



LES SEMEURS (Français) - Transcription

Episode 7: Paterne Mirindi et Jean-Philippe Vézina

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 // Paterne Mirindi // Jean-Philippe Vézina

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.

Aujourd'hui, nous rencontrons deux agriculteurs spécialisés dans les légumes tropicaux, Jean-Philippe Vézina, propriétaire du Jardins Lakou à Dunham, et Paterne Mirindi, Directeur du Groupement volontaire pour le développement rural durable nord-sud, situé dans la région du Centre-du-Québec. Dans cet épisode, ils nous racontent comment ils en sont venus à cultiver des légumes d'origine africaine et antillaise, du défi de s'approvisionner en semences et variétés adaptées et comment ils en sont venus à collaborer dans de nouveaux projets.

Je vais me tourner vers vous, puis je vais vous demander de vous introduire plus amplement ou partager : quelles sont les motivations qui vous ont conduit vers l'agriculture ? Jean-Philippe, est-ce que vous voulez commencer ?

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

Jean-Philippe Vézina:

Oui, parfait. Bonjour et merci beaucoup de m'accueillir pour cette entrevue. Je m'appelle Jean-Philippe Vézina, je suis maraîcher et entrepreneur social. Je suis le fondateur de la ferme Les Jardins Lakou qui est située à Dunham, en Montérégie, dans la MRC de Brome-Missisquoi. C'est un projet d'agriculture maraîchère sur petite surface que j'ai démarré. J'ai acquis le site en 2019. 2020 a été ma première saison de commercialisation et je me spécialise en légumes et en produits fines herbes et petits fruits qui entrent dans la composition des plats d'origine antillaise et africaine. Dans certaines des spécialités que je décide de mettre de l'avant à ma ferme, j'ai entre autres l'ocra, des variétés de courges dont la courge giraumon. J'ai des variétés de piments forts. Je fais aussi l'amarante qu'on appelle en Haïti le Lalo. C'est l'amarante africaine. Puis aussi différents produits : tomates, concombres, céleris, brocolis, choux kale, bette à carde. Le plus possible des ingrédients qui vont permettre aux gens de pouvoir cultiver des produits entiers. Mon objectif, c'est vraiment de permettre aux gens d'avoir une immersion dans la culture gastronomique antillaise à travers mes produits, puis à travers les recettes que je leur propose. D'ailleurs, cette année, je lance une nouvelle application qui va permettre aux gens d'avoir accès à des banques de recettes, des conseils culinaires, des petits tutoriels, puis, bien sûr, des bonnes adresses où ils peuvent trouver les produits nécessaires pour préparer leurs recettes. Ça pourrait aider les gens d'origine antillaise ou des gens d'origine africaine ou des Québécois intéressés par la découverte et l'exotisme.

Hugo Martorell:

Comment s'appellera cette nouvelle application ?

Jean-Philippe Vézina:

Elle va s'appeler RAHA, R-A-H-A. C'est un mot qui vient du swahili, de l'Afrique, et qui signifie confort, bonheur, plaisir.

Hugo Martorell:

Les Jardins Lakou, le terme Lakou, c'est de quelle origine ?

Jean-Philippe Vézina:

C'est tiré du créole haïtien. En créole haïtien, on va dire jardin Lakou, qui veut dire le jardin de cour. C'est tiré de la tradition agricole paysanne haïtienne. Les Jardins Lakou, c'est le jardin que les esclaves, après l'indépendance, ont commencé à créer, surtout en montagne. C'est un jardin qui sert à la fois de subsistance en ce qu'on fait la culture horticole, culture maraîchère, puis bois nécessaire pour la fabrication de matériaux. Mon objectif, beaucoup à travers les Jardins Lakou, c'est

de ramener justement l'héritage culturel et gastronomique haïtien et de permettre aux gens aussi de se reconnecter avec leur racine et leur héritage.

Paterne Mirindi:

Bonjour. Je m'appelle Paterne Mirindi. Je suis, comme l'a dit Hugo, originaire du Congo-Kinshasa, parce qu'il y a deux Congo. Il y a Congo-Brazzaville et Congo-Kinshasa. Je viens de l'est du Congo. Je me suis intéressé à l'agriculture, parce que d'abord, je suis un enfant d'un villageois. Mes parents ont grandi au village et moi aussi, j'ai grandi dans le village. J'aime beaucoup l'agriculture. Quand j'ai fini mes études régionales ici au Québec, je me suis dit qu'il fallait que je fasse quelque chose, parce que j'ai trouvé que le Québec accueille beaucoup d'immigrants et j'ai sillonné tous les marchés tropicaux où je suis passé, en Ontario, comme au Québec, et j'ai trouvé que les Africains qui avaient leurs marchés tropicaux avaient un problème de se ravitailler en légumes exotiques. Ils pouvaient en avoir, mais ça demandait beaucoup de temps pour les faire venir jusqu'ici, avec toutes les conséquences possibles. D'ailleurs, la pandémie actuelle nous en donne quand même une leçon et nous donne raison pour avoir commencé ce projet.

En 2013, j'ai décidé d'introduire les légumes tropicaux ici, les légumes qui poussent en Afrique, dans un pays chaud. Mais il fallait aussi savoir est-ce que c'était possible qu'on produise les mêmes légumes ici au Québec, alors qu'on est confronté à des climats arides, à des saisons arides, parce qu'on n'a pas tellement beaucoup de temps chauds. Il fallait vraiment y aller avec des méthodes appropriées, faire une étude approfondie pour savoir dans quelle fourchette de temps nous sommes en mesure de produire ces légumes.

Commencé en 2013, nous sommes arrivés aujourd'hui en 2021. On n'a pas encore commencé la saison d'été, mais nous produisons déjà autour de dix légumes : l'oseille, les amarantes, les aubergines, les épinards africains, la feuille de la courge et la courge, la feuille de haricots et le haricot, même le haricot frais, on produit la feuille de la patate parce que ça se mange. On est arrivé à dix légumes qu'on est en train de produire pour le moment. Comme on le dit toujours : « Manger, c'est interculturel et manger, c'est intergénérationnel. » On est vraiment très rattrapé par cette réalité-là. J'ai commencé ce projet avec mon équipe dans l'objectif visait de produire ces légumes ici et les disponibiliser auprès des communautés. Le projet en soi est né d'une initiative d'un organisme que je dirige, que j'avais co-fondé avec les amis en 2008, quand j'étais encore à la formation, à la maîtrise. Puis, on a créé ce projet-là, non seulement pour que les gens puissent avoir leurs légumes dans leurs assiettes, les légumes frais, mais aussi, on avait une curiosité scientifique pour chercher à comprendre : est-ce que ces légumes peuvent facilement pousser ici ?

Si oui, comment le faire ? Nous sommes partis de cette motivation-là pour lancer le projet et je crois que cela évolue très bien.

Hugo Martorell:

Jean-Philippe, vous avez aussi un autre projet qui s'appelle le Réseau Lakou ou le projet Ujima. Est-ce que tu peux nous parler un peu de ce projet-là en détail ?

Jean-Philippe Vézina:

Oui, en effet. Dans une de mes motivations à démarrer le projet des Jardins Lakou, pour moi, c'était important de pouvoir faire en sorte que ce volet-là ait une mission sociale intégrée aussi. Mon intérêt, c'est vraiment de pouvoir faciliter les liens entre les producteurs maraîchers et transformateurs alimentaires avec les organismes communautaires, puis les gens qui font la restauration, principalement dans la région de Montréal, puis les gens issus de la diaspora africaine, gens d'origine antillaise, afro-américaine ou africaine. Un peu comme Paterne en parlait un peu plus tôt, vraiment faire en sorte qu'il y ait un meilleur approvisionnement en produits frais et locaux et en même temps, de pouvoir discuter des enjeux de santé qui touchent les afrodescendants, principalement une proportion importante au diabète, problèmes cardiaques, hypertension, obésité qui est beaucoup due au fait que les nouveaux arrivants laissent tomber leurs habitudes alimentaires qu'ils avaient chez eux, dans leur pays d'origine et adoptent le régime nord-américain qui affecte beaucoup leur santé. J'ai déposé un projet que j'ai présenté à la Fondation McConnell qui m'a permis d'obtenir du financement pour développer justement le projet que j'ai nommé Ujima, qui a trois objectifs principaux. Un, c'est vraiment de pouvoir permettre une meilleure synergie, un meilleur réseautage entre les différents acteurs de l'agroalimentaire ici de la diaspora africaine, de pouvoir offrir des programmes de formation, puis de vulgarisation qui touche tout ce qui est la gastronomie, puis la santé. D'où le lancement de l'application RAHA dont j'ai parlé plutôt, qui fait partie de ce projet-là. Finalement, il y a des projets de pouvoir permettre aux gens de découvrir la vie en nature, surtout pour les gens qui habitent la ville de Montréal qui ont peu l'occasion de sortir à l'extérieur. C'est une série d'ateliers visuels qui vont se dérouler à la ferme des Jardins Lakou, si tout est possible, dans la mesure du possible, considérant le contexte actuel de Covid-19, sinon ça va être repris en 2022. Il y a un volet aussi éducatif, puis événementiel à la ferme qui est prévu, dont un stage qui va avoir lieu que j'organise en partenariat avec l'organisme Charity Jeunesse. On va avoir huit jeunes adultes de dix à 25 ans qui vont faire un stage de deux semaines à la ferme. Ça va porter sur l'éco-construction et l'agriculture durable.

Hugo Martorell:

Merci Jean-Philippe. Paternelle, ce type de projet ne vous est pas étranger, parce que le Groupement volontaire pour le développement durable rural nord-sud fait de l'engagement et de la vulgarisation auprès de familles issues de la diaspora. Est-ce que vous voulez nous parler un peu plus de ce travail que vous avez fait avec les visites de champs et ce lien que vous essayez d'établir avec la communauté afrodescendante au Québec ?

Paterne Mirindi:

Nous, au niveau d'ici, nous avons trouvé qu'il y avait tant d'Africains qui étaient déjà établis ici et il y avait un problème important le temps de trouver des légumes de chez eux. On a décidé de mettre en place ce projet pour aider les communautés à l'accès à ces genres de légumes. Autour de ces projets, nous organisons ce qu'on appelle des séances de sensibilisation, non seulement pour informer aux gens qui arrivent à la ferme de l'importance de ce projet, les légumes et leur en parler en long et en large, mais aussi avant la pandémie, bien sûr, on organisait des séances de dégustation. On a un kiosque d'information sur les légumes, mais aussi, on a un autre kiosque de dégustations. Ça, on a fait en partenariat avec le Jardin Ricard qui nous loue des terres, mais aussi, on a eu des invitations des gens qui nous appelaient, comme les centres bénévoles qui nous appellent pour nous dire ... expliqué le bien-fondé de ce projet-là, c'est quoi vos légumes ?

Nous avons trouvé qu'il y avait cet échange-là qu'on était en train de créer entre les communautés qui accueillent les immigrants, mais aussi les immigrants eux-mêmes viennent pour comprendre réellement le bien-fondé de ce projet-là. On a trouvé que c'était génial de faire ça. D'ailleurs, dans les entrevues que j'avais passées à RDI et à TVA, on pensait que le fait de mettre en place ce projet donnait une importance ou devenait plus un enjeu majeur d'inciter les immigrants à venir en région. Nous avons essayé de vérifier cela et on a trouvé qu'effectivement, le fait de mettre en place ce projet des légumes exotiques ici dans la région où nous sommes, en Mauricie, mobilisait les immigrants à quitter les autres régions pour venir s'établir ici. Les gens sont venus de Winnipeg, de Calgary et ils sont venus rester ici en Mauricie. Il y a plus de quatre familles actuellement qui sont établies ici, parce qu'ils ne pouvaient pas se séparer des légumes de chez eux. Ils ont grandi dans ces légumes et une fois ces légumes sont disponibles déjà ici, ils ont trouvé que c'était un point positif. Il y a vraiment un lien entre ce projet et l'immigration ici, au Québec. Moi, j'ai trouvé ça très positif.

Hugo Martorell:

Merci Paterne. Si je comprends bien, c'est que vous essayez tous les deux de combler une demande qui ne trouve pas preneur. Si je comprends bien, c'est que vous essayez tous les deux de combler une demande pour des produits d'origine afro-antillaise. Est-ce que vous pensez que l'offre est en train de se construire progressivement ou est-ce qu'il y a encore des lacunes importantes pour s'approvisionner au Québec avec ces légumes de spécialité ? Jean-Philippe.

Jean-Phillipe:

Oui. Définitivement, il y a un marché à développer, que ce soit sur le territoire québécois ou le territoire canadien dans son ensemble, en termes de changements démographiques. Il y a de plus en plus d'immigrants de première, de deuxième générations qui habitent sur le territoire, puis, comme Paterne l'a expliqué, qui sont très attachés à leur culture culinaire, peu importe le lieu de l'immigration, la période s'est écoulée depuis l'immigration. C'est des gens qui vont chercher des produits, des produits antillais, des produits africains. Ils ont la possibilité d'en trouver certains dans le commerce tropical.

Le gros enjeu qui a été noté, c'est le manque de fraîcheur et le manque de saveur auprès de ces produits-là, d'où l'intérêt de trouver le plus grand nombre de cultivars qui peuvent être adaptés ici au climat pour être capable de fournir des produits qui sont très locaux. Puis encore mieux, qui sont cultivés de manière biologique pour les raisons de santé puis environnementales. Définitivement, il y a des enjeux autour de ça. Les gros enjeux, c'est justement le travail d'adaptation, puis le développement des connaissances sur les plants qu'on peut développer, puis cultiver ici au Québec. Il y a aussi l'enjeu de la gestion de la distribution. Ici, on parle plus à une échelle plus macro, mais comment faire en sorte que ces produits-là puissent être éventuellement accessibles au plus grand nombre ? Paterne et moi, je pense qu'on fait figure de pionniers en ce moment sur le marché agricole québécois. On est très peu de producteurs maraîchers qui sont propriétaires de leur exploitation, qui proposent ce genre de services même. Je crois effectivement qu'il y a de la place pour faire croître ce marché-là, parce qu'il y a de la clientèle au rendez-vous, que ce soit des Afrodescendants ou des Québécois qui ont voyagé ou les Canadiens qui ont voyagé qui sont à la recherche de ces saveurs-là. Je pense qu'il y a assez vraiment de belles opportunités d'affaires à développer, puis un réseau à construire aussi.

Hugo Martorell:

Oui, on peut mentionner aussi la ferme tropicale en Outaouais et le jardin d'Éden qui est en Estrie, qui sont aussi en démarrage dans leur première année d'opération pour justement essayer de combler cette demande régionale. Justement, la

question qui porte sur comment avoir accès à ces produits, elle est intimement liée à où est-ce que vous vous fournissez en semences ? Est-ce que ces semences-là sont disponibles dans les catalogues des compagnies semencières commerciales ? Ou est-ce qu'il faut trouver d'autres sources d'approvisionnement pour pouvoir finalement planter ces graines-là pour qu'elles donnent fruits et dont les fruits puissent enfin être commercialisés ? Paterne, vous avez fait un travail de longue haleine sur les tests de variétés et la sélection des plantes mères pour faire de la production de semences. Est-ce que vous voulez partager en quelques minutes votre expérience avec la production de semences de plantes d'origine africaine à Trois-Rivières ?

Paterne Mirindi:

Oui, vous m'entendez ? Oui, effectivement, nous, on est parti de l'idée qu'il n'y a pas de récoltes sans semences. À ce niveau-là, on s'était placé en mode autonomie. Je crois que la pandémie est arrivée pour créer d'autres difficultés, mais nous, on avait déjà une bonne position pour nous permettre, nous-mêmes à la ferme, de sélectionner nos semences et de nous en servir à la prochaine saison. Au niveau de Trois-Rivières, on a commencé, il y a de cela quelques années, à sélectionner nos semences, que ce soit pour les aubergines, que ce soit pour les amarantes et d'autres légumes. En tout cas, on a un paquet de semences que nous-mêmes, on est en train d'expérimenter. On se ravitaille dans ce genre de besoin-là.

Cette année, on a pensé avec Sème l'avenir qu'il fallait mettre en place une structure pour encadrer ce maraîcher-là, et on a mis en place les essais pour leur permettre d'accès à nos semences déjà sélectionnées. On est parti avec la grappe d'aubergine. Peut-être que les autres variétés ou les autres semences vont venir plus tard, pour les autres légumes. Cette année, on est en mode expérimental d'essais avec les aubergines. On a plusieurs variétés qu'on est en train d'expérimenter. Les participants à cette recherche-là sont à pied d'œuvre actuellement. Je crois qu'on a commencé la saison et ça va très bien dans les serres, parce qu'on travaille avec-- Depuis le mois de février, on a commencé à faire pousser nos semences et ça va très bien, en tout cas. Moi, je pense que nous devons aussi reconnaître le travail de l'organisme Sème l'avenir qui nous a permis de nous regrouper et de nous connaître, parce qu'on travaillait comme si on faisait cavalier seul, à vase clos. On ne se connaissait pas, mais ça nous a permis de nous connaître et de lancer un projet commun qui est de promouvoir la semence, d'abord pour l'aubergine et peut-être les autres légumes vont venir après. On est très déterminé pour ça.

Hugo Martorell:

En faisant la sélection de semences ces dernières années, est-ce que vous avez pu observer des changements dans la performance des cultivars sur votre terrain ?

Paterne Mirindi:

Oui. Normalement, les semences, quand elles venaient d'Afrique au début, avaient de la misère à s'adapter au climat d'ici. En les mettant dans les serres ou bien en lançant le semis, ça pouvait prendre autour de deux semaines sans germer. Je comprenais qu'il y avait un problème d'adaptation au climat, mais actuellement, avec nos propres semences, ça prend à peu près une semaine à une semaine et demie ou dix jours tout au plus, et puis ça germe. Il y a des bonnes adaptations actuellement. On produit les semences. On peut en donner non seulement les semences en grains, mais aussi, on peut donner des semences en plants d'aubergines. Ça va très bien actuellement.

Hugo Martorell:

Tant mieux. Jean-Philippe, je comprends que ta réalité par rapport à ton approvisionnement de semences est un peu différente que celui de Patern. Quand tu t'es lancé en affaires, vers quelle source est-ce que tu t'es tourné pour t'approvisionner en semences ?

Jean-Philippe Vézina:

Moi, de mon côté, pour l'approvisionnement, ça a été beaucoup de recherches sur Internet que j'ai faites pour arriver à en trouver. Il y a certains produits que j'étais en mesure de trouver pour quelques semenciers locaux, principalement pour ce qui concerne les piments forts et les ocras. Pour ça, il y avait déjà des fournisseurs locaux. Pour le reste, ça a été beaucoup de commandes à l'international, avec les risques qui viennent avec, au niveau de la qualité des semences à recevoir. C'est presque impossible de savoir si c'est des semences de l'année ou de deux ou de trois ans. La germination n'est pas nécessairement égale tout le temps. Arriver avec le temps à produire nos propres variétés de semences, en plus qui ont été adaptées au climat local, c'est vraiment quelque chose de très intéressant pour moi en tant que producteur maraîcher d'arriver à cette situation-là. L'idéal, c'est d'arriver à être autosuffisant le plus possible en semences.

Hugo Martorell:

L'aubergine amère, l'aubergine africaine, ce n'est pas un légume qui est d'origine antillaise, n'est-ce pas Jean-Philippe ? Est-ce qu'il y a un légume que tu aimerais mettre de l'avant pour son importance culinaire, culturelle et que tu penses qu'il y a un bon vendeur dans votre mise en marché ?

Jean-Philippe Vézina:

Oui. Dans les spécialités que je veux aller chercher, si on parle de la gastronomie antillaise, les principaux qui peuvent être cultivés localement, pour lesquelles je veux développer une spécialité, bien sûr il y a l'ocra qui est beaucoup consommé. Il y a les variétés de courges, la courge caribéenne qui est très utilisée dans la gastronomie antillaise, l'amarante, le Lalo. Je voudrais développer une spécialité pour ce qui est de la chayote, qui est un légume fruit qui pousse un peu sous la forme d'une vigne. Il y a aussi le fruit de la passion dont j'aimerais vraiment développer une spécialité pour le cultiver localement. J'ai parlé des piments forts et aussi, il y a différentes herbes aromatiques. C'est vraiment à ce niveau-là aussi de la coriandre, au niveau du gingembre, du thym et d'autres feuilles aromatiques qui servent dans la préparation des plats. C'est une cuisine qui met beaucoup de l'avant les épices. Au niveau des piments aussi, aller chercher différentes saveurs de piment qui représentent différentes régions : piment du Brésil, piment des Antilles, le scotch bonnet, le piment de Cayenne. Sinon, c'est les pois et les haricots aussi qui sont beaucoup utilisés dans la culture antillaise.

Hugo Martorell:

Est-ce que la patate douce fait partie justement de ces légumes qui--

Jean-Philippe Vézina:

J'allais l'oublier, mais oui, il y a de la patate douce qui fait ça. C'est la chair orange, puis c'est la chair blanche qu'on appelle-- La chair orange, on appelle ça le yam. La patate douce, c'est vraiment la chair blanche la plus-- Ici au Québec, on va tout appelé patates douces, mais les gens dans les Caraïbes font plus la différence entre les deux. Ça, c'est un plant qui a la possibilité de s'adapter ici. C'est sûr que ça prend une longue saison de croissance, mais c'est un plant qui peut être produit, puis offert ici au Québec.

Hugo Martorell:

Paterne, est-ce que tu peux nous parler un peu plus d'aubergines africaines ? Il y a des aubergines de différentes couleurs, de différentes origines, de différentes formes. Est-ce que vous pouvez nous démystifier un peu qu'est-ce que c'est que l'aubergine africaine ?

Paterne Mirindi:

Hugo, je voulais au début travailler sur le paradigme d'agrithérapie. Je ne sais pas si ça vous dit quelque chose, mais c'est pour cela que j'ai eu l'idée d'introduire de nouveaux légumes qui sont des antioxydants. L'aubergine est parmi ces légumes-là, compte tenu de ses vertus, compte tenu de ses valeurs non seulement nutritives,

mais aussi médicinales. Il y en a plusieurs formes d'aubergines, il y en a plusieurs variétés. Quant à la couleur, il y en a plusieurs. Quant à la forme, il y en a plusieurs. Quant aux variétés, il y en a plusieurs, mais l'aubergine reste aubergine. Ce qui va beaucoup nous intéresser dans l'aubergine, ce n'est pas juste sa couleur, ce n'est pas juste de sa forme, mais la variété et le goût de l'aubergine. Quant au goût, il y a des aubergines qui sont amères, d'autres sont moins amères, d'autres aubergines sont tellement amères. La particularité dans l'aubergine est que l'aubergine africaine, à laquelle je m'intéresse, a plusieurs vertus. Ces vertus-là, en tant qu'antioxydant, a une pelure qu'on appelle mine d'or. La mine d'or, parce que ça va combattre le cancer. Ça aussi, ce qu'on appelle-- C'est très riche en vitamine C et en vitamine E. L'aubergine contient ce qu'on appelle la teinture de belladone. Les gens qui souffrent de maux d'estomac, c'est bien de prendre l'aubergine régulièrement, ça va aider. Les gens qui sont menacés par le diabète, l'aubergine va nous aider à combattre. Ça peut même prévenir. Si vous avez l'habitude de manger les aubergines, que ça soit cru, que ça soit cuit, mais l'aubergine contient des valeurs non seulement nutritives, mais aussi très riches en valeur médicinale.

Hugo Martorell:

Cette année, vous avez combien de variétés dans votre serre ou bientôt dans votre champ pour tester, Paterne ?

Paterne Mirindi:

Avec les réseaux qu'on a créés pour faire les essais avec ce projet de grappes sur l'aubergine, on a 16 variétés à expérimenter cette année. Dans ma ferme, j'ai 16 variétés.

Hugo Martorell:

Ça va rendre les dégustations, les tests de goût compliqués à la période de la récolte. Est-ce que vous avez une recette qui vous tient à cœur ou une façon de préparer l'aubergine qui permet de valoriser son profil de goût ?

Paterne Mirindi:

Personnellement, j'aime les aubergines crues, j'aime le manger cru, mais d'autres aiment le préparer. On peut le faire sauter à l'huile et puis, on peut le mélanger avec d'autres choses, comme on prépare avec les amarantes. On peut les préparer avec la viande de bœuf, avec les poissons, tout comme on peut aussi le manger seul. On peut juste le faire sauter à l'huile, mettre un peu de sel et puis le manger comme ça. Ça, on a fait avec-- Je vous dis que les quatre ans qu'on a fait des dégustations au jardin Ricard à Louiseville, on préparait des assiettes de différents goûts. On retournait avec les assiettes vides, parce que c'était tellement aimé par les

communautés québécoises qui nous accueillent ici. C'était ça l'objectif. Il faut vulgariser ça. Ce qui complique, c'est un peu la recette. Je crois qu'on pourra aussi travailler sur ce genre de problématique pour aider les gens à trouver une recette qu'ils veulent dans tout cela.

Hugo Martorell:

Jean-Philippe, j'avais une question additionnelle pour vous, à savoir si vous aviez-- Dans le démarrage d'une ferme, il y a toute une série d'étapes à franchir. Au Québec, on est assez choyé dans le sens où on a accès à des agronomes, on a accès à des outils financiers. Je me demandais si vous aviez des conseils pour des jeunes d'origine afro-caribéenne qui seraient intéressés par le métier d'agriculture. Par où commencer ? Puis, peut-être partager votre expérience à ce niveau-là en termes de démarrage d'entreprise.

Jean-Philippe Vézina:

Oui. Tout à fait. La première chose pour quiconque serait intéressé, c'est vraiment la partie se prendre le temps de se former et de faire au moins une saison comme aide-maraîcher ou comme ouvrier agricole sur une ferme pour être en mesure de connaître c'est quoi le travail sur une ferme. Surtout, le faire auprès d'un autre producteur agricole expérimenté. Puis aussi d'avoir une bonne idée si c'est quelque chose qui nous intéresse. Parce qu'autant moi, je trouve que c'est un métier passionnant et que ce n'est pas un métier qui est facile, celui de maraîcher. Ça vient avec beaucoup de contraintes, tu travailles à l'extérieur, souvent physique, et cetera. Avant de démarrer, de prendre le temps de voir si on aime ça.

Puis, après ça, quand vient le moment de démarrer son entreprise, c'est important d'être bien entouré. Moi, je mets beaucoup l'accent sur ça. Voyez votre projet comme un business, comme une entreprise et non comme un hobby. C'est vraiment très important dans la façon de réfléchir au projet. Il faut que ce projet-là soit en mesure de générer des revenus, de payer son salaire, de payer ses dépenses. Il faut vraiment voir ça comme une entreprise. Prendre le temps de se faire accompagner par des projets d'accompagnement à l'entrepreneuriat, faire son plan d'affaires, ses prévisions. Moi, comme suggestion, c'est comme ça que j'ai démarré aussi. Puis, je pense que Paternie fonctionne comme ça aussi.

L'accès aux terres, c'est quand même quelque chose de difficile. Au Québec, elles sont très coûteuses. Puis, surtout quand on fait de l'agriculture sur petites surfaces, on a ... besoin des-- Les grandes fermes qui sont souvent offertes sur le marché ont besoin de terrains plus petits. La location, c'est une bonne première étape pour se lancer. Ce serait ça. C'est ça. On est peu, mais aller chercher des expertises de

personnes comme Paterne, comme Edem, comme moi, qui ont déjà commencé à travailler puis à défricher le milieu de l'agriculteur pour les Afrodescendants, puis ce type de produit là. C'est ça.

Par contre, j'encourage définitivement les gens à se lancer. Je pense vraiment que l'agriculteur, c'est sous-- On ne le présente pas autant aux gens, surtout aux immigrants, comme une option intéressante de vie, mais surtout pour la question de faire en sorte que les gens de première et deuxième génération de l'immigration viennent s'installer en région. Le métier agricole, c'est quelque chose de vraiment qui peut être intéressant à considérer. Quand c'est bien fait, ça peut te donner une très belle qualité de vie. Puis, ça permet à ta famille de se nourrir, aux gens de ta communauté de se nourrir. C'est vraiment une voie à laquelle j'encourage le plus de gens à faire, à apprendre et à suivre.

Hugo Martorell:

Paterne, est-ce que tu voulais ajouter quelque chose au commentaire de Jean-Philippe ?

Paterne Mirindi:

Oui. Ce que je voulais dire est que ce n'est pas facile. Moi, j'ai grandi dans l'agriculture. Je me rappelle que quand j'étais bébé, ma mère-- Je rends hommage à mes parents et mes grands-parents qui m'ont appris l'agriculture. L'agriculture, je ne l'ai pas apprise ici. L'agriculture, je l'ai apprise quand j'étais encore bébé, quand ma mère m'amenait aux champs. Parce que moi, si je suis ce que je suis aujourd'hui, c'est grâce à l'agriculture. Comment expliquer qu'une maman qui n'a pas été à l'école, mais qui cultive juste son champ peut faire étudier son enfant jusqu'à l'université ? Vous voyez ça ? Ça, c'est un potentiel qu'on doit vraiment mettre, entre guillemets-- On doit garder ça jalousement. L'agriculture va nous permettre de trouver du travail, de se positionner dans la vie sociale.

Actuellement, les gens, les bénévoles qui viennent, qui ont un problème de français, qui viennent dans notre champ pour apprendre, nous aider, aujourd'hui, ils apprennent aussi le français. Notre milieu agricole, non seulement est devenu un endroit de socialisation, mais aussi un endroit d'intégration en langue française. Parce que je me souviens, il n'y a pas longtemps, j'ai eu deux appels de deux bénévoles qui me disaient : « Paterne, le français va nous manquer, parce qu'on est retourné-- En hiver, là, il n'y a plus d'activité. Pendant l'été, on se parle en français. » Il a de la misère à s'exprimer en français, mais après le travail, il a déjà des mots de français. Vous voyez le bien-fondé de cette agriculture là que nous sommes en train de faire.

Hugo Martorell:

Je me questionnais à savoir c'est quoi votre perspective d'avenir sur le moyen terme finalement, en termes de projet, de dynamique collective entre fermiers issus de la diaspora afro-caribéenne ?

Jean-Philippe Vézina:

Tout à fait. Pour ce qui est des Jardins Lakou pour la saison 2021, l'objectif, c'est vraiment d'être en mesure de fournir presque la totalité des produits qu'on veut proposer aux gens à travers nos abonnements à nos paniers. Pour ce qui est des collaborations, c'est vraiment celles de continuer à développer ce réseau-là solidaire qui permet une plus grande fluidité de la chaîne, de la ferme à l'assiette pour les gens. Moi, je travaille beaucoup avec la région du Grand Montréal, mais j'encourage toute personne à développer son réseau local de ce côté-là, puis de sensibiliser davantage d'Afrodescendants à leur héritage, à leur patrimoine culinaire, à les encourager à découvrir la vie en nature, puis la terre.

Pour les perspectives à moyen, long terme pour les Jardins Lakou, c'est vraiment arriver à soutenir la partie qui manque dans tout ça, c'est la partie réseau de distribution, d'aller fédérer quelques producteurs maraîchers avec des transformateurs alimentaires pour mettre en place des infrastructures pour justement, faciliter la logistique de transport et puis de distribution, pour faire en sorte que davantage de restaurateurs, de cuisines collectives, de centres communautaires puissent avoir accès à des produits frais et locaux, ou ceux qui sont culturellement intéressants pour la grande diversité qu'on retrouve dans la région de Montréal. Vraiment, dans tout ça, l'idée, c'est de dire : « Changer l'idée qu'on se fait de l'approvisionnement local. » Que ce ne soit pas juste des produits classiques du terroir québécois, mais que quand on parle d'approvisionnement local, on parle vraiment de tout ce qui peut se produire localement, qui peut se cultiver localement et qui peut approvisionner une population de plus en plus diversifiée et puis curieuse culinairement aussi.

Hugo Martorell:

Paterne, est-ce que vous voulez partager avec nous votre perspective pour l'avenir à moyen terme ?

Paterne Mirindi:

Oui, parce que les légumes que nous produisons, nous les partageons avec les communautés. C'est pour cette raison même que le projet existe, pour briser cette longue distance qui sépare les légumes d'Afrique qui sont produits sur le continent africain. Tous les pays sous les tropiques, qui sont déjà ici, vont partager nos

légumes. Comme l'a dit Jean-Philippe, on va aussi créer des possibilités de ravitailler certaines personnes en semences qui veulent y aller, qui veulent se jeter à l'eau pour voir s'ils peuvent eux-mêmes aussi cultiver deux plants, trois plants chez eux. D'ailleurs, on organise une activité, comme vous l'avez dit tantôt au mois de mai, pour disposer quelques semences de plants d'aubergines. Il est temps que nous, on se disponibilise entièrement pour nos communautés pour qu'ils aient leurs légumes.

En termes d'objectif opérationnel, comme vous le savez, en 2013, j'avais commencé avec 50 plants d'aubergines. Cette année, je vais en faire 3 000, à part les essais que nous sommes en train de faire ensemble. J'ai 3 000 plants d'aubergines. Si chaque plant d'aubergine nous donne juste trois kilos au minimum, vous voyez ce que ça peut faire. On est là. On va produire autour de neuf tonnes pour nourrir nos communautés. Neuf tonnes d'aubergines, c'est quand même quelque chose. Ça, c'est en termes d'objectif opérationnel pour cette année. L'année passée, j'avais produit sept tonnes d'amarantes. C'est quand même quelque chose. On est en train de se disponibiliser, comme venait de le dire Jean Phillippe, pour la population. Nous demandons à la population de se disponibiliser aussi pour nous. Comme ça, on va faire l'interaction dans ce cadre-là. Parce que c'est l'interaction des acteurs pour les consommateurs et les acteurs que nous sommes, les agriculteurs, qui compte pour la coproduction des biens communs et des nourritures. [rit]

Jean-Philippe Vézina:

Soyez au rendez-vous. Nous, on va être au rendez-vous aussi à travers tout ça.

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. 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.