



## LES SEMEURS

---

### Episode 4: Lise Dubé et Luce Bisson 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.*

#### **Hugo Martorell // Lise Dubé // Luce Bisson**

##### **Hugo Martorell**

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

Aujourd'hui, je vais à la rencontre de deux intervenants pour la culture céréalière, Luce Bisson, copropriétaire de la Ferme Aquilon à Sainte-Sabine en Chaudière-Appalaches, Lise Dubé, agronome au Club de gestion des sols du Témiscouata dans le Bas-Saint-Laurent. Dans cet épisode, Luce et Lise s'entretiennent avec nous sur le sujet du sarrasin de Tartarie, du défi de s'approvisionner en semences et variétés adaptées dans des cultures dites émergentes et du potentiel de la sélection végétale participative.

##### **Hugo Martorell**

Bienvenue à Lise et Luce à cet épisode de balado. Je vous ai rencontré toutes les deux à travers le Programme de sélection végétale participative de L'Initiative Bauta, en collaboration avec l'Université du Manitoba. Vous avez toutes les deux entrepris des projets de sélection à la ferme dans l'avoine. Et pour dire quelques mots sur ce programme-là, l'objectif de ce programme, c'est de développer des variétés qui sont

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

adaptées à vos conditions locales et à vos régions de culture. Est-ce que vous voulez ajouter quelques mots sur vous et vous présenter ? Luce ?

**Luce Bisson:**

Bonjour Hugo, bonjour Lise. C'est intéressant de jaser ensemble aujourd'hui sur les expériences qu'on fait depuis quelques années et où on apprend plein de choses. Oui, je voudrais ajouter que ma ferme est située dans une région qui est très basse en unités thermiques, d'abord, ce qui limite le choix des cultures. Pour nous, c'est quelque chose de très particulier. On n'a pas le choix, c'est une réalité qu'on a. Il ne se fait pas de maïs, pas de soya chez nous.

Quand on a besoin de choisir des cultures, le bassin pour les choix n'est pas très grand. Depuis très longtemps, même avant qu'on fasse de la culture biologique, on avait acheté un lot de semences de sarrasin vert. C'est comme ça que ça s'appelait à l'époque. Au début des années 90, c'est comme ça que nous on l'appelait. C'est en faisant des recherches pour se réapprovisionner en semences une année où est-ce qu'on n'en avait pas récoltées beaucoup, qu'on a appris que ça s'appelait de sarrasin de Tartarie. On n'avait pas découvert ça tout de suite. Cette céréale-là pousse facilement. Elle s'auto-ensemence facilement.

On essaie de ne pas la changer de champ parce que ça contamine d'autres cultures. Bref, c'est un peu comme ça qu'est arrivée la semence de sarrasin vert chez nous. La culture de sarrasin vert chez nous, on en récolte quelques tonnes par année, qu'on fait moudre et qu'on distribue aux alentours, dans Chaudière-Appalaches. Ce ne sont pas des grandes superficies chez nous, mais dans les montagnes, ce n'est quand même pas si mal. Il faut savoir qu'on est boisés à 80-85 % dans notre secteur. Les terres, c'est précieux. Ça n'a pas la même valeur financière peut-être, mais on ne peut plus redéboiser pour faire du terrain. On y fait attention.

**Hugo Martorell:**

On tournera, on continuera l'histoire du sarrasin vert dans quelques minutes. Je voulais donner l'opportunité à Lise pour se présenter. Vous êtes agronome dans le Bas-Saint-Laurent. Vous travaillez avec des producteurs dans toute la région. C'est quoi vos motivations qui vous poussent à travailler dans ce domaine ? Est-ce que vous pouvez nous parler un peu plus de votre travail dans cette région ? En quoi ça consiste ?

**Lise Dubé:**

Moi, ça fait 32 ans que je suis agronome. Je suis née ici et j'habite la région. C'est une région qui ressemble à la ferme de madame Luce. Effectivement, nous non plus, on n'a pas beaucoup d'unités thermiques. J'accompagne les producteurs. J'ai des producteurs agricoles en agroenvironnement, dont certains sont biologiques. J'ai à donner des conseils à ce niveau-là. Une des choses qui revenaient souvent, c'était quand les gens me parlaient que les cultivars n'étaient pas adaptés à l'agriculture bio. C'était une des choses qui étaient soulevées à toutes mes interventions, que les gens ne réussissaient pas à avoir des rendements intéressants, que ça impactait nécessairement leur rentabilité.

Ça m'a questionnée puis ça me questionne encore aujourd'hui. Je me suis intéressé aussi avec d'autres partenaires, dont MAPAQ, à des essais de cultures émergentes, dont le sarrasin vert. Pour moi, le sarrasin vert aussi fait partie un peu de mon enfance parce que j'ai été élevé à Dégelis, qui est frontalier au Nouveau-Brunswick. Là, c'est vraiment dans la culture. Quand on parle, c'est maintenant appelé des *ployes*, ça a fait partie de mon enfance. Cette culture-là, sans le savoir, je l'ai connue quand j'étais quand même très jeune.

On a conduit des essais avec cet essai-là. On cherchait beaucoup à valoriser, parce que ce sont toutes des choses-- Ici, on ne fait pas ça, pousser le maïs, lait de soya aussi, mais on cherche à valoriser nos fonds de terre. Quand on s'est intéressés à ça, on s'est dit : « Est-ce qu'on pourrait utiliser ces plantes-là pour, justement, nourrir ? » Parce qu'on parlait de plus en plus des besoins de la population en grains de spécialité.

À un certain moment donné, j'ai eu connaissance de la sélection participative. Je trouvais ça super intéressant parce que ça permet de sélectionner des-- Parce que cette plante-là, si on fait un parallèle avec le sarrasin de Tartarie c'est une plante on dirait qui prend les caractéristiques du sol dans lequel elle va pousser. La sélection participative, je trouvais ça intéressant parce que c'est un peu ce principe-là qui était mis de l'avant. Je trouve que ça répond aussi aux besoins que les producteurs bio m'expriment à chaque jour, à chaque fois que je les rencontre.

**Hugo Martorell:**

Lise, est-ce que tu peux donner juste un peu de contexte sur le Club de gestion de sols du Témiscouata ? Est-ce qu'il y avait une problématique de sols spécifique associée au Témiscouata ?

**Lise Dubé:**

Le Club de gestion des sols, si on se rapporte 2007, lui il existe depuis 1998. C'est un regroupement de producteurs qui se sont regroupés pour des enjeux agro-environnementaux. Il faut se rappeler qu'en 2007-2008, il y a eu une grosse détresse au niveau des grains des céréales et donc il y a eu un fort abandon des terres agricoles dans notre secteur, ce qui a vraiment interpellé ces producteurs-là. C'est là qu'on s'est mis en mode « recherche » pour essayer de valoriser ces fonds de terres là, trouver des cultures plus payantes pour garder ces terres-là en activité.

Également, essayer de-- Les gens abandonnaient la production animale, se tournaient vers la production céréalière. On cherchait des céréales qui auraient donné une plus-value à la terre. C'est dans ce contexte-là qu'eux ont dit : " Oui, on va s'intéresser, on va t'appuyer dans tes idées. " C'est ça qui a permis que j'ai pu suivre des projets en culture émergente, faire de la sélection participative. Parce qu'ils sont conscients qu'on est dans une région où il n'y a pas grandes possibilités au niveau des-- Faire de l'avoine et de l'orge, un moment donné, tu n'as pas de cultures de rotation. C'est pour ça qu'on s'est intéressés à d'autres cultures émergentes. C'est pour ça qu'ils m'ont supportée aussi là-dedans.

**Hugo Martorell:**

Est-ce que tu peux expliquer ce que ça veut dire une culture émergente et quelles cultures avec lesquelles vous avez travaillé ces dernières années<sup>[1]</sup> ?

**Lise Dubé:**

Une culture émergente, c'est une culture qui n'est pas cultivée de façon régulière sur les fermes et dont la régie agronomique n'est pas fixée ou est en mode apprentissage. Une culture émergente, pour moi aussi, c'est une culture qui a un marché, un besoin au niveau du marché, mais qu'au niveau de la régie agronomique, elle n'est pas fixée, elle n'est pas connue. On ne sait pas comment qu'elle peut s'exprimer dans tel type de sol, sous tel type de conditions en termes de régie, de fertilisation, de la régie phytosanitaire. Pour moi, c'est ça une culture émergente. On va procéder à l'observation, vérification de tous les critères de régie agronomique.

**Hugo Martorell:**

Luce, vous avez acquis il y a une vingtaine d'années, une poche de semences de sarrasin vert, de sarrasin de Tartarie. C'était quoi son origine ? Comment ça se fait que vous continuez à cultiver cette culture-là ? Pourquoi ? Est-ce que vous pouvez nous parler un peu de l'histoire d'origine de cette poche de semences ?

**Luce Bisson:**

Oui, c'est drôle. Tantôt Lise parlait de contexte, quand il y a eu une déprime des prix des grains. Il y a toujours un élément déclencheur à ce qui nous arrive dans la vie. On prend des décisions en fonction des situations. Au début des années 90, on avait acheté une des terres voisines de chez mon beau-père, qui est devenue maintenant notre entreprise.

Il y a un cousin de mon beau-père qui cultivait le sarrasin vert dans notre secteur et avait offert à mon beau-père de racheter son lot de semences. Sincèrement, il faudrait que je demande à mon mari combien qu'il y avait de poches de semences. Ça venait avec une *run* de clientèle. Il faisait peut-être un 1 000 ou 1 500 livres de farine par année. Le monsieur faisait ça depuis plusieurs années. On ne le connaissait pas. On l'a rencontré comme ça, il était dans le village voisin.

Il l'a offert à mon beau-père. Mon beau-père nous en a parlé, étant donné qu'on venait d'acheter une terre. Finalement, on a dit : « Oui, c'est correct. On se lance là-dedans. » On en a fait comme ça pendant plusieurs années. On a même à un moment donné, je dirais milieu des années 2000, cessé nous-même de le faire, mon beau-père ayant pris sa retraite de la ferme laitière. Mon beau-père a repris la production, mais c'était tout le temps sur les mêmes terres. [glousse] On est tout le temps dans notre même bulle. On s'entend ? On a continué. Mon beau-père a eu un accident. On a recommencé un petit peu, mais on n'a pas mis énormément d'énergie là-dedans pendant plusieurs années.

C'est vraiment la transition biologique en 2016 qui a donné un souffle nouveau à cette production-là. Quand notre fils est arrivé sur la ferme pour vouloir prendre la relève, lui s'est lancé dans le développement de la production. C'est drôle de dire ça, on avait eu un acheteur qui est maintenant disparu du paysage, qui nous avait demandé un assez bon tonnage de ce grain-là pour transformer en bière sans gluten. Mon fils s'était lancé à corps perdu là-dedans. On en avait fait 10 acres. C'était beaucoup 10 acres à ce moment. C'est encore pas mal, le sarrasin vert, parce que ne ça répond pas toujours égal d'une façon à l'autre.

Quand Lise parlait des cultures émergentes, il nous manque encore beaucoup de données sur la culture de sarrasin vert. Finalement, l'acheteur en question n'a pas été capable de payer, ça fait qu'on ne lui a pas livré. On est resté pris avec beaucoup de tonnes, beaucoup plus de tonnes qu'on aurait voulu avoir. Il a fallu développer un marché. Quand je dis que c'est une question de contexte, c'est comme ça que--

Étant donné qu'il est devenu bio, notre fils a développé un marché. Notre participation au Programme de sélection végétale, aussi avec Hugo, nous a allumés passablement sur l'importance que ce grain-là a. Je pense que depuis 2 ans, ça a explosé les questions, l'intérêt pour les semences qui ne sont pas traditionnelles. On n'avait pas imaginé à quel point il pouvait y avoir un marché et des belles découvertes à faire sur les productions qui pouvaient se faire dans notre région. Pour nous-autres, le sarrasin vert, c'est tout à fait adapté. C'est la même semence qui s'est toujours ressemée d'une année à l'autre. Depuis 1959, il n'y a jamais eu de nouvelles semences d'achetées.

### **Hugo Martorell:**

Vous expliquiez tout à l'heure que la culture du sarrasin vert a été un peu une opportunité de marché qui n'a jamais abouti parce que votre acheteur ne s'est finalement pas procuré votre stock. Maintenant, vous êtes en train de développer, de penser à transformer ce sarrasin vert. Vous pensez à en faire de la farine. Expliquez-nous, c'est quoi le produit final ? C'est quoi, justement, ces *ployes* qu'on mentionnait tout à l'heure ?

### **Luce Bisson:**

Au Nouveau-Brunswick puis dans la vallée de la Matapédia, ils appellent le produit, des *ployes*. C'est une petite crêpe. Nous, on appelle ça une petite crêpe dodue. Nous, on fait de la farine avec le sarrasin vert. On ne revend pas le grain. On n'a pas de marché pour revendre le grain, quoi qu'on s'en ai fait demander dans les dernières années.

On fait transformer la totalité en farine qui se conserve bien mieux qu'elle se conservait il y a 30 ans, parce qu'on est capable de la faire sécher. On fait des tests d'humidité sur le sens du monde, puis on sait comment la traiter. Ça fait partie des apprentissages, ça aussi. Parce qu'à 14-15 % d'humidité, le grain va se transformer en farine. Ça va être correct, mais il ne se garde pas. Nous, on le fait sécher encore plus bas que ça. On le rend à 8-9 % d'humidité. C'est une farine qui est un peu salissante parce qu'elle est encore plus volatile, mais elle se conserve super bien. Elle garde son goût, elle garde ses propriétés aussi.

Nous, au-delà de la farine qu'on faisait depuis une trentaine d'années, depuis 2 ans, on a deux mets principaux qui se font dans la région avec ça. Parce que s'il s'était produit de la farine, c'est parce qu'il s'en vendait aussi puis il s'en consommait dans la région. Les familles du coin ont toutes leurs recettes de pain de sarrasin, principalement, et de *tireliche*. Tantôt Lise parlait des *ployes*. C'est probablement

l'équivalent des *ployes* au Nouveau-Brunswick, sauf qu'on les tourne des deux côtés, puis peut-être que les agents à l'honneur sont un peu différents.

Bref, ça se ressemble passablement. C'est deux produits pour lesquels on a réussi à avoir les recettes des-- Les gens se font un plaisir de nous donner leur recette familiale de pain de sarrasin et de *tireliche*. Depuis 2.5 ans, on a commencé à mettre en marché une préparation à pain de sarrasin. C'est un mélange avec la farine de sarrasin vert et de la farine blanche, évidemment, auquel on ajoute un sachet de levure active. On vend ça tout prêt à faire. On fait aussi une préparation à *tireliche* dans un pot Mason. Les ingrédients secs sont tous pré-mélangés, il reste à ajouter du liquide, *That's it*. Ça fait la pâte à crêpes. C'est simple.

On a beaucoup d'attachement à la récupération puis la réutilisation des contenants. Je pense que ça fait partie de nos apprentissages aussi dans le bio. Ça a vraiment beaucoup de succès. C'est surprenant. On a des problèmes d'approvisionnement de contenants, comme tout le monde à cause de la pandémie. À part ça, on a de la demande pour le produit. Même qu'on est démarche avec notre MRC pour-- On ne peut pas tout dévoiler tout de suite, mais pour identifier cette culture-là à notre région, parce que c'est-- Je pense qu'on peut nommer ça. Ce n'est pas gênant de nommer ça comme une culture patrimoniale, même si on ne sait pas encore exactement d'où ça vient.

On va faire des recherches. Peut-être qu'avec Hugo, on va trouver des réponses, avec Lise aussi, avec d'autres personnes. Je pense que rendu en 2021, quand on est capable de remonter à 60 ans passés, ça commences à être beaucoup de connaissances qu'on est capable d'aller rechercher.

### **Hugo Martorell:**

Juste pour clarifier, c'est quoi la différence entre le sarrasin vert et le sarrasin noir ?

### **Luce Bisson:**

Le sarrasin vert est une plante qui est presque pareille au sarrasin noir, sauf qu'elle est plus rougeâtre. Quand on la voit dans le champ, les tiges sont plus rougeâtres. Elles vont devenir très rouges à l'automne. Le grain, évidemment, est au moins deux fois plus petit que le sarrasin noir. Le sarrasin noir, on va trouver des variétés connues : du Mancan, du Manor, du Koto. Je ne les connais pas toutes. C'est un grain qui est beaucoup plus gros, le sarrasin noir, qui est lisse aussi. On fait plus de choses avec le sarrasin noir parce que l'amande dedans, ce qui fait la farine, est beaucoup plus gros. Il se fait du sarrasin germé, plein de choses avec ça.

Du sarrasin vert, c'est tellement petit. La graine est en forme de trigone, comme le sarrasin noir, mais moins lisse, plus brune. Notre sarrasin chez nous, a des cornes. C'est un peu drôle, j'ai envoyé des photos déjà à quelques personnes. Ce n'est pas la totalité de la semence qui a des cornes, mais je dirais entre 10 et 15 % des grains ont des petites cornes dans le côté. C'est une particularité qu'on voudrait bien investiguer nous aussi.

Ça, c'est pour la partie extérieure. Au-delà de ça, la farine, à l'œil nu, sec, elle n'a pas beaucoup de différences avec la farine de sarrasin noir, mais dès qu'on y met de l'humidité, elle devient verte. C'est pour ça que tout le monde appelle ça du sarrasin vert. C'est à cause de la farine qui a une couleur verdâtre. Très très vert : vert, pomme Granny Smith. C'est vert éclatant. Ça n'a pas tout à fait le même goût. Le goût est un peu plus un goût de noisette. La texture aussi est différente du sarrasin noir : moins granuleuse, plus douce comme texture. Au-delà de ça, il faut quand même les comparer les deux si on veut voir les différences, mais ce n'est pas la même plante. C'est vraiment deux variétés très différentes de sarrasin.

#### **Hugo Martorell:**

Vous parliez tout à l'heure que l'origine de votre lot de sarrasin vert, une des hypothèses, c'est que le sarrasin de Tartarie date de la fin du 18e siècle et a été cultivé dans l'Est du Québec, au Nouveau-Brunswick et aussi au Maine. C'était intégré dans les rotations de pommes de terre et c'était utilisé aussi pour de l'alimentation animale.

#### **Luce Bisson:**

Ça m'a donné plein de courage pour continuer à faire nos recherches, plein d'espoir de trouver les sources de ces grains-là. C'est sûr qu'il y a 30 ans, on n'avait pas les connaissances en génétique comme on a maintenant. C'est un outil vraiment génial, d'être capable de remonter la génétique d'un grain pour en connaître la provenance.

#### **Hugo Martorell:**

Lise, l'expérience de Luce avec le sarrasin fait écho à des années de travaux que vous avez faits dans votre région, à essayer ces cultures émergentes, à essayer des variétés. Si vous pouviez nous partager vos apprentissages de ces années d'essais de variétés dans les cultures émergentes ?

#### **Lise Dubé:**

Okay. Nous, on s'est intéressés au sarrasin vert. On voulait le comparer au sarrasin noir. C'était une plante sans gluten. Il y a quelques années, on parlait beaucoup de cette demande-là croissante. Ce qui me surprend de cette plante-là, c'est sa

résilience. J'étais étonnée de voir que cette plante-là pouvait s'adapter à tout type de sol, à tout type de conditions dans laquelle on la mettait et son rendement est toujours au rendez-vous. On avait toujours un rendement, peu importe le type de conditions. On l'a fait chez plusieurs producteurs, c'était plusieurs types de sols, plusieurs types de régions.

Ce que j'observais, c'est que cette plante-là prend les caractéristiques du sol dans lequel elle pousse. C'est vraiment fascinant. Ça me fascinait de voir ça. Ce qui me fascine aussi, c'est de voir qu'elle va conserver ses propriétés de germination au fil du temps, ce que tu n' observes pas du tout sur d'autres types de semences. Les gens, des fois, vont conserver leur grain pour ressemer. Des fois, on va voir, le grain germe, mais finalement, il n'est pas capable de faire sa poussée végétative, de faire sa fleur, de faire sa croissance, de se reproduire. Cette plante-là a ce pouvoir-là, c'est vraiment fascinant.

J'ai été contente de voir qu'il y a des chercheurs qui s'intéressent à ça parce que finalement, dans le circuit traditionnel des semences, quand on s'intéressait à ça, on avait l'air plutôt de personnes un peu farfelues. Les gens riaient peut-être un petit peu de nous parce que c'était une plante dans laquelle il n'y avait pas vraiment d'avenir, mais de persister puis de continuer à faire des essais là-dedans.

Effectivement, l'approvisionnement, comme ce n'est pas une culture que tout le monde s'y intéresse ou que ce n'est que pas dans le système *agrobusiness*, c'est vraiment des actions individuelles, des gens qui ont conservé. Souvent, ils veulent conserver cette semence-là, ils ne veulent pas-- C'est une caractéristique un peu que je rencontre dans les cultures émergentes, parce qu'il y a des producteurs qui en font des essais, puis c'est beaucoup de travail. J'admire beaucoup ces producteurs-là, comme Mme Luce. Rencontrer quelqu'un qui va partager sa semence ou qui va produire pour d'autres, c'est plus difficile.

Dans le sarrasin vert, on a de la difficulté à avoir cette semence-là. Comme agronome, mon travail, c'est d'accompagner, de conseiller. Quand on ne peut pas produire ou quand on ne peut poursuivre les essais à plus grande échelle-- Oui, on peut faire des essais sur des petites parcelles, mais un moment donné, il faut passer à une plus grande échelle. Quand on n'a pas cette semence-là, on ne peut pas le faire. On ne peut pas continuer de valider la région agronomique. C'est vraiment un défi. C'est un défi qui est présent.

### **Hugo Martorell:**

Oui, la filière des semences de céréales est particulièrement réglementée au Canada pour de bonnes raisons, parce que le Canada exporte énormément de céréales. Par exemple, Luce ne pourrait pas vendre sa semence de sarrasin de Tartarie parce que ce n'est pas une variété qui est enregistrée auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et Luce n'est pas certifiée comme productrice de semences, ce qui est, en fait, un autre modèle d'affaires. Même quand on a des lots de semences qu'on cultive sur la ferme, de pouvoir partager cette ressource génétique-là, ça se rencontre des barrières.

### **Luce Bisson:**

Je pense qu'il manque quelque chose dans le système. Je comprends le système de semences actuel, parce qu'il y a de la recherche qui se fait, il y a beaucoup d'encadrement autour de ça pour avoir de la qualité, avoir des semences qui vont avoir un taux de germination qui est plus que potable, qui est enviable ou propreté des semences, des rendements qui sont pas mal garantis aussi.

En même temps, il y a un grand fossé entre ce qu'on fait puis le marché des semences habituelles. C'est sûr que je pourrais en vendre de mon sarrasin, mais je ne peux pas le prendre comme semence. Je peux le vendre, les gens peuvent l'utiliser, mais il n'y a pas de droits. Je ne peux pas l'appeler-- On va le nommer. On a un projet de nommer notre grain. Ça va se faire faire bientôt. Au-delà de ça, ça reste un petit plaisir qu'on se fait juste pour nous, mais il manque une maille à cette chaîne-là.

On travaille avec le Programme de sélection végétale participative. J'apprends beaucoup avec le programme depuis 3 ans avec nos petits essais d'avoine, qui ne fonctionnent pas tout le temps comme on voudrait ; il arrive toutes sortes d'aventures avec nos petites parcelles, mais on va finir par arriver à quelque chose. C'est intéressant de faire ça.

Il y a tout un savoir, une connaissance agronomique, qui devrait être connu par les producteurs aussi. Tous les détails de la plante, de sa croissance, c'est beaucoup laissé dans les mains des chercheurs ou des agronomes. Dans le système actuel, on est des producteurs, comme un ouvrier dans une *shop* : tu sèmes ce qu'on te dit de semer, ce qu'on te conseille de semer, avec telle recommandation d'engrais, des pesticides, tout ce qui va avec. Ça devrait te donner le résultat que t'es supposé avoir puis qu'on te promet.

Au-delà de ça, on n'a comme plus de ressources. C'est comme si quelqu'un apprenait à marcher, mais il y avait tout le temps juste des autoroutes sur lesquelles marcher. Il n'y a plus d'autres trails à côté à essayer. C'est comme ça que je me sens dans le monde des semences. Je pense que le travail qu'on fait, comme madame Dubé disait tout à l'heure, on s'est fait traiter de fous un peu.

Quand on a décidé de multiplier un peu les produits autour de notre farine, le monde te regarde un peu de haut. On est un peu des extraterrestres quand on veut faire ça. En même temps, il y a une partie de la société qui demande ça puis qui espère ça de nous aussi, qui ne comprend pas pourquoi on ne le fait pas. C'est parce qu'on n'a pas l'accompagnement puis on n'a plus l'expertise pour le faire. Ça, c'est dommage. On a besoin de ce que le Programme de sécurité des semences fait. Je parle juste pour les grandes cultures, mais dans le maraîcher, ça doit être la même chose.

### **Hugo Martorell:**

Vous expliquiez tout à l'heure un peu que ce type de projet de semences ne rentre pas vraiment dans le système semencier actuel. C'est clair que les producteurs sont habitués à avoir des variétés qui sont très homogènes et très stables, mais ça laisse peu de place à avoir de la diversité génétique à la ferme.

La sélection participative qui implique les producteurs qui essaient d'encourager à ce que les producteurs se réapproprient ce savoir-faire-là, elle n'est pas libre de défis. On parle de faire de la sélection sur des microparcelles, on parle de faire de la sélection à la main. C'est un processus qui peut durer de 3 à 7 ans, sans rentrer dans l'aspect réglementaire d'enregistrer une nouvelle variété. Lise, toi qui a commencé en 2013, ça a été quoi les défis auxquels vous avez fait face avec les producteurs pour développer vos propres variétés d'avoine ?

### **Lise Dubé:**

Ça a été un coup qu'on a fait nos 3 ans, parce qu'on était en microparcelles. Au bout de trois ans, on les observait. Une des choses qui me guidait dans mon travail, c'était quand les gens me parlaient en bio des capacités des semences qu'ils utilisaient à cette région-là, la nécessité. La gestion des mauvaises herbes en bio, c'est vraiment un gros défi. C'est une des choses qui guidait beaucoup mon jugement quand je venais pour sélectionner les plants à l'automne. C'étaient ceux qui traversaient, finalement, toute cette compétition-là de mauvaises herbes.

On s'est spécialisés. La spécialisation en agriculture, c'est une bonne chose. Ça répond à des besoins. C'est quand on veut faire de la petite parcelle comme ça puis qu'après, on veut reproduire ça sur de plus grandes parcelles, c'est les équipements

qui ne sont plus adaptés. On ne peut pas vraiment semer ça avec un semoir à céréale de grosse dimension. On ne serait pas capable de remplir le fond du semoir parce que la quantité est trop petite. C'est un peu à la main ou avec parfois des semoirs horticoles. Ça reste quand même limité.

Si on veut traiter juste ce lot-là, comme on n'en a pas assez, on ne peut pas dire qu'on va passer une batteuse là-dedans. Quand ça vient pour passer à une autre échelle, c'est vraiment là qu'on a des difficultés, que ça nous prendrait des équipements adaptés. Des équipements qu'ils ont dans les centres de recherche quand ils font des microparcelles. Eux en ont des équipements adaptés.

Ici, en région, il y avait le CDBQ qui a ce type d'équipement là, mais il ne se déplace pas sur les fermes pour venir récolter ces parcelles-là. Ça serait intéressant s'il y aurait plus de personnes qui participeraient à ça. Peut-être qu'en utilisant les CUMA, on serait capable d'avoir ce type d'équipement là qui nous permettrait, justement, de bâtir ce stock de semences là. Sinon, c'est mélangé avec tout le reste du champ. C'est difficile. Je vous dirais que quand j'ai fait mes 3 ans puis je serais rendue à une autre échelle, mes grosses difficultés, c'est à ce niveau-là.

Personnellement, quand je suis mes producteurs bio, la gestion des mauvaises herbes, c'est vraiment un gros défi pour eux. Les céréales, c'est cultivé sur une courte période de temps. On arrive au printemps, il faut se dépêcher à les semer. C'est vraiment très court. Ce n'est pas comme en Europe, je sais qu'eux ont plus de temps. Même, ça arrive qu'il y a des Européens qui viennent nous voir, puis ils nous disent : « Vous êtes fous au Québec. » Parce qu'il faut se dépêcher, il faut rentrer dans le champ aller faire nos cultures. La plante a une pression pour pousser, faire tout son cycle de production.

C'est ça, la gestion des mauvaises herbes, c'est vraiment une grosse problématique en bio. Je trouvais que sélectionner ça, pour moi aussi, je me disais : « Probablement que c'est un plant qui a une bonne santé, qui est capable de passer au travers tous les aléas climatiques ou toutes les attaques des insectes, qui ne tombe pas en fin de saison. » Pour moi, c'étaient les champions de la saison. C'est là que je les ramassais. C'était vraiment là- dessus.

### **Hugo Martorell:**

Ce qui est assez unique avec toi Lise, c'est que tu as fait la sélection sur plusieurs fermes. Chaque année, les semences récoltées sur un site étaient replantées sur un autre site dans la même région. Est-ce que tu peux expliquer la logique derrière ça ?

**Lise Dubé:**

Je n'avais pas nécessairement d'arrière-pensées face à ça, mais je l'ai fait de façon à me dire-- Je suis dans la même région climatique, j'étais bien consciente de ça, mais je n'ai pas nécessairement les mêmes types de sols. Je suis quand même dans les Appalaches, je suis dans les mêmes origines de type de sols. Je me disais que j'allais-- Chaque producteur à une régie différente, va faire ses travaux de façon différente. J'aimais beaucoup cette idée-là d'aller aussi-- Je trouvais aussi que ça me permettait de parler du programme à plusieurs personnes. De propager cette façon de faire là, de donner la chance, ça rejoignait finalement des besoins que j'avais identifiés au niveau de mes producteurs.

En même temps, je me disais : « Il me semble que d'instinct, je faisais ça. » Peut-être que les scientifiques, les chercheurs vont dire que je ne suis pas correcte avec ça, mais d'instinct, j'avais tendance à faire ça. Je me disais que oui, je vais pouvoir me permettre de parler du programme à plusieurs personnes, de les inciter à embarquer là-dedans. Aussi, peut-être qu'au niveau de la semence, ça allait lui donner une force supplémentaire qui allait s'imprimer. Un peu comme quand je voyais le sarrasin s'imprégner un peu des caractéristiques du sol, ça me motivait à aller là-dedans.

Je suis juste un agronome de champ, je ne suis pas une chercheuse. Je n'ai pas de formation plus scientifique que mon baccalauréat. C'est un peu par instinct que j'y allais comme ça, mais aussi pour faire connaître le programme, parce que je trouve ça super important. Ce sont des choses qui m'aidaient à développer mon expertise pour être en mesure d'améliorer toujours les services que je donne à mes clients en production biologique.

**Hugo Martorell:**

Luce, je pense que t'en es à ta troisième année de sélection à la ferme. Je me rappelle, la première année, tu m'avais expliqué que ton fils avait récolté la parcelle en même temps que le reste du champ. Ça fait partie justement des défis quand on fait de la sélection en microparcelles. De ton côté, est-ce qu'il y a eu des défis en particulier que t'aimerais nommer, ces premières années dans la sélection ?

**Luce Bisson:**

Effectivement, le premier défi, c'est de trouver un endroit facilement identifiable avec les bonnes caractéristiques de sol. Je participe au programme avec la semence d'avoine. Évidemment, je ne vais pas le mettre dans un champ où est-ce qu'il y a eu de l'avoine qui aurait pu ressembler à ça l'année précédente. On s'entend. Identifier l'endroit pour qu'il soit facilement nettoyable ou repérable. Un autre défi, c'est le défi

des réglementations : au-delà des certifications de semences, il y a toutes les réglementations en sécurité du revenu aussi, parce que de semer des semences non certifiées, tu ne deviens plus admissible à l'assurance récolte.

Tant que tu n'as pas de dommages, ça va ben, mais la journée qu'ils te demandent tes factures puis tu n'en as pas, il faut que tu prouves que tu n'as pas été capable d'en acheter, qu'il n'y en avait pas. Il y a un canal qui est probablement utilisable pour vous défendre de cette décision-là, mais ce n'est pas simple. Il y a plus d'embûches que de facilité dans la décision de prendre nos semences à nous pour se resemer, si on essaie de faire de l'avoine en grande quantité. Le sarrasin, ça va bien. Le sarrasin vert, il ne s'en vend pas sur le marché. Ce n'est pas un problème.

Ces obligations-là en sécurité du revenu découlent aussi sur les programmes Agri, les PPA. C'est ça la réalité en agriculture puis en production de céréales. Il ne faut pas se décourager, il y a des solutions à tout. Ça n'arrive pas du jour au lendemain, c'est à force de persévérer.

Lise en parlait de la persévérance tantôt, c'est avec ça qu'on va arriver à quelque chose. C'est sûr qu'il faut le dire. Vous avez une belle tribune pour qu'on puisse parler de notre persévérance, puis du plaisir qu'on prend dans l'apprentissage aussi de tous ces détails-là en production agricole qu'on avait probablement oubliés, ou qui se sont un peu perdus avec les années. On a des apprentissages à faire encore.

### **Hugo Martorell:**

Je pense qu'on peut terminer peut-être sur un commentaire de clôture à des producteurs de céréales qui écouteront cet épisode, à savoir c'est quoi le message qu'on essaie de transmettre aux producteurs par rapport à l'autosemence, par rapport à des variétés qui ne sont pas dans le système actuel, par rapport à l'hétérogénéité des variétés et l'approvisionnement de semences ? Peut-être un dernier commentaire de clôture pour ces producteurs de céréales qui seraient peut-être intéressés à expérimenter, mais qui ne sauraient pas par où commencer ?

### **Lise Dubé:**

J'aurais comme message d'oser, de ne pas avoir peur du jugement que peut-être vont avoir les voisins. J'aurais ce message-là à leur faire. Le Programme de sélection, je pense qu'ils peuvent accueillir d'autres producteurs ici au Québec. Je pense qu'il y a de la place pour d'autres. Je leur dirais : « Osez, vous allez apprendre de nouvelles choses. Ça va vous donner une confiance en vous, en vos capacités. »

Également, que ce soit un agronome ou d'autres producteurs avec qui vous pouvez échanger aussi, je trouve ça intéressant à un certain moment donné, de briser cet isolement-là. J'aurais ce message-là à leur dire, de l'essayer. Ça va vous donner confiance. Vous allez développer une expertise, développer votre sens d'observation aussi. Je pense que ça peut permettre aussi de développer la résilience des systèmes agricoles.

### **Luce Bisson:**

Lise, ça résume bien ce que je pensais aussi. J'ajouterais un autre aspect. On se fait dire d'oser, mais à un moment donné, ça prend de l'argent, ça prend du temps, ça prend les moyens de le faire aussi. Ce bout-là de petites expériences que je fais chez nous, je ne le fais pas juste pour ça, je le fais pour d'autres cultures aussi, je vous le dirai en terminant, c'est une passion. Il faut que ça soit une passion de faire ça. Il faut vraiment aimer ça. Il faut le faire comme un loisir. À la limite, chacun a des loisirs. Il y en a qui investissent dans une moto, dans une motoneige, dans le golf, dans un bateau, *whatever*.

Sur une ferme, souvent, on n'investit pas trop dans nos loisirs, mais quand on a une passion qui est quelque chose qui vient nous allumer, c'est moins fatiguant. Même si ça n'a pas les rendements qu'on veut, même si ça ne donne pas nécessairement quelque chose qui rapporte les premières années, on apprend puis on a du plaisir. J'ai beaucoup de plaisir à faire ce que je fais. Le meilleur soutien qu'on peut avoir, c'est de se faire des amis qui ont la même passion que nous. Ça, c'est un défi peut-être, de communiquer ensemble. Oser interroger quelqu'un d'autre. Essayer de trouver des coordonnées.

Ce n'est pas toujours facile de trouver les coordonnées de quelqu'un qui a fait quelque chose que tu penses que ça ressemble à ce que t'as fait. Ça, ça donne du gaz pas mal. Ça donne de l'énergie puis ça nous donne envie de mettre du temps là-dessus. *Anyway*, ça nous amène à quelque part. Le pire qui peut arriver, c'est qu'on échoue, qu'on se tance puis qu'on arrête. Le meilleur qui peut arriver, c'est qu'on fasse des belles découvertes, qu'on fasse des beaux apprentissages. C'est bon pour notre estime de nous-même, comme producteur agricole, aussi. On a l'impression de travailler pour nous, pas juste pour les grandes compagnies semencières. Pour moi, c'est un incitatif qui est ben important.

### **Hugo Martorell:**

C'est clair que ces solutions-là, elles viennent d'un leadership de producteur et à partir du moment où on arrive à mettre ces efforts individuels en réseau, on peut trouver des solutions collectives pour augmenter notre patrimoine génétique et

augmenter les volumes de semences disponibles, pour que les produits puissent finalement arriver sur les tablettes des consommateurs. Je vous remercie Lise et Luce pour cette conversation qu'on a eue, puis pour votre générosité dans votre partage d'expériences.

**Lise Dubé:**

Je tiens à dire merci aussi de nous donner cette opportunité-là de parler de nos expériences. Pour ma part, j'ai trouvé ça super le fun de faire ça.

**Luce Bisson:**

C'est un honneur pour moi de voir que des gens partagent autant de connaissances. On va évoluer. Merci à tout le monde.

**Hugo Martorell:**

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.

La réalisation du programme Bauta est rendue possible grâce à nos extraordinaires donatrices et donateurs, ainsi qu'une communauté dynamique d'agricultrices, d'agriculteurs et d'organismes avec qui nous collaborons. Visitez [semencessecur.es.ca](http://semencessecur.es.ca) pour trouver des transcriptions et les traductions des épisodes, en apprendre plus sur nos projets et soutenir ce travail au Canada dans le domaine des semences.1616