



OUR FARM

Dans une province dominée par d'immenses fermes, l'exploitation de Dennis Skoworodko se démarque.

« Je suis le bizarre ici à Saskatoon », rigole Dennis, « parce que je suis producteur de légumes et certifié biologique ». Son exploitation, « Our Farm », cultive 40 types de légumes et quatre types de petits fruits.

La Saskatchewan compte plus d'un million d'acres en production biologique, mais moins de 900 acres en production mixte de légumes.[1] Même si la Saskatchewan compte plus d'agriculteurs biologiques que toute autre province,[2] l'agriculture biologique n'est pas courante chez les maraîchers. À Saskatoon, où Dennis vit et exploite sa ferme, il n'y a pas de producteurs maraîchers certifiés biologiques au marché fermier de la ville.

LA CERTIFICATION AIDE LES VENTES

La certification biologique est importante pour Dennis. Il estime que l'appellation biologique permet de mieux communiquer avec des clients potentiels.

« Nous disons à nos gens que nous avons des pratiques régénératives et nous expliquons comment nous nous soucions de la santé du sol », explique Dennis. « Mais une façon simple et rapide de nous décrire est de dire que nous sommes certifiés biologiques. La plupart des Canadiens savent ce que signifie la certification biologique. Ils comprennent qu'il s'agit d'aliments propres. »

À Saskatoon, le principal marché fermier est géré par une coopérative que Dennis qualifie de formidable. Il a toutefois créé son propre marché pour éviter un conflit potentiel avec des cultivateurs qui prétendent être biologiques, mais qui utilisent des substances interdites.

Chaque samedi matin, pendant trois mois par année, Our Farm vend des fruits et légumes dans le stationnement d'une salle paroissiale loué dans le quartier de magasinage « branché » de Saskatoon. Les légumes sont magnifiquement disposés sur les tables et près du camion de livraison de la ferme, qui arbore le logo de la ferme et un logo Canada biologique de quatre pieds de diamètre.

Avoir son propre marché de plein air comporte de nombreux avantages, particulièrement pendant la pandémie de COVID-19. Alors que les marchés intérieurs étaient confrontés à de nombreuses règles et restrictions, le petit marché extérieur n'avait besoin que de voies à sens unique et de désinfectant pour les mains. En fait, la pandémie a

peut-être aidé les ventes parce que les gens se sentaient en sécurité de magasiner dans un petit marché extérieur. Aussi, estime Dennis, la pandémie a concentré l'attention des gens sur la santé.

« Je pense que les gens se soucient plus de leur santé, surtout avec la COVID dans le décor », ajoute-t-il. « Les gens veulent savoir comment être en santé sans prendre de médicaments. »

Les clients de Our Farm sont prêts à payer un supplément pour les fruits et légumes certifiés biologiques.

« À mon avis, les gens commencent à comprendre comment notre système alimentaire devient de plus en plus corrompu », ajoute-t-il, « avec les OGM, la déréglementation de la technologie CRISPR[3], et ainsi de suite. Je pense que vous devez inscrire cette information sur l'étiquette et laisser les gens choisir. »

De plus en plus de gens sont attirés au marché Our Farm par leur désir d'avoir des aliments sains et découvrent avec surprise que les aliments « ont simplement très bon goût ».



Au moment de décider des prix, Dennis se demande si la culture est difficile à produire ou exigeante en main-d'œuvre et s'il s'agit ou non d'une variété unique qui n'est pas facilement disponible ailleurs. Il tient également compte de la réaction des clients. Si un produit ne se vend pas, il se demande si le prix était trop élevé. Si le produit s'écoule trop vite, il se demande si le prix pourrait être plus élevé.

« Nos prix sont élevés », admet Dennis. « Mais les prix reposent sur des aliments de qualité supérieure et nous n'avons eu aucune réaction négative. Donc, en fait, nous pourrions probablement augmenter nos prix parce que l'on entend dire que si 10 % de vos gens ne se plaignent pas, vos prix sont trop bas. »

Les récoltes les plus vendues sont les carottes, les pommes de terre et le chou frisé.

Le chou frisé est aussi la récolte la plus rentable en termes de revenu par surface de croissance, souligne Dennis. « Nous le vendons comme un bouquet de fleurs — il suffit de l'attacher avec de la ficelle de jute et de le garder debout dans un bac d'eau au marché. Ça paraît toujours bien et on en vend une tonne. »

Alors que le marché compte pour environ 60 % des ventes de Our Farm, la proportion d'ASC[4] représente 25 %. Le reste correspond aux ventes du site web, des restaurants et des revendeurs, comme une épicerie bio. L'an dernier, Dennis a aussi cultivé des micropousses dans son garage pendant les mois d'hiver en complément de revenu.

La main-d'œuvre représente une dépense importante. Dennis n'a pas recours à des apprentis ou à des bénévoles, il embauche plutôt deux ou trois travailleurs. « Nous embauchons des gens directement à partir de nos propres dépenses, sans subventions », précise Dennis.

PAS DE TERRE? PAS DE PROBLÈME!

Une autre façon dont Dennis Skoworodko diffère de la plupart des exploitants maraîchers est qu'il ne possède pas de terres agricoles. Our Farm est exploité sur 2,4 acres de terres louées. Fait encore plus surprenant, ces terres se trouvent dans une banlieue, et non en milieu rural.

Dennis décrit l'emplacement de la ferme comme un « petit lotissement juste à côté de la ville de Saskatoon, qui a été aménagé dans les années 1920... La plupart des lots sont des parcelles de cinq acres et les gens ont du gazon, du foin ou des arbres. Leur terre ne sert à rien, si ce n'est de les isoler de leurs voisins. »

En janvier 2014, Dennis a déposé des avis dans 40 boîtes aux lettres de la région pour demander si quelqu'un voulait louer un terrain pour un jardin de culture biologique. Il a été encouragé par le fait qu'il a reçu quatre réponses en 24 heures. Il a choisi un endroit, conclu un contrat de location sur une poignée de main et a commencé à exploiter la ferme.



À la différence de nombreux agriculteurs biologiques urbains, le maintien de zones tampons n'est pas difficile. Our Farm est situé sur un terrain de cinq acres où aucune substance interdite n'est utilisée, et le terrain ne donne pas sur des terres agricoles. Néanmoins, le jardin maraîcher est affecté par d'autres fermes plus éloignées.

DU CANOLA AU CHOU-FLEUR : RAVAGEURS ITINÉRANTS

Our Farm ne peut pas cultiver des choux ou d'autres plantes de la famille Brassica sans utiliser de minitunnels flottants. Les plants sont recouverts dès le semis ou la transplantation. Les minitunnels sont retirés seulement pour la récolte et le désherbage.

« Nous devons couvrir nos Brassica, sinon c'est fini », explique Dennis, qui explique que les puces de terre et les vers du chou déciment les cultures non couvertes. « C'est une dépense énorme et ça prend beaucoup de temps, mais c'est la seule façon de faire pousser du chou, du chou frisé, du chou-rave et même des radis. »

La raison, explique Dennis, est que la Saskatchewan compte maintenant plus de 12 millions d'acres de canola,[5] qui sert d'hôte aux ravageurs des Brassica.

« On cultive plus de canola que de blé! » s'exclame-t-il. « Il y a du canola partout, ce qui est plutôt triste, parce que ce n'est pas un vrai aliment. » Une grande partie du canola est cultivée pour du biocarburant. Les investissements récents dans plusieurs grandes usines de trituration du canola laissent croire que la superficie des oléagineux continuera d'augmenter.

Le seul autre ravageur important est le doryphore de la pomme de terre, que l'on peut simplement enlever ou écraser à la main. Dennis et ses travailleurs n'utilisent aucun produit antiparasitaire. Ils tentent plutôt de prévenir les problèmes en utilisant des minitunnels, en pratiquant la rotation des cultures et en se concentrant sur l'amélioration et le maintien de la santé des sols.

NOURRISSEZ LE SOL ET IL VA NOURRIR LES PLANTES

« Mon mantra est nourrissez votre sol et il nourrira vos plantes », explique Dennis. « Si vous avez des plantes saines, vous aurez des légumes qui goûtent vraiment bon. Et si le légume goûte bon, il a probablement une forte teneur en nutriments. »

La santé des sols est principalement assurée par des applications de compost.

« Nous compostons tout », rigole Dennis. « Si ça ne bouge pas, nous le compostons. »

Chaque année, Our Farm produit environ 20 verges cubes de compost et achète 60 verges cubes d'un compost approuvé par son organisme de certification. Pendant un certain temps, leur compost comprenait du marc de café, des coquilles d'œuf, des pelures de citron et d'autres déchets organiques déposés par une boulangerie locale. (Cet arrangement a pris fin lorsque la boulangerie a été approchée par un autre composteur qui a offert de ramasser les matières premières du compost directement à la boulangerie.)

Dennis utilise également des cultures de couverture d'avoine, de pois, de seigle, de blé, de sarrasin et de trèfle dans de petites sections du champ. Des cultures de couverture sont également plantées dans les allées entre les planches de culture; ce sol est intégré aux aires de culture lors du buttage des pommes de terre ou d'un changement de disposition des planches.

Le seul autre amendement est la poussière de roche glaciaire. Dennis en ajoute occasionnellement dans le sol ainsi que dans le thé de compost aéré, pulvérisé sur les cultures. La poussière de roche glaciaire contient de nombreux éléments traces et peut contribuer à la croissance des plantes, rehausser la saveur et la qualité nutritionnelle des cultures et améliorer la structure du sol. Dennis admet qu'il n'est pas certain que la poussière de roche aide réellement, mais qu'elle a peut-être contribué aux améliorations de la santé du sol qu'il a constatées au cours des huit années d'exploitation agricole.

« Après l'ajout de beaucoup de matières organiques au fil des ans, le sol est très agréable à travailler et il a une belle texture. » Dennis note que la texture du sol reflète la durée du travail de chaque planche. Il y a huit ans, il a commencé par un acre, en ajoutant environ un demi-acre chaque année. Le jardin original a le meilleur terreau de tous.

COMPOSER AVEC LE VENT ET LA SÉCHERESSE

Même si Dennis ne cultive que depuis huit ans, il a déjà dû s'adapter aux effets du changement climatique.

« L'an dernier [2021] a été horrible », dit-il. « On a eu une telle sécheresse. On a eu des journées chaudes, à plus de 35 C, venteuses et sans pluie. »

Leur sol sableux se draine rapidement et l'irrigation fréquente est essentielle en l'absence de pluie. Ils ont dû transporter de l'eau en complément de l'eau du puits.

« Cela représentait beaucoup de travail et de dépenses supplémentaires. Mais si nous n'avions pas transporté d'eau l'an dernier », explique-t-il, « nous n'aurions eu presque aucune production, étant donné que les conditions étaient si désespérées et sèches ».

« Notre plus grand défi, pire que n'importe quel ravageur, c'est le vent », ajoute Dennis, qui souligne que les plants transplantés sont particulièrement stressés par le vent.

Il a ainsi remarqué qu'au début du mois de juin, les tomates dans la serre sont environ 70 % plus grandes que celles dans le champ, même si elles ont été démarrées en même temps. Pour réduire le stress causé par le vent lors de la transplantation, il protège parfois les plants de semis avec des minitunnels pendant quelques semaines, jusqu'à ce qu'ils soient bien établis. Toutefois, l'utilisation de minitunnels représente en soi un défi dans des conditions venteuses.

Dennis fabrique des cerceaux pour les minitunnels en martelant des conduits électriques en plastique dans le sol. Ses travailleurs et lui couvrent les rebords du minitunnel de deux par quatre, surmontés de sacs de sable. Toutefois, lorsque les vents dépassent 60 kilomètres à l'heure, le minitunnel commence à se déchirer.

« On utilise beaucoup de ruban pour réparer les déchirures », ajoute Dennis. « C'est une bataille constante pour garder les toiles réparées et fixées. »

La brièveté de la saison représente un autre défi, en moyenne 115 jours sans gel, mais parfois beaucoup moins. De nombreuses cultures de longue saison, comme la tomate, doivent être démarrées vraiment tôt. Malgré tout, les courges d'hiver et les citrouilles sont parfois tuées par le gel avant leur maturité. La ferme possède une petite serre chauffée pour les démarrages précoces ainsi qu'une

structure non chauffée beaucoup plus grande (environ 21 pieds par 80 pieds).

ÉQUIPEMENT POUR LE JARDIN MARAÎCHER

Le rotoculteur poussé BCS est la machine préférée de Dennis. « Elle fait ce pour quoi nous en avons besoin; elle est superbe, une machine formidable. »

Le rotoculteur sert à intégrer le fourrage vert, enfouir les mauvaises herbes et préparer les planches. Il est particulièrement important d'avoir une planche de semis égale lorsqu'il utilise un semoir (semoir Jang pour les petites semences, comme les carottes, et semoir précis à quatre rangs pour la laitue et autres cultures).

Dennis n'a aussi que des éloges pour la récolteuse de légumes Quick-cut de Farmers Friend. Cette récolteuse de jeunes laitues est actionnée par une perceuse sans fil. Selon Dennis, c'est un outil fantastique, trop cher, mais qui en vaut vraiment le coup.

Il utilise également de nombreux outils pour le désherbage, y compris « des outils nouveaux et améliorés comme le sarcloir à fil, le sarcloir à torsion, la binette à étrier et la binette alignée ».

« Dans une saison parfaite », précise Dennis, « nous contrôlons les mauvaises herbes en les éliminant lorsqu'elles sont petites, mais ça ne fonctionne pas toujours. Parfois, nous devons aussi les arracher à la main. »



AGRICULTURE OU RETRAITE ANTICIPÉE?

Un autre aspect inhabituel de la carrière agricole de Dennis tient au fait qu'il s'est lancé dans le métier à la mi-cinquantaine. Il a été voyageur de commerce pendant 14 ans, puis a travaillé en immobilier un autre 14 ans. Il a ensuite « pris quelques années pour décompresser et rattraper toutes sortes d'autres choses de la vie qu'il avait négligées. »

Il avait toujours jardiné, mais il a décidé qu'il était temps de se concentrer sur ce qu'il aime : cultiver des aliments sains et délicieux. Il s'est lancé dans l'apprentissage de la culture à plus grande échelle, et son éducation se poursuit.

« Je lis beaucoup en saison morte », dit-il. Il regarde occasionnellement des vidéos sur YouTube, mais les livres et magazines sont sa « principale source d'information pour des méthodes nouvelles et améliorées. »

L'expansion vers un jardin maraîcher a été un grand pas, mais il ne l'a pas regretté.

« J'adore être à l'extérieur et cultiver de la nourriture vraiment bonne », rigole Dennis. « C'était égoïste au départ parce que je veux manger de la bonne bouffe et on se régale toute l'année des produits de notre jardin. C'est fantastique. »

« C'est le travail le plus enrichissant que j'ai accompli. C'est aussi le travail le moins rentable que j'ai accompli. Les gens qui envisagent de devenir agriculteurs doivent être conscients de cette réalité. Ce n'est pas un type de travail qui permet de s'enrichir rapidement », dit-il en riant. « C'est beaucoup de travail et beaucoup de risques. »

« Pour quelqu'un qui songe à devenir agriculteur, c'est un mode de vie très, très satisfaisant et très sain », explique-t-il. « J'aimerais beaucoup voir de plus en plus de gens faire de la culture biologique à petite échelle parce que je crois que nous en avons un besoin énorme alors que notre système alimentaire devient de plus en plus corrompu et chimique ».

« J'aime beaucoup les jours de marché », dit Dennis. « Parce que vous avez cette rétroaction directe des clients. Ils disent : « Comme c'est beau » ou « J'ai acheté ça la semaine dernière et j'en veux plus parce que c'était tellement bon ». Vous tirez satisfaction du fait que vous pouvez offrir aux gens des aliments vraiment savoureux qui sont super bons pour la santé.

« Je ne pense pas qu'on puisse trouver un travail plus satisfaisant que de cultiver l'essence même de ce dont nous avons besoin pour rester en vie », conclut Dennis.

LEÇONS À PARTAGER

1. On peut cultiver même si on ne possède pas de terres.
2. Vous pouvez vous lancer en agriculture à tout âge.
3. La culture maraîchère biologique peut être incroyablement gratifiante.
4. La culture maraîchère biologique exige beaucoup d'efforts et ne vous rendra pas riche.
5. Pour les nouveaux producteurs, commencez le processus de certification aux toutes premières étapes.

ENCADRÉ

Famille agricole : Dennis et Karen Skoworodko, avec deux employés embauchés pendant la saison.

Endroit : Saskatoon, Saskatchewan.

Antécédents : Début de la culture en 2014 et certification en 2016.

Superficie : 2,4 acres en culture.

Sol : sablonneux.

Cultures : 40 légumes et 4 fruits.

Cultures de couverture : avoine, pois, seigle, blé, sarrasin, trèfle.

Approche de la production agricole : Si nous nourrissons le sol, il nourrira les plantes; des plants sains produisent des fruits et légumes goûteux, et les fruits et légumes goûteux sont riches en nutriments. Nous sommes les gardiens du sol.

Site web : www.ourfarmyxe.ca.

RÉFÉRENCES

[1] Données de 2019 sur l'agriculture biologique dans les Prairies.

<http://saskorganics.org/prairie-organic-production-statistics/>

[2] Le Québec compte le plus grand nombre d'exploitations biologiques, mais le tiers d'entre elles sont des exploitations acéricoles. Au chapitre des exploitations agricoles traditionnelles, c'est en Saskatchewan que l'on trouve le plus d'exploitations biologiques.

[3] CRISPR est une forme d'édition génomique. Toute semence ou matière produite au moyen de la technologie CRISPR est interdite en production biologique, car dans les Normes canadiennes sur la culture biologique, CRISPR est considéré comme une forme de génie génétique. Par ailleurs, l'ACIA est d'avis que CRISPR ne relève pas du génie génétique et que les formes vivantes créées au moyen de CRISPR n'exigent pas la supervision et la réglementation requises pour les produits du génie génétique.

[4] Agriculture soutenue par la communauté (partagée) où les clients paient à l'avance des assortiments hebdomadaires de légumes tout au long de la saison de culture.

[5] <https://www150.statcan.gc.ca/n1/en/daily-quotidien/210629/dq210629b-fra.pdf?st=QLjnnuVB>

