

Les deux mains sur les commandes

Innovet et prendre le contrôle de son entreprise, la Ferme C. Isabelle & fils de Saint-Michel-de-Napierville en connaît exactement le sens. Avec 15 millions de chiffre d'affaire, 1 000 acres de culture, des ententes avec la chaîne d'alimentation Provigo-Loblaws et des grossistes américains, ces producteurs maraîchers ne laissent aucune place à l'improvisation.

PAR ANNIE BOUTET

Il y a 60 ans, Clovis Isabelle et sa femme Jeannine ne se doutaient pas que leur petite ferme d'une vingtaine d'acres allait prendre une telle ampleur. Aujourd'hui, cinq de leurs dix enfants en sont actionnaires et d'autres y travaillent comme employés. Les parents assurent encore une présence – bien discrète – dans l'entreprise. Cette ferme, qui occupe une place enviable parmi les maraîchers du Québec, mise sur une production diversifiée de 1 000 acres de plantation de pommes de terre blanches, jaunes et rouges en rotation avec les carottes et les oignons. Les pommes de terre premium et grelot figurent également sur la liste de produits.

De vastes entrepôts réfrigérés de 100 000 pieds carrés (9 000 m²) pouvant stocker 7 000 tonnes (14 millions de livres) de légumes, soit 30 % de la production totale, permettent de satisfaire les besoins de la clientèle du marché intérieur et d'exportation l'année durant. « Nous distribuons dans des fruiteries, des marchés publics, au marché central (à Montréal), à la chaîne Provigo-Loblaws et à des grossistes de la côte est américaine jusqu'en Floride », précise Mario Isabelle, responsable de la mise en marché.

Affronter les aléas d'une telle production

Bien entendu, quand on traite avec une chaîne d'alimentation, le ravitaillement doit



La distribution et l'emballage des carottes nantaises et des pommes de terre sont complètement pris en charge par les Isabelle.

se faire sans rupture. C'est pourquoi les Isabelle multiplient leurs sources d'approvisionnement auprès d'autres producteurs capables de fournir la qualité exigée, ce qui leur évite d'être soumis aux caprices de

dame Nature. En matière d'organisation, la distribution et l'emballage des carottes nantaises et des pommes de terre sont complètement pris en charge par les Isabelle. Question de rentabilité, la mise en marché des oignons et des carottes cello est confiée à Vegco, un regroupement de producteurs. Aussi, des équipements très performants autant aux champs d'œuvre limitent le besoin de main-d'œuvre à 25 employés agricoles en période de pointe.

Lorsque le dollar joue au yo-yo, le fait de commercer des deux côtés de la frontière offre une belle latitude aux producteurs. Quand le taux de change n'est pas favorable, l'entreprise se rabat sur le marché local. Si le dollar descend, on revient en force sur le marché américain. « Aux États-Unis, nous veillons toujours à fournir un produit de qualité constante pour obtenir le meilleur prix possible, indique Mario Isabelle. Nous offrons aussi un excellent service de livraison. Nous livrons à Boston en cinq heures. »

Du reste, la famille Isabelle a beau être tissée serré, n'empêche qu'il faut préserver les liens précieux en délimitant les zones d'activité de chacun. « Il y a toujours un défi lié aux relations de travail. Il faut séparer les tâches afin d'éviter les conflits. Le fait que tout s'entrecroise demeure le problème le plus fréquent des entreprises familiales », observe l'entrepreneur.



Fobliart

Les Isabelle, Mario, Roger, Clovis, Michel et Louise, n'ont pas hésité à mettre plusieurs initiatives de l'avant pour se démarquer.

Un pas en avant sur l'industrie

À en juger par ses réalisations, la Ferme C. Isabelle & fils n'est pas à la remorque de son marché, loin de là. Plusieurs initiatives jalonnent son histoire, notamment l'offre

d'une petite pomme de terre rouge en réponse aux attentes des restaurateurs américains et l'introduction de la pomme de terre lavée sur le marché local. « Nous avons mis au point ce produit parce que notre sol de terre noire rendait la pomme de terre très sale. C'est là que nous nous

sommes démarqués », rapporte Mario Isabelle. Les producteurs ont aussi fait leur marque en proposant des formats plus petits de 5 et 10 livres (2 et 5 kg) en sacs de plastique grâce à l'acquisition d'une emballeuse allemande.

Lyne Mckenzie, directrice de comptes au Centre financier aux entreprises Grandes-Seigneuries Vallée des Tisserands reconnaît les mérites des membres de la famille Isabelle: « Ils sont très proactifs. Ils ont établi des façons de faire, des stratégies de mise en marché et ont conquis une clientèle qui leur permet de garder un meilleur contrôle sur leur gestion. » Ainsi, l'avenir s'annonce prometteur pour ces maraîchers qui sont, sans l'ombre d'un doute, en pleine possession de leurs moyens. 🚚

La qualité sans reproche

Avoir le contrôle, c'est aussi assurer une qualité exemplaire du semis jusqu'au produit fini. La Ferme C. Isabelle & fils fait partie du consortium Prisme, un club d'encadrement technique qui vise à soutenir la production maraîchère dans le respect de l'environnement et des consommateurs, notamment par ses programmes de dépistage et de traçabilité.