



LES SEMEURS TRANSCRIPTION

Episode 16: ROLAND JOANIN 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: 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.

Hugo: Je suis avec Roland Joannin, animateur--

Roland: Joannin.

Hugo: Pardon. Je suis avec Roland Joannin, l'animateur du collectif la Pomme de demain et ancien directeur du club Agropomme.

Roland: Oui, directeur à la fin, mais j'ai surtout œuvré comme conseiller auprès des pomiculteurs pendant plus de 30 ans.

Hugo: C'est ça. Ça fait 30 ans que vous faites de l'hybridation, de la sélection, du développement de variétés de pommes dans la région des Deux-Montagnes. Vous allez nous raconter, ce matin, comment vous avez-- l'histoire de ce collectif et où est-ce que ce collectif en est rendu aujourd'hui. On est situé ici, vous pouvez peut-être nous dire où est-ce qu'on est. On est dans votre cuisine, vous m'avez fait un café et vous avez un verger à l'arrière de la maison.

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

Roland: Le verger, il n'est pas à moi. Ça reste que j'ai un petit terrain avec une maison, mais on est dans la région des Basses-Laurentides, à Saint-Joseph-du-Lac. La région en pommier, c'est Saint-Joseph-du-Lac ou Saint-Benoît, Saint-Eustache, Deux-Montagnes. Ça représente, à peu près en volume, 25 % de la production du Québec. C'est une région majeure, probablement pour l'historique, puisque les moines de la trappe d'Oka, au début du siècle dernier, durant le début de la première moitié du dernier siècle, ont fait de la vulgarisation ou ont aidé les producteurs à installer des vergers, à apprendre le métier ou des choses comme ça, apprendre à greffer, à sélectionner un peu ce qu'ils devaient planter.

L'école secondaire d'Oka, historiquement, c'est là où il y avait l'école d'agriculture pour former les agronomes du Québec dans les années 1960-70. Il y a eu un impact sur la région et le développement des vergers. Ça part de là. La Pomme de demain, c'est aussi une belle histoire. J'arrive au Québec en 1982, je fais un stage chez un producteur de la région et j'aime bien. Je fais le stage juste pour voir si j'aime ça, rester au Québec. Je décide de rester. Après, je me suis mis à faire de la formation auprès des producteurs avec la formation aux adultes et en hiver.

Là, ça a été mon premier contact avec la région, avec les pomiculteurs de la région. Au cours de cette formation, on décide de faire venir un spécialiste de la pomiculture, un chercheur de l'INRAE de Bordeaux, en France, qui était renommé, qui a pris sa retraite et on fait venir Jean-Marie Lespinasse. En 1985, le ministère de l'Agriculture nous aide et embarque dans ça. Au cours de cette formation, il nous dit : « Il faudrait voir à diversifier les variétés que vous cultivez pour sortir un peu de McIntosh et avoir autre chose et peut-être avoir des variétés un peu plus performantes, plus adaptées et sortir de la pomme juste acide, avec des pommes sucrées. »

Hugo: À cette époque-là, on cultivait principalement de la McIntosh, c'était des sortes de vergers, un peu de monoculture ?

Roland: Majoritairement, ça tournait autour de 80 % en McIntosh. Le reste, il y avait un peu des débuts d'Empire, Spartan et évidemment Cortland, Lobo, les variétés traditionnelles aussi. Les volumes étaient assurés par McIntosh. À partir de cette remarque-là, durant l'hiver, lors de cours aux adultes avec des producteurs, on est dans la préparation du cours pour voir qui pourrait être intéressé et-- C'est une assemblée de cuisine, le cours, et où on décide de dire : « Il faudrait saisir ça, puis faire quelque chose avec l'idée. », et c'est comme ça qu'on a décidé de former la Pomme de demain. Tout part de là, huit producteurs et—

Hugo: Avec comme objectif de diversifier les variétés cultivées de pommes.

Roland: C'est la première chose, en disant : « On va rentrer des variétés et on va les tester. On va les évaluer. » On a reçu une première collection 1987-1988, je ne me souviens plus trop, de l'INRAE de Bordeaux avec une grande palette de variétés. De là, il est ressorti certaines variétés qui étaient cultivées là-bas, mais peu, qui nous plaisaient bien. Après, on a introduit aussi de Summerland, on a introduit de Cornell, l'État de New York. Assez rapidement, on s'est aperçu que si on ne créait pas ici, on serait en difficulté. Soit, on serait dans la même production que certains font beaucoup mieux, parce qu'ils ont un climat plus facile ou, soit leurs variétés ne sont pas adaptées. On a décidé de commencer à croiser. C'est comme ça que ça s'est fait.

Hugo: Quand vous receviez des variétés d'autres régions, est-ce que vous recevez la semence ? Vous recevez de petits arbustes qui ont déjà été germés et entretenus pendant 1 ou 2 ans ?

Roland: On est passé par toutes ces étapes. Non, on n'a jamais reçu de semence. On a reçu des arbres qui étaient tout faits, donc déjà des choses qui avaient été croisées pour nous. L'INRAE de Bordeaux, Jean-Marie Lespinasse nous avait fait ça, un croisement à base de Liberty, je ne me souviens plus de l'autre parent, qui n'a pas abouti, mais ça a été nos premiers hybrides. On les a greffés tout de suite pour aller plus vite. Par la suite, on recevait du bois qu'on greffait et qu'on observait, des variétés supposément prometteuses.

Puis, pour passer à l'étape on fait nos propres hybrides.

C'est sûr que Jean-Marie Lespinasse m'a poussé beaucoup en me disant : « Ce n'est pas si difficile, c'est juste du temps. » Le collectif a suivi, c'est ça qui est remarquable. Il y a un producteur qui s'est particulièrement investi. Il a fourni la parcelle où les premiers arbres hybrides se sont plantés et là, on a commencé avec, je ne sais plus si c'est 1 500 ou 2 000, quelque chose comme ça. Tu as un semi de hasard de NJ75 parce qu'on aimait bien l'architecture, qui provenait de la première collection qu'on a rentrée. Il y avait une logique quand même dans tout ça. Il y avait un fil conducteur.

Après, j'ai croisé avec-- On prend une fleur d'un parent femelle qu'on choisit, on dépose du pollen qu'on a fait murer à l'aide d'un pinceau. On ouvre la fleur, il ne faut pas que la fleur soit ouverte quand on va féconder pour ne pas que les abeilles l'ait visitée. On ouvre la fleur et on dépose le pollen et après, on protège avec un filet pour éviter toute sorte de mélange. C'est comme ça qu'on a commencé.

Hugo: Pour que je comprenne bien, quand vous dites que vous évaluez une variété, ça prend combien de temps pour évaluer une variété que vous avez introduite ?

Roland: Dans l'introduction, vu qu'on greffe, on a une bonne idée au bout de 5 ans sur le pommier nain, mais quand on est en semis, en bas de 20 ans, ce n'est pas bien fait-- en bas de 20 ans, pour sélectionner. Après, il y a tout un travail d'observation sur des porte-greffes. Après, il y a le travail pour éventuellement obtenir le brevet. Après, il y a un travail pour sensibiliser les producteurs pour en planter. On est sur des horizons de 30 ans.

Hugo: Ça prend au moins 5 ans pour dire : « Cette variété-là nous plaît ou pas. »

Roland: Il y a un potentiel ou pas. Sans jugement définitif, c'est le premier truc. Au bout de 5 ans, il y a des choses qu'on peut retirer tout de suite.

Hugo: Vous mentionniez l'architecture de l'arbre comme étant une caractéristique que vous recherchez, c'était quoi vos autres objectifs de sélection ? Qu'est-ce qui déterminait qu'une variété ou un plant étaient meilleurs que d'autres ?

Roland: La première chose, c'est le goût. Il faut que ça goûte bon. Si ça ne goûte pas bon-- c'est vrai qu'il y a des sélections qui ont passé le cap, pas forcément au niveau de la Pomme de demain, mais au niveau d'autres hybrideurs qui ont passé le cap, parce qu'il y a tout l'aspect commercial. C'est une pomme rouge, dure, qui se conserve, elle est croquante, mais à mon humble avis, c'est souvent trop acide. C'est des choses que je n'aurais pas sélectionnées. Là, je sais que les producteurs disent : « On pourrait peut-être quand même sélectionner dans ce type de pomme. J'ai une certaine réticence à ça, parce qu'il faut que ça reste un plaisir, manger une pomme, parce que c'est le fruit banal par excellence. Peut-être que le croquant et l'acide peuvent suffire. Je ne sais pas. J'ai de la difficulté-- [glousse] Si ma mâchoire était tirée vers le haut.

Hugo: Vous cherchez une pomme croquante, sucrée ?

Roland: Fruitée.

Hugo: Fruitée.

Roland: Pas forcément très sucrée. Il faut qu'il y ait un équilibre assez de sucre dans cette gamme-là. Il y a des pommes qu'on a sélectionnées, qui sont plutôt douces, avec une pointe d'acidité, comme Rosinette. Ça reste qu'avec uniquement de l'acidité à date, je n'ai pas sélectionné, même si maintenant, compte tenu des membres, je regarde un peu ça en disant : « Il y en a peut-être que j'ai abandonné, que j'aurais peut-être dû garder. »

L'erreur de départ qu'on a fait-- Là, on est dans la décennie 90, où on avait mis aussi comme critère, comme objectif à atteindre de la résistance à la tavelure, or, la résistance, elle vient du gène VF, qui est contourné au bout de 10 ans. Ça, on l'a appris en cours de route. En plus, ça plombe les descendants, avec beaucoup d'acidité. J'ai fait des 2 000 hybrides, voire plus, même pour rien, ou je n'ai absolument rien retiré de ça, parce que j'étais partie de parents résistants à la tavelure. On ne vend pas de la résistance à la tavelure ; on vend un fruit qui doit goûter bon.

Hugo: Pour les néophytes qui ne connaissent pas cette maladie, est-ce que c'est vraiment une problématique importante dans la région ?

Roland: C'est une maladie majeure au Québec, avec la sensibilité des variétés qu'on a à ce pathogène. C'est un champignon, ça attache les feuilles, ça attache les fruits, donc réduction de photosynthèse. La façon de contourner, c'est d'avoir des variétés tolérantes qui vont nécessiter quelques applications. On ne peut pas dire-- La tavelure, elle veut vivre.

À partir du moment où on s'oppose à la survie d'un être vivant, forcément, qu'il va mettre en place des mécanismes pour contourner ça. C'est ce qui se passe avec le gène VF. À un moment donné, il y a une souche de ta tavelure qui finit par la contaminer. Il y a une sélection qui se fait dans la population de la tavelure. Il y a des variétés qui sont capables de contourner ça et qui finissent.

Le jour où on l'a, celle-là, là, c'est sûr que c'est plus compliqué, ce souche-là, parce que, c'est quelque chose qui est très agressif. L'autre chose aussi qu'on peut faire par rapport à cette maladie, c'est de diversifier les variétés, ce qui fait que le pathogène ne se spécialise pas. Lui, il veut vivre ; nous, on ne veut pas. Plus on diversifie, plus lui, il va être obligé de s'étaler dans sa diversité, moins il va être spécifique. Le fait qu'on est été majoritairement McIntosh a donné une chance de plus à la tavelure de se spécialiser sur ce--

Hugo: Sur ce cultivar.

Roland: Sur ce cultivar. On est sorti de là. C'est bien-- Je pense que c'est bien. On a mis en premier le goût. L'architecture, c'est vraiment au sens large. Ça veut dire la stratégie de fructification de l'arbre. Chaque arbre a sa propre stratégie, chaque variété a sa propre stratégie. Avoir une variété qui produit régulièrement, pas tout produire une année et pas produire l'année suivante.

Hugo: Ça arrive ?

Roland: Oui, il y a des variétés qui sont faites comme ça. Il faut intervenir chimiquement pour enlever des fruits, il faut intervenir manuellement. Là, il y a

un phénotype qu'on travaille, on a un premier hybride. Le fruit n'est pas bon, mais ça reste. L'arbre produit, sans rien faire, des pommes régulièrement, année après année, de bons calibres. Ça existe.

Hugo: C'est rare. C'est-à-dire que les arbres--

Roland: Oui. Dans les descendants, il y a deux ou trois hybrideurs qui sont intéressés à ça, à cette problématique-là. Parce que nous, on se disait : « Oui, on peut contourner, » mais c'est quand même la régularité de la paie du producteur.

Hugo: Oui. C'est ça.

Roland: Si en plus, on n'a rien à faire, c'est encore mieux. C'est un peu utopique tout ça, parce que, peut-être que quand on va vouloir être en F2-- Je suis en F2, il faut voir comment je vais réussir à mettre de la qualité. Parce que vu que la pomme n'est pas bonne, elle ne se gagne pas. C'est deux défauts majeurs. Est-ce que je vais réussir à avoir un fruit qui est bon à un moment donné ? Ça serait sympa, mais je risque de perdre aussi dans le caractère régularité de production.

Hugo: Je ne savais pas que la régularité de la production était autant un enjeu pour les pomiculteurs.

Roland: Ce n'est pas forcément bien valorisé. Sur la région, j'ai mis beaucoup d'emphase là-dessus pour faire les interventions qui permettent de garantir la régularité de production, soit au niveau du choix des distances, du choix des porte-greffes, de la conduite de l'arbre, donc de la taille, des interventions pour-- Cette région-là, je dirais, est très sensible. Il y a des producteurs qui ont bien compris la démarche. Ils font beaucoup d'efforts avec les outils qu'ils ont en ce moment. C'est sûr que le jour où on arrive avec une variété qui produit régulièrement sans rien faire, ils vont sauter dessus, parce que c'est un poste important.

Toutes les variétés qu'on crée en ce moment, que ce soit ceux de la pomme ou même d'ailleurs, nécessitent un ajustement du nombre de fruits pour obtenir le goût et la couleur. C'est un peu comme le raisin. Pour faire du bon vin, on ne peut pas produire à outrance. Il y a un nombre de grappes par feuille, par mètre carré de linéaire de rang de vigne. Le pommier, c'est la même affaire, ça prend un nombre de feuilles pour optimiser le goût.

Hugo: Un nombre de feuilles ?

Roland: Oui. Ça pourrait aller jusque-là. C'est comme ça.

Hugo: Il y a un rapport entre le nombre de feuilles, le nombre de fleurs, de fruits.

Roland: De fruits à laisser dans l'arbre pour optimiser.

Hugo: Le goût ?

Roland: Oui. Le goût, la grosseur, la couleur. Tous les critères qui font qu'on est satisfait d'avoir croqué dans une pomme.

Hugo: Tout ça, c'est considéré comme faisant partie de l'architecture du plant que vous allez finalement observer dans les parcelles expérimentales.

Roland: C'est ça.

Hugo: Je vois.

Roland: Les années 80, on rentre des variétés qui sont faites à l'extérieur pour les évaluer. Début des années 90, 92, on rentre une première collection d'hybrides créée pour nous par Jean-Marie Lespinasse, 93, qui n'aboutit pas. Ce n'est pas grave. C'est le début. 93, il y a le semis de hasard qui nous donne, 20 ans plus tard, Rosinette et Passionata. Rosinette brevet en 2014, Passionata brevet en 2015.

Hugo: Tu dis : « Semis de hasard, » c'est-à-dire ?

Roland: C'est qu'on a choisi un hybride qui nous plaisait bien, qui était issu de la collection d'observation sur les variétés introduites, un hybride de New Jersey NJ 75. Semis de hasard de pépin issu de pomme de NJ 75, qui nous donne 2 000 hybrides.

Hugo: La Rosinette et la Passionata sont issus d'un croisement entre une lignée du New Jersey et un père inconnu.

Roland: C'est ça.

Hugo: Ce que tu appelles un semis de hasard.

Roland: C'est un semis de hasard. Ce qu'il faut savoir, c'est qu'il y a une grande proportion de grandes variétés qui sont cultivées de par le monde, qui sont issues de semis de hasard. C'est le cas de la Golden Delicious, la jaune. Granny Smith, c'est un semis de hasard. C'est des arbres qui sont repérés à un moment donné. Ça, c'est vraiment le hasard, ces variétés-là. Le semis de NJ 75, c'est moins le hasard. C'est dans le sens, on a appris à observer la mère, donc NJ 75, qui avait des caractéristiques intéressantes de production et d'architecture.

On est parti de là. C'est ça qui pouvait présenter un intérêt pour nous. C'est ça, un peu l'histoire de nos premiers hybrides. Après ça, il y a eu toute une période

où on a voulu contourner la maladie, la tavelure, donc faire toute une sélection. Ça, c'est la décennie 90.

Hugo: La décennie perdue.

Roland: Oui. Je dis ça aujourd'hui. Il y a beaucoup de choses comme ça où on passe par des étapes, techniquement, où on pense qu'on avance et finalement, on n'arrive pas au résultat escompté, mais il faut passer par là pour arriver ailleurs. C'est très rare qu'on puisse faire des bons coups d'un seul coup comme ça.

Hugo: Oui, ce n'est pas linéaire comme démarche.

Roland: Non. On pense qu'on progresse parce qu'on est motivé, et tout ça, on a des objectifs clairs. Puis, on se rend compte au bout du compte que ce n'était pas ça. Il y a beaucoup de choses, en tout cas, dans toute ma vie de conseiller en agriculture, qui ont fonctionné comme ça.

Hugo:

Roland: Comment ça fonctionne ? Un coup que le petit fruit est formé, on le laisse aller à maturité, c'est la première des choses. On le cueille, et on va ouvrir toutes les pommes et récupérer les pépins. Ce qu'il faut savoir, c'est que le pommier a une dormance à passer, donc il a besoin de stratification pour lever l'inhibition de la germination. C'est une dormance psychrolabile, humidité et froid. C'est 60 à 90 jours, on va mettre les pépins dans du sable humide, au froid. Ça veut dire à 2 degrés, dans un frigidaire, il n'y a pas besoin de quelque chose de compliqué. Au bout de 60 jours, on regarde si ça commence à germer. Le pommier est une dicotylédone, ça germe comme un grain de haricot. Puis, des fois, on étire proche 90 jours, puisque c'est spécifique aux croisements. Après ça, on sème. Là, on va obtenir toutes sortes de variétés, hybrides.

Hugo: Chaque semence--

Roland: Chaque arbre est différent. Chaque pépin, même si c'est issu de la même pomme, va être différent.

Hugo: Chaque pépin va devenir un sorte de petit arbre.

Roland: En général, c'est des gros arbres, puisque c'est d'une vigueur qu'on dit standard. C'est très rare-- Non, ce n'est pas vrai. Il y a des fois des individus qui restent plus petits. C'est lorsqu'on aura observé dans ces plantations d'hybrides-- là-- Là, on est grosso modo à l'année 10-15.

Hugo: Vous les avez plantés en champ, vous les laissez--

Roland: Se développer, très librement. Là, on les observe-- On goûte les pommes, on observe un peu le reste, mais majoritairement, on goûte les pommes parce qu'on sait que si ce n'est pas bon, on n'ira nulle part. On essaye de repérer les bons fruits. On passe, une fois il y a-- Les parcelles font entre 1 000 et-- Dépendamment, mais en tout cas, entre 1 000 et 1 500 arbres. On goûte chaque arbre durant le mois de septembre. En général, ça commence début septembre pour finir à la mi-octobre, voire fin octobre.

Hugo: Toutes les pommes sur l'arbre goûtent le même ?

Roland: Oui. Plus ou moins, parce qu'il y a toujours l'histoire de l'ensoleillement, mais disons que ç'a la caractérise-- [diaphonie]

Hugo: Elles ont toutes la même génétique, parce qu'elles viennent du même arbre, du même pépin, et il faut faire-- Vu qu'il y a qu'entre cinq et dix pépins par pomme, vous devez faire des centaines et des centaines de croisements pour avoir-- ?

Roland: On doit féconder plusieurs fleurs, mais ça va très vite, parce que souvent cinq est le minimum, des fois, on monte à sept, huit. Si on récolte 100 pommes, on a déjà 700, 800 descendants. Ce n'est pas tant que ça. C'est ça.

Hugo: Ça prend quand même un espace conséquent d'avoir des centaines d'arbres expérimentaux qui sont en train d'être observés ?

Roland: Oui, on a eu la chance que les producteurs aient embarqués dans le projet et fournissent des surfaces pour pouvoir faire ça. C'est le collectif qui indemnise le producteur, mais c'est une indemnité, ça ne couvre jamais tous les frais. Ça reste que c'est aussi des gens qui sont passionnés, qui le font volontiers. Après, un coup qu'on a repéré, on va prendre du bois de cet arbre-là, du bois d'un nain. Puis, on va [diaphonie] une branche, mais l'extrémité de la branche, pour que la pousse puisse être greffée. On va prendre ce bois-là et on va le mettre sur des porte-greffes nains pour réobserver la variété en conditions de culture des producteurs.

On pourrait prendre un semi-nain, mais c'est plus long la mise à fruit. On a déjà 10, 15, voire 20 ans de frais dans le pire des cas. Maintenant, entre 10, 15 ans, on a fait le tour, on sélectionne, on greffe. Là, il y a un autre 5 ans d'observation. Dans ce 5 ans-là, il faut décider si on s'en va au brevet ou pas, donc il y a une autre parcelle à créer pour fin de brevet pour-- Je ne me rappelle plus du nom de l'organisme à Ottawa.

Hugo: L'ACIA, l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Roland: C'est ça. Il y a un bureau spécialisé dans les brevets, avec qui on fait affaire, et qui nous aide beaucoup, d'ailleurs. On en reparlera sans doute tout à l'heure, parce qu'on a toute une démarche par rapport à ACIA qui m'a bien plu.

Hugo: Oui, on va en parler dans quelques instants.

Roland: Sélection, on greffe. 5 ans d'observation minimum, et puis on décide durant ces 5 années du potentiel pour aller vers un brevet. Ça ne veut pas dire qu'il n'y en a pas qui vont rester au niveau des kiosques, comme Méo Penché, on n'ira pas aux brevets, mais c'est un croisement de Delcorf par Cortland. Ça reste que c'est bon, mais ce n'est peut-être pas assez bien pour pouvoir prétendre à une culture importante. On va garder ça pour les kiosques et l'autocueillette au marché de détail.

Hugo: Là, aujourd'hui, vous avez une palette de variétés : Euréka, Belle d'Août. Vous avez mentionné la Rosinette, la Passionata, il y a aussi l'Octobre. C'est quoi la différence ou les différences entre ces variétés-là ?

Roland: C'est une palette de maturité. Belle d'Août arrive fin août, donc ça en prendrait un un peu avant, et puis, après, en avoir qui arrivent aux 10 jours, mettons, durant le mois de septembre. Plus, maintenant, on aime prolonger la saison, ce d'autant plus que les premiers gels sont de plus en plus retardés, il n'y a pas de problème à sortir un hybride qui mature au 15 octobre. Ça permet d'étaler le travail. Ils aiment bien ça, plutôt que d'avoir, comme on a présentement, la troisième semaine de septembre, il y a énormément de variétés qui arrivent à cette période-là. Ça pose des problèmes de récolte.

Hugo: La dernière variété que vous avez commercialisée est une variété qui s'appelle Ó:IASE.

Roland: Alors Ó:IASE est un croisement, je me souviens plus quand est-ce que je l'ai fait, mais il y a 20 ans, c'est sûr. C'est un croisement Honey Crisp-Pitchounette Honey Crisp qui est--

Hugo: Pitchounette ? [glousse]

Roland: Oui, Pitchounette. C'est un hybride que Jean-Marie Lespinasse d'ailleurs a créé, je ne sais plus toute la filiation là, qui est un résitant tavelure. Ce n'est pas pour ça que je l'a gardé. Dans tous les tests de dégustation à l'aveugle, cet hybride-là, Pitchounette, tant les pomiculteurs du Québec, les membres de La Pomme de demain, je dis bien, à l'aveugle, c'est toujours elle qui gagnait, systématiquement. Elle a une qualité gustative jumelée à un croquant qui est intéressant. Ce croisement m'a permis d'obtenir cet hybride-là qui avait le numéro QS250. Ça, ce n'est pas très important.

Je souhaitais, compte tenu de la situation de notre région, Saint-Joseph-du-Lac, Oka, avec Kanesatake sur la municipalité d'Oka, Kanesatake qui est une communauté Mohawk, c'était de dire : « Ce serait bien de pouvoir faire quelque chose avec eux, de nommer une variété avec un nom autochtone. » Les approches se sont faites-- Je pense que c'est 2016 que ça a été concrétisé. On a contacté le Centre culturel. Ça a pris, je pense, 6 mois pour que le nom sorte, Ó:IASE qui veut dire nouvelle pomme, qui est en Mohawk. Ça a permis de faire quelque chose ensemble. Là, chaque arbre d'Ó:IASE créé, vendu, donne 0,25 \$ au Centre culturel de Kanesatake, qui travaille pour la protection de la langue mohawk.

On est bien contents de ça là, d'avoir mis ça en place, parce qu'effectivement, on est dans un milieu où il y a beaucoup de préjugés vis-à-vis des autochtones. Ils ont vécu côte à côte. Il y a la crise d'Oka encore en mémoire. Ça nous amène un petit peu plus loin, une collaboration. Il y a eu des réticences. Ça ne s'est pas passé comme du beurre dans la poêle, mais aujourd'hui, je n'entends plus parler. Ça veut dire que c'est passé. Je dirais même que les producteurs sont fiers de remettre le montant chaque année, de ce qu'on a fait. C'est des petits montants, ça ne dépasse pas 500 \$, mais ça reste que c'est ça.

Ó:IASE qui est une variété qui a une qualité gustative exceptionnelle, un potentiel de conservation. Là, on est chanceux, on dirait que j'ai tiré le jackpot, elle a une coloration un peu faible peut-être, mais elle a gardé la qualité gustative de Pitchounette jumelée avec la jutosité d'Honeycrisp. Il y a un bon match. Il reste à déterminer son mode de conservation idéal. Ça se passe assez bien. C'est peut-être un peu petit en grosseur. C'est sûr qu'on va repérer des défauts majeurs, mais on n'en a pas trouvé encore, majeurs qui pourraient être handicapants. Je ne pense pas.

C'est sûr que ce n'est pas la variété qui produit régulièrement chaque année sans rien faire, ça sera pour une autre fois, mais ça reste qu'elle a un bon potentiel. À date, on n'a personne qui a dit : « On n'aime pas, » donc c'est quand même pas si mal. Présentement, il y a 3 hectares de plantés sur la région Saint-Joseph-du-Lac. Le reste, c'est des petites quantités au Mont-Saint-Grégoire, à Caompton, à L'Île-Perrot. Ça va après prendre de l'ampleur. Cette année, on a dû faire 4 000 arbres d'Ó:IASE à peu près. Je pense que ça va tranquillement prendre sa place.

Ça reste une belle histoire. Ó:IASE, ça s'écrit Ó:I-A-S-E et ça se prononce Oyiassé. C'est un nom Mohawk. Quand j'ai déposé ça à l'organisme pour les brevets, ils m'ont dit : « L'article machin, tu n'as pas droit aux accents, tu n'as pas droit à la ponctuation. Les deux points, on ne peut pas. » Eux autres ne comprenaient pas. Je n'allais pas raconter toute l'histoire, alors j'ai dit : « Je suis un peu embêté. C'est un nom Mohawk. Je veux bien changer l'orthographe. » Là, on a déposé sous le nom de code QS250. Ça les a interpellés.

Après, le courriel, ils m'ont dit : « Il faut qu'on se parle. On ne peut pas laisser ça comme ça. » Je pense qu'il y avait le risque de déclencher peut-être un tollé si j'appelais le Centre culturel. « Désolé, ça ne marchera pas, votre affaire. » À un moment donné, je dis : « L'orthographe, pour les dépôts légaux, on peut le mettre d'une façon et après, quand on parle entre nous, on peut l'écrire correctement. » C'est quelque chose qui me paraissait jouable. En même temps, ça a obligé les gens de [diaphonie]

Hugo: De la ACIA ?

Roland: Oui, de se pencher sur le dossier. Ils ont été d'un soutien sans faille à ça. Ils ont dit : « Il y a plusieurs solutions, mais on va se rapprocher de nos-- » Parce que c'est des règlements mondiaux, internationaux. « On va se rapprocher de l'Australie pour voir si eux autres ont eu ce cas-là à résoudre avec les Maoris et des orthographes spéciaux. L'accent, on va l'avoir, c'est juste la ponctuation. Je ne suis pas sûr que ça passe, mais ça va peut-être faire bouger les lignes un peu. » Parce que c'est sûr que pour le Canada, ça regarderait mal, de dire : « On ne peut pas écrire un mot-- » [rit] C'est comme si tout d'un coup, il serait encore exclu. Ça ne vient pas du Canada, c'est international.

J'ai aimé l'effort que ces gens-là ont décidé de faire. L'autre solution, c'est de dire : « On garde le QS250 pour le dépôt de brevet et on dépose une marque de commerce Ó:IASE. » Ça, c'est une autre idée. Je ne pense pas qu'on aille là, parce qu'on en a déjà, une marque de commerce, mais c'est une possibilité. Je trouve ça très bien. Ça donne à réfléchir, ça va bouger les lignes, ça met en valeur les liens qui peuvent s'établir entre les autochtones et les producteurs d'ici. Je pense que c'est un très bon coup. [glousse]

Hugo: Oui. Où est-ce qu'on pourra se procurer cette pomme ? C'est une pomme qui est précoce ou c'est plutôt une variété tardive ?

Roland: C'est une variété tardive qui se garde. On va la retrouver entre le 10 et le 15 octobre sur certains vergers. Donc ça démarre petit. Pour avoir un volume intéressant, sûr, pas avant 10 ans.

Hugo: Au début, c'est des petits volumes.

Roland: C'est de l'inertie. Celui qui plante aujourd'hui va avoir un volume intéressant dans 5 ans, de proche en proche, puis suivant l'importance que pourrait prendre Ó:IASE dans la mise en marché de bon. Il faut voir. C'est quelque chose que nous autres, on n'a pas su bien-- C'est vrai que j'ai délaissé l'aspect mise en marché. Le groupe aurait pu s'y intéresser plus tôt. On l'a fait avec Rosinette dernièrement, où on a fait un maillage avec des les metteurs en marché, donc des postes d'emballage pour diffuser Rosinette dans les chaînes.

Ça fait 30 000 arbres de Rosinette, donc là, il y a des volumes qui vont sortir, mais ça reste--

Hugo: On parle de quel volume à peu près pour avoir un ordre de grandeur ? La Rosinette par exemple qui a été mis-- ?

Roland: C'est 30 000 minimum, donc ça veut dire 120 000 livres. Il y a un volume conséquent qui pourrait permettre d'approvisionner les chaînes sur 3 semaines. Mettons, de dire : « Là, on fait la Rosinette » Ça reste qu'il faut développer, c'est une variété qui a besoin de se faire connaître encore, même si ça fait longtemps qu'on en parle. Pour ces metteurs en marché-là, c'est beaucoup de travail et par rapport à s'il y a une variété existante qui a déjà pris de l'ampleur, soit aux États-Unis, soit dans une autre province, c'est plus facile, parce que les chaînes la connaissent, ils la vendent. Là, on peut planter et eux autres vont la mettre en marché. Là, il faut tout faire.

Hugo: Pour construire le marché pour la Rosinette, puis vous êtes dépendants finalement des emballeurs ?

Roland: C'est ça. On n'a pas su dire : « Ce bout-là, il faut qu'on le prenne en main nous-mêmes. » C'est peut-être l'étape qui manque. Ça ne veut pas dire que ça ne peut pas arriver qu'un emballer décide de mettre l'emphase là-dessus, mais ça reste qu'on s'aperçoit que ce n'est pas une priorité. Il y avait quelqu'un qui était très intéressé, puis finalement, il n'a pas eu l'exclusivité, il était obligé de la partager avec trois autres partenaires. Alors, finalement, il est allé chercher une autre variété pour avoir l'exclusivité à lui tout seul.

Il y a cette tendance-là où les acteurs de mise en marché auprès des chaînes cherchent à avoir leur exclusivité à eux seul et ne pas partager. C'est l'inverse de la vue de la Pomme de demain où on veut profiter au plus large, dans le sens que pour être membre de la pomme de demain et avoir accès à toute la diversité génétique qu'on a créée, c'est seulement 100 \$ par année, donc l'idée ce n'est pas d'aller fouiller dans la poche des producteurs, c'est vraiment d'être le plus nombreux possible pour une démarche locale, de créer nos propres variétés, donc ce n'est pas la même vision là, donc c'est pour ça que peut-être qu'il faudrait trouver un certain nombre de producteurs intéressés par la mise en marché et qui déciderait de s'investir là-dedans.

Hugo: C'est-à-dire que ce seraient eux qui gèreraient leurs propres postes d'emballage et qui feraient leurs propres démarchent ?

Roland: Ou qui passent une entente, mais solide avec un poste d'emballage pour ne pas avoir à avoir cet achat-là à faire, mais pour l'instant, ça n'a pas été fait.

C'est vrai que ce n'est pas dans moi, ce truc-là, je suis beaucoup plus intéressé par la démarche auprès des arbres que--

Hugo: Que de celle de la mise en marché ?

Roland: Que la mise en marché, c'est le but. Moi, je pense que la mission qu'on s'était fixé au départ, on l'a.

Hugo: Vous l'avez atteinte, c'est ça ?

Roland: On l'a atteinte. Après, on peut la nourrir, l'enrichir, continuer cette diversité, après, il y a toujours l'idée de dire oui, on aimerait ça, que tout le monde puisse y avoir accès.

Hugo: Là, c'est d'autres modèles d'affaires qui font de la grande distrib ?

Roland: C'est ça.: Là, ce ne sera probablement pas moi qui vais faire ça.

Hugo: Oui, ce sera ton-- ?

Roland: Quelqu'un qui va venir après moi.

Hugo: C'est ça, vous êtes bientôt à la porte de sortie, vous êtes bientôt à la retraite, vous sortez de-- ?

Roland: Je suis à la retraite de mon métier de conseiller, depuis, même si j'ai lâché tranquillement, mais en 2016, j'ai quitté le poste que j'occupais à Agropomme, le club Agro. J'ai arrêté officiellement cette année de faire du service-conseil pour Agropomme, mais je ne suis pas à la retraite de La Pomme de demain, parce que c'est encore passionnant, mais je n'ai pas encore une vraie succession non plus là-dedans, j'espère qu'on va trouver, parce que c'est quelque chose qui me passionne encore. C'est ça que j'aimerais trouver pour avoir la chance de transmettre assez rapidement. J'ai mes filles que je travaille aussi de ce côté-là, qui aimeraient ça, peut-être s'investir un petit peu là-dedans. C'est sûr que je n'aimerais pas ça forcément, mais si ce n'est pas elles, ce sera quelqu'un d'autre. [rires]

Hugo: Je suis curieux, en guise de conclusion, si vous avez des conseils pour ceux qui sont intéressés par la sélection, par le développement de variétés. Est-ce que vous avez un conseil, un mot de sagesse à partager ?

Roland: Pas avoir peur de vieillir [rit], c'est la première chose et de dire que le meilleur est à venir. Je pense qu'il faut commencer par être passionné, il ne faut pas penser par la chose, donc passionné par la création, un peu comme un chasseur-cueilleur de champion qui pense toujours qu'il va tomber sur la

[inintelligible 00:49:51] de sa vie et de toujours avoir ce moral-là, on continue à travailler. Là, on en a une dans les cartons qui va s'appeler Belle Lurette. Je pense qu'elle a le potentiel pour aller au brevet encore. J'en suis là, ce n'est pas fait encore, mais je pense qu'elle l'a et on continue à travailler pour diversifier, avoir une pomme à chair rouge, avoir une pomme verte, avoir des arbres qui produisent régulièrement sans rien faire, sans éclaircissage et sans taille. C'est quelque chose c'est la passion et de continuer à rêver. Je pense qu'il n'y a que ça, voilà.

Hugo: Merci, Roland.

Roland: Ça m'a fait plaisir.

Hugo: 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.