- comment stabiliser, pourquoi tu t'es la- lancé là-dedans ? Et- et ça a été quoi les différentes étapes pour toi ?

Richard Favreau

Ouais. Ça, c'est un projet qui a commencé en 2005, en 2015 Dans l'historique de notre ferme, on a toujours vendu des, abonnements annuels, mais on a aussi toujours, pris des contrats de réservation des mêmes partenaires pour des légumes de réserve.

Et puis, ça a donné un peu comme par chance- on est tombé- on a fait pousser pas mal de tomates. La variété s'appelle Viva Italia. C'est un hybride. Plusieurs, connaisseurs de tomates ont fait- des sachants un peu à gauche et à droite, et puis, ils m'ont dit : « C'est celle-là qu'on veut. » Elle est différente cette tomate-là. C'est pas comme une tomate à pâtes italienne, type roman. C'est une tomate de type saladette en forme d'œuf. Le fruit est pas tellement gros : 80-90 grammes. Bon après ça peut passer de 110 à 120.

Un fruit qui se pèle très bien, dont la chair est épaisse, assez pour faire de la sauce, mais assez juteuse pour la manger en salade. **[inintelligible]** le meilleur des mondes. Et puis, dans les tests de Brix, c'est, une des plus élevées. On obtient facilement des 6, 6.32, 6.3. Un beau mélange avec d'acide aussi. Acide-sucré, c'est un bel équilibre.

Nos partenaire sont commencé à coup de 30, 40, 50 kilos. Les restaurants, ils sautent là-dessus, il m'en reste jamais plus. Okay, pourquoi ? Alors là, cette semence-là, il- elle existait plus dans certains, catalogues. J'ai eu la confirmation du revendeur comme quoi ça avait été discontinué. La compagnie leur proposait une alternative, mais qui ressemble pas à t- t- tout puis, monsieur Dam, de William Dam, me dit, euh : « Effectivement, c'était pas une Viva. » Alors, j'ai dit : « Mais, il faudrait essayer de- moi ce que je disais, de déshybridiser ça. »

Alors, essayer d'avoir une lignée hybride stable à pollinisation libre, ben ça se fait par la production de tomates, puis ben du temps. [rire] J'ai acheté le maximum de graines de Viva Italia qui restaient dans un fond de tiroir de revendeur de semences, pour me garder un élément comparatif, pour garder en mémoire qu'est-ce que je cherchais. Parce qu'avec le temps, la mémoire ça efface des choses.

Et puis, je l'ai fait pousser justement, bon ma Viva une année et parmi les plants les plus vigoureux et pro- productifs, les plus beaux, j'ai conservé quelques tomates. Ça prend pas beaucoup de tomates pour, avoir beaucoup de graines. Ces graines-là, l'année après, j'ai semé, puis en même temps, j'ai toujours gardé un rang de Viva quelque part pas loin pour pouvoir comparer.

La première année, j'ai eu l'erreur de m'apercevoir que c'était un vrai hybride, parce qu'il y a des faux hybrides, tu sais, des, des hybrides de, on dirait que c'est pratiquement de faire et- de frères et sœurs, puis il y en a d'autres qui sont des cousins très éloignés et ça c'est un cousin très éloigné, si on peut dire. Un donc que j'appelle le papa, puis l'autre la maman, désolé pour l'anthropomorphisme.

Le papa, il est rond. Il ressemble à une petite tomate ronde, pas tellement gros, 125-130 grammes. La maman, elle ressemble à une petite San Marzano

avec l'apex pointu, très pointu. Le papa, lui, il a des caractères particuliers. Il est juteux, il se pèle très bien et puis il est assez précoce. La maman, elle est un peu plus tardive, se pèle plus difficilement, a pratiquement pas de liquide à l'intérieur et à cause de son apex pointu, il faut faire attention, parce que c'est sensible à la pourriture apicale. Entre le rond, puis l'autre l'élancée pointue, j'essaye de chercher l'ovoïde avec peu ou pas de protubérances apicales. C'est ce que je cherche.

La première année, ça a été quoi, 25-25-50. 25 papas, 25 mamans et puis 50, qui étaient-- Disons que si on le- on en mettait à gauche et à droite de 50, il y a- il y a- il y en avait qui ressemblaient un peu plus au papa, d'autres à la maman. Ça fait un peu comme une variation, un spectre. Puis, à chaque année, j'ai essayé de rechercher un peu comme dans le sens du spectre, mais un petit peu du côté de papa, parce que je voulais- j'avais peur de la pourriture apicale.

Puis, j'ai différents procédés ainsi, ça veut dire, les plantes qui produisent des fruits qui ont la forme que je recherche, je vais faire deux-trois validations en les goûtant, puis, en mesurant les Brix, j'avais toujours des beaux Brix tout ça, c'est correct. Soit dit en passant, j'ai continué à vendre toutes les tomates, parce que toutes les tomates étaient bonnes à la fois le papa, à la fois la maman, donc, j'ai pas eu besoin de- de jeter des chose au compost loin de delà.

Et j'ai sélectionné tout autre toujours toujours. Là, on est rendu, on a planté cette année, c'est la variété le F6, les graines F6. C'est-à-dire que quand on

plante la Viva originale, c'est F1, si on plante les graines de Viva F1, c'est de la F2, ainsi de suite. Alors là, on a semé ça, puis là je suis en train de sélectionner, je fais mes- mes plants pour, faire de la- les F7 de l'an prochain.

Depuis deux ans, trois ans, qu'est-ce que je fais aussi ? C'est que je sélectionne normalement deux ou trois plants. Et puis, ces trois plants-là, là je vais planter, je vais peut-être avoir 30-40 plants de A, 30-40 plants de B, 30-40 plants de C. En fin de saison au moment de la sélection des graines, je vais choisir, bon, je vais évaluer c'est-y le A, B ou C qui était le meilleur et puis parmi la lettre la meilleure cette année, c'est C qui est la meilleure. Là, j'ai recherché les meilleurs plants. Un peu comme là ma lignée C, cette année, j'étais rendu sur 36 plants, j'en avais trois qui étaient résolument du papa. J'en avais trois qui étaient résolument de maman. J'en avais 30 qui étaient tous acceptables par rapport à mon objectif.

Là, je suis rendu, ça veut dire 87 %. C'est sûr que c'est pas pas nécessairement tout dans le milieu du spectre, mais quand même ni à gauche trop, ni à droite. Donc, ça commence à être intéressant. Les gens demandent si l'an prochain, je vais être capable de monter à 90 ou 95. C'est long parce que quand on regarde de 2016, j'ai planté mes F2, 2017, 2018, 2019, 2020.

Là, j'ai ma récolte de semences de 2020, je vais y re- je vais regarder en 2021: est-ce que ça a donné un beau résultat ? Oui, non ? Est-ce que c'est acceptable qu'une autre personne en fasse pousser ? Ou bien de le faire essayer par d'autres producteurs ? On va voir à ce moment-là. Mais, là cette année, je veux récolter plus de tomates. La graine de tomate peut se conserver quand même trois, quatre, cinq ans dans des bonnes conditions, parfois même plus.

Alors là, au cas où j'ai frappé le jackpot, au cas où les tomates que je vais conserver donnent un beau résultat l'an prochain, ben là je veux m'assurer d'avoir un bon stock de graines de mon A, de mon B et de mon C c- de cette année pour pouvoir, peut-être répandre la bonne nouvelle. On ne sait pas. On va voir, mais c'est très long.

Hugo Martorell

Mm-hmm. Ouais, je pense qu'on a fait le tour de plusieurs sujets de discussion et tu es vraiment allé en profondeur. Tu as- tu as décrit, étape par étape tes projets de sélection, de production de semences et tu as discuté de plusieurs paramètres qui vont être vraiment utiles pour, les auditeurs et ceux

qui- qui aimeraient, essayer à conserver leur propre semence d'alliums ou de tomate.

On te connaît Richard pour, ta contribution généreuse, sur la liste courriel du réseau des joyeux maraîchers écologiques. On peut pas faire ce balado sans une référence à ce, cette liste courriel. De ce que tu- de ce que tu as lu sur les appréciations des variétés, des- des maraîchers sur le RJME, qu'est-ce que les maraîchers sur le RJME recherchent en, en termes de caractéristiques de variétés, qui sont différents que, les critères des jardiniers ?

Richard Favreau

Je pense, il y a-- Les maraîchers sont de plus en plus entraînés à avoir un calendrier extrêmement serré de production. Ils veulent avoir un produit, donc qui est prévisible, parce que ils- souvent ils aimeraient bien ça au mois de mars savoir qu'est-ce qu'il va y avoir dans les paniers au mois de juillet, au mois d'août. C'est assez exigeant donc la prévisibilité. Une certaine forme d'uniformité. Si je plante ça, c'est ça que je veux avoir, je veux pas que ce soit d'autres choses trop. Bon, on peut tolérer certains types de variations, c'est un peu *rock and roll*, c'est correct mais pas trop. Okay. Ils peuvent avoir une résistance aux maladies, résilience au climat. Faire chaud.

On peut jouer, la résistance au climat de plusieurs façon en irriguant, en tentant moins collés, mais il faut quand même de la plante ait une certaine résistance, faut pas trop- trop, vulnérable, si on peut dire. Dépendant des ma- des maraîchers, il y a plusieurs qui ont à faire avec des chefs Puis, à ce moment-là, tu peux travailler sur, certaines saveurs particulières. Mais ça - ça dépend beaucoup.

Alors, si ça- faut que ça soit bon, il y a un autre **[inintelligible]** aussi, je pense, les maraichers c'est la capacité de conservation au champ. par exemple, dans la tomate, tu sais les meilleures tomates ne se gardent pas. puis se rendent pas jusqu'au comptoir du marché. Ils fondent dans ta poche. Moi, la Viva, je l'ai aimée, parce que je serais capable de la cueillir verte et elle demeurerait très bonne, même cueillie verte. Amenée à rouge foncé, puis elle faisait toujours de très bonne sauce ou de la très bonne tomate déshydratée. J'ai eu un de tomates qui, il y avait toutes sortes de liaison en entrepôts.

J'en ai essayé, on a essayé. C'est bien que la Viva qui se conservait bien en entrepôt avec le mûrissement. Ça, c'est un gros facteur pour moi. Alors, ça

c'est un item qui peut être, important pour le maraîcher. Alors, c'est pas mal ces caractères là.

Hugo Martorell

Merci Richard pour, ce fantastique entretien.merci pour ton temps et ta générosité pour m'avoir partagé tes connaissances, tes histoires. Et, m'avoir donné le privilège de- de faire ta connaissance.

Le balado Les Semeurs est produit par L'initiative de la famille Bauta sur la sécurité des semences au Canada, un programme de Sème l'avenir. Le bureau principal de Sème l'avenir est situé sur le territoire traditionnel et non cédé du peuple algonquin Anishnaabeg. Vous trouverez Les Semeurs là où vous trouvez vos balados préférés. Sa réalisation a été rendue possible grâce à nos donatrices et donateurs extraordinaires, ainsi qu'à l'incroyable communauté d'agricultrices, d'agriculteurs et d'organismes avec qui nous collaborons. Visitez semencesseures.ca pour trouver des transcriptions et des traductions des épisodes, en apprendre plus sur nos projets et soutenir les travaux faits au Canada dans le domaine des semences.

{musique}