

Desjardins appuie la relève agricole



En début d'année ont été dévoilés les lauréats de la première cuvée du Fonds coopératif d'aide à la relève agricole, volet aide à l'établissement mentorat Desjardins. Ces récipiendaires se sont démarqués notamment par leur leadership et leur contribution à l'épanouissement financier de leur entreprise. *Partenaires* vous les présente.

Alison Brosseau, de la Ferme Robert Kyle inc., à Sherrington en Montérégie, fait partie, avec son conjoint, de la cinquième génération exploitant l'entreprise de 400 hectares en grande culture de maïs, soya et foin et élève des bovins à l'engraissement, sans hormone ni antibiotique. Depuis son établissement, elle a notamment procédé à des expérimentations du sol. Leur philosophie: « Utiliser la technologie de pointe pour être plus efficace. » Alison, bachelière en agroéconomie, s'occupe aussi de la mise en marché, de l'administration, de la gestion, de la comptabilité et des négociations avec la plupart des vendeurs d'intrants de l'entreprise.

Viviane Hervieux, de la Ferme J.C. Cossette inc. à Saint-Narcisse dans la Mauricie, fait partie de l'actionnariat de l'entreprise de grandes cultures de 350 hectares répartis entre maïs-grain, soya, avoine et blé de semence et de 10 hectares pour les fraises et le maïs sucré destinés à la consommation. Depuis son arrivée dans l'entreprise, Viviane, maître en phytopathologie, effectue de la recherche et du développement afin de se prévaloir des meilleures techniques en conservation des sols et de l'environnement. La vision de l'entreprise: « Améliorer l'efficacité énergétique à tous les niveaux. » L'entreprise a été citée en exemple lors du colloque de l'Entrepreneur gestionnaire organisé par le Centre de recherche en agriculture et agroalimentaire du Québec.

Frédéric Pelletier, de la Ferme Dupotier inc. à Rimouski dans le Bas-Saint-Laurent, est producteur laitier. L'entreprise familiale,



Cette image moderne se veut représentative de la nouvelle génération d'entrepreneur agricole où leadership, vision et créativité vont de pairs avec succès et pérennité de leur entreprise.

d'une moyenne de 11 500 kg de lait par vache par année, a été l'objet de nombreux projets depuis l'arrivée de Frédéric, dont la maximisation du nombre d'espaces dans l'étable et l'amélioration des mangeoires pour l'accroissement de la production de lait. Frédéric est très engagé: vice-président du Club Holstein Bas-Saint-Laurent, membre de la relève agricole du conseil d'administration de la coopération Purdel et responsable d'une équipe de hockey. Ses actions reflètent bien sa vision: « Exploiter et développer l'entreprise de manière efficace et rentable, tout en ayant une bonne qualité de vie familiale et faire des investissements logiques et justifiés en fonction de la réalité qui nous entoure. » Diplômé en production animale de l'Institut des technologies agroalimentaires de La Pocatière, Frédéric n'en est certainement pas à sa dernière reconnaissance.

Marie-Claude Filion, de la Ferme Har-lait inc. à Saint-Épiphane près de Rivière-du-Loup, exploite une entreprise laitière d'une moyenne de 9904 kg de lait par vache par année. Depuis l'établissement de Marie-Claude en 2005, l'entreprise a réalisé trois agrandissements, acheté une autre entreprise (quota et troupeau) et renouvelé le parc à machinerie. Bachelière en agronomie, elle a une vision basée sur le long terme: « Nous voulons une entreprise rentable et efficace où la qualité de vie n'est pas négligée, être heureux à travailler ensemble avec nos enfants, en étant de bons gestionnaires. L'entreprise doit être transférable et cela passera par une diminution de l'endettement par hectolitre. »

Josée Gauthier, des Bergeries du Fjord inc. à La Baie au Saguenay, est productrice de lait de brebis et de viande d'agneau. Son projet: mettre en place une fromagerie artisanale à la ferme. Sa formation, études collégiales en diététique, baccalauréat en administration et maîtrise en gestion, lui permettra sans doute d'atteindre ses buts: « produire, transformer et mettre en marché, sur des bases profitables et respectueuses de l'environnement, des denrées issues de la production laitière ovine pour la restauration gastronomique et les boutiques spécialisées. » Son rêve? Distribuer en France le premier fromage au lait cru, provenant du nouveau monde!

Mélanie Gendreau, de la Ferme Amoporc inc. à Saint-Magloire dans Bellechasse, mène, avec son conjoint Jimmy Blais, une entreprise porcine et ovine en pleine expansion. Forte d'un diplôme en production porcine au Centre de formation agricole de Saint-Anselme et d'une expérience acquise dans une porcherie de Bernard Breton, Mélanie collabore avec Unicoop et le groupe Évolu-porc en vue de faire avancer son entreprise. Des projets sont dans l'air et l'entreprise possède le potentiel nécessaire pour grossir et faire de la place à la relève. 🏠