



THE NEW FARM

« Ma vie d'agricultrice est pleine de défis, de sens et de bienfaits. » Gillian Flies

UNE FERME BIOLOGIQUE RÉGÉNÉRATIVE QUI S'INSCRIT DANS LE MOUVEMENT DE LA BONNE NOURRITURE

Gillian Flies et son mari Brent Preston sont propriétaires et exploitants de The New Farm, une ferme maraîchère biologique régénérative qui produit des fruits et légumes biologiques de haute qualité pour les restaurants et les magasins de détail spécialisés des régions de Toronto et de Collingwood. Sur leurs 20 hectares, ils cultivent des légumes comme la roquette, les légumes épicés et les épinards, ainsi que des légumes-racines comme les pommes de terre patrimoniales, les pommes de terre Fingerlings, les pommes de terre German Butterballs, les pommes de terre All Reds, les pommes de terre Russian Blues, les pommes de terre Linzer Deleketes, et quatre variétés de betteraves.

DÉPART VERS LA CAMPAGNE

Gillian a grandi dans une ferme d'élevage de moutons dans une région rurale du Vermont. Après avoir obtenu son diplôme à l'université du Vermont, elle a rejoint le Corps des volontaires de la paix et a enseigné les mathématiques pendant deux ans au Botswana. Elle a ensuite travaillé pour des organisations de défense des droits de la personne et de développement démocratique sur quatre continents et a organisé des délégations d'observateurs pour des élections historiques au Nigeria, en Indonésie et au Timor oriental.

Lorsque Gillian et Brent ont donné naissance à deux jeunes enfants, Gillian était incapable de continuer à ignorer la crise climatique imminente. Elle voulait agir et contribuer à créer un meilleur avenir pour ses enfants. L'agriculture fait partie des dénominateurs communs de nombreux processus qui contribuent au changement climatique. Le couple a donc décidé de changer de cap : « Nous avons pris une décision radicale, non, une décision folle, à savoir acheter une ferme et décider de cultiver des aliments de la bonne manière. » Après six ans en tant que consultante en gestion à Toronto, Gillian a quitté sa carrière citadine prospère avec sa famille et s'est installée dans une ferme de 100 acres dans la région rurale de l'Ontario.

La ferme est située sur la crête de l'escarpement du Niagara, juste à l'ouest du village de Creemore. Le climat frais de la région et les sols sablo-limoneux permettent de cultiver des légumes et des légumes-racines qui poussent par temps froid. Aujourd'hui, Gillian et Brent sont les fiers propriétaires de The New Farm, une entreprise florissante et pionnière du mouvement de la bonne nourriture, qui produit des légumes

biologiques pour certains des meilleurs restaurants du Canada. Leur parcours vers la réussite a été long, semé d'embûches et d'obstacles.

L'ORTHODOXIE DE LA PETITE FERME

Lorsqu'ils ont commencé à cultiver des produits sur leur ferme, ils les vendaient exclusivement aux marchés fermiers, tombant ainsi dans ce que Gillian appelle « l'orthodoxie de la petite ferme ». Ils pensaient être obligés de vendre leurs produits aux marchés fermiers locaux, puisqu'ils étaient une petite ferme qui n'avait pas la capacité de se déplacer ailleurs. Les cinq premières années, ils ont vendu au marché fermier de Creemore, mais avec deux jeunes enfants à la maison, ils peinaient à travailler les fins de semaine. Gillian s'est alors mise à penser que la création d'une ASC (agriculture soutenue par la communauté) permettrait de mieux concilier l'exploitation de la ferme et l'éducation des enfants. Il s'agit d'un programme qui met en relation les agriculteurs et les membres de la communauté qui achètent une part de la récolte pour répartir le risque entre les agriculteurs et les consommateurs (Cultivons Biologique Canada, 2023).



Gillian a ensuite fait la connaissance de 100 KM Foods, un distributeur qui lui a permis de vendre principalement à des restaurants et à des grossistes. Gillian et Brent ont ainsi pu économiser du temps et de l'argent et se concentrer davantage sur la production de cultures de haute qualité. Lorsque Gillian et Brent vendaient leurs récoltes aux marchés fermiers, ils devaient se rendre en ville, ce qui demandait du temps et gaspillait de l'essence. Ils devaient également tout récolter avant le marché fermier, sans savoir si leurs produits se vendraient ou non. Le modèle de vente en gros de 100KM Foods leur évite de récolter leurs produits jusqu'à ce qu'ils soient vendus, ce qui leur permet d'économiser de l'argent et d'éviter de gaspiller des produits. Une autre différence importante concernait la main-d'œuvre.

En effet, l'emballage des produits récoltés pour être présentés au marché fermier demandait beaucoup plus de travail que la préparation des produits destinés à la distribution.

En comparant les revenus tirés du marché fermier avec ceux obtenus par la vente aux grossistes et aux restaurants, Brent et Gillian ont constaté que la valeur de la production par unité de travail était beaucoup plus élevée pour la vente aux grossistes. Par exemple, en tenant compte du temps, de la main-d'œuvre, du gaspillage alimentaire et de l'argent consacrés à leurs ventes, ils ont constaté que la vente de sacs de dix livres et demie sur le marché fermier était nettement moins rentable que la vente d'un bac de cinq livres à leur grossiste, même s'ils vendaient leurs produits à un prix plus élevé sur le marché fermier. Ce constat les a conduits à une lente transition vers une vente de leurs produits uniquement par l'intermédiaire de leur grossiste.

VENTES AUX CHEFS CUISINIERS

Gillian a toutefois noté un inconvénient majeur dans le passage à la vente en gros : les marchés fermiers ont un caractère communautaire. Ils ont donc dû se créer une communauté par d'autres moyens.

« Ce qui nous manque dans la vente aux marchés fermiers, c'est la perte de la relation directe avec le client. Nous nous efforçons de connaître tous nos chefs cuisiniers », souligne Gillian. Gillian et Brent organisent de nombreux événements et invitent leurs clients à visiter leur ferme. Trois de leurs clients restaurateurs ont même leur propre jardin sur la ferme. « Notre ferme est un lieu de rencontre qui permet aux gens de s'informer sur l'alimentation et de créer une communauté », explique Gillian.

Pour The New Farm, travailler avec des chefs cuisiniers comme principaux clients a présenté quelques défis uniques. Par expérience, Gillian sait que les chefs cuisiniers sont habitués à passer leurs commandes et à recevoir leurs ingrédients le lendemain, chose impossible lorsque les produits de la ferme sont récoltés à la demande. Leurs chefs



cuisiniers oublièrent souvent de passer leurs commandes avant la récolte, si bien que Gillian et Brent devaient faire des rappels à leurs clients lorsque de nouveaux fruits et légumes étaient peut-être nécessaires. Selon Gillian, les chefs cuisiniers ont également tendance à surestimer la quantité de produits dont ils auront besoin, si bien qu'ils achètent moins de produits que ce qu'ils avaient prévu d'acheter au départ. Malgré une clientèle atypique et quelque peu imprévisible, Gillian et Brent ont compris que ces défis sont loin d'être insurmontables.

RENFORCEMENT DE LA COMMUNAUTÉ

Issue d'une formation politique dans le domaine des droits de la personne, Gillian voulait replacer la justice sociale au cœur de sa vie. La vente à des restaurants haut de gamme et à des communautés riches a contribué au succès de The New Farm, mais ne s'inscrivait pas dans sa vision. Pour renouer avec ses racines dans la justice sociale, Brent et Gillian ont commencé à faire don de produits au Stop Community Food Center à Toronto. Bien qu'il réponde à son désir de rendre service à la communauté, leur modèle de don de produits n'a pas été financièrement viable pour leur entreprise. Brent et Gillian se sont alors tournés vers leurs clients et ont commencé à organiser des collectes de fonds pour appuyer des causes de justice sociale avec les chefs cuisiniers qui achetaient leurs légumes biologiques.

Ces petits événements sont devenus une initiative annuelle de collecte de fonds appelée « Farms for Change ». Farms for Change est un partenariat entre The New Farm et Centres communautaires d'alimentation du Canada, qui vise à collecter des fonds pour distribuer des produits locaux et biologiques à The Stop et à plus de 15 autres centres communautaires d'alimentation et organisations alimentaires dans tout le sud de l'Ontario. Depuis, ils ont collecté près d'un million de dollars pour favoriser l'accès aux aliments locaux et biologiques dans les communautés à faibles revenus.

POURQUOI DES PRATIQUES BIOLOGIQUES RÉGÉNÉRATIVES?

Sur The New Farm, Gillian et Brent adoptent des pratiques d'agriculture biologique régénérative pour favoriser la santé des sols. Ces pratiques comprennent la réduction du travail du sol, le recours aux animaux et les cultures de couverture. Gillian nous apprend que « les pratiques biologiques régénératives que nous adoptons dans notre ferme sont conçues pour réintégrer le carbone dans le sol et réduire les émissions de gaz à effet de serre, tout en renforçant la résilience des exploitations agricoles face aux changements climatiques et aux tempêtes ».

Une meilleure santé des sols est bénéfique à la fois pour les cultures et pour l'environnement. Par exemple, le sol joue un rôle essentiel dans de nombreux processus nécessaires à la croissance des cultures, tels que le cycle des nutriments et la rétention d'eau (Regeneration Canada, 2023). Lorsqu'il est dégradé, le sol perd sa capacité à absorber l'eau et à faire pousser les plantes, rendant ainsi la terre moins cultivable (Regeneration Canada, 2023).

Ces sols dégradés émettent également leur contenu en carbone sous forme de CO₂ dans l'atmosphère, contribuant ainsi aux changements climatiques (Regeneration Canada, 2023). Alors que de nombreuses pratiques agricoles conventionnelles peuvent dégrader le sol par l'érosion, le travail fréquent du sol et la pollution, les pratiques adoptées par The New Farm permettent non seulement d'éviter la dégradation du sol, mais aussi de l'améliorer (Reganold, Elliott et Unger, 1987).

« Les pratiques de l'agriculture biologique améliorent la qualité du sol », affirme Gillian. Selon l'analyse des données du National Soil Project, l'agriculture biologique favorise des taux de matière organique du sol et de carbone séquestré

significativement plus élevés que l'agriculture conventionnelle (Nick, 2018). À The New Farm, des efforts sont également déployés pour favoriser autant que possible la biodiversité, par exemple en diversifiant les cultures et en utilisant des plantes de couverture. Au-delà de leurs zones de production, Gillian et Brent ont planté plus de 10 000 arbres sur la ferme. Au cours des quatre dernières années, ils ont également commencé à intégrer le pâturage à forfait des bovins pour gérer leurs cultures de couverture.

Lorsque Gillian était une jeune professionnelle à Toronto, elle n'imaginait pas la remarquable histoire de réussite qu'elle allait bientôt créer. Gillian et Brent ont quitté la ville pour apporter des changements et, dans les années qui ont suivi, ils ont bâti une communauté qui se réunit pour promouvoir l'alimentation, la justice sociale et la santé des sols. De la découverte des nombreux défis d'une petite ferme à l'établissement de relations avec certains des meilleurs chefs cuisiniers du pays, Gillian et son mari ont gagné leur vie en contribuant à apporter des changements à l'ensemble de la communauté. Pour Gillian, « ma vie d'agricultrice est pleine de défis, de sens et de bienfaits ».

ENCADRÉ

Famille agricole : Gillian Flies et Brent Preston

Histoire : La première année sur la ferme était en 2003; certifiée biologique avec Pro-Cert et certifiée biologique régénérative avec ROA.

Endroit : Située sur la crête de l'escarpement du Niagara, juste à l'ouest du village de Creemore

Superficie : 20 acres cultivés, 100 acres au total

Type de sol : Sols limoneux-sableux, climat frais

Cultures : Verdures et légumes-racines de saison fraîche (roquette, verdure épicée, épinards, pommes de terre patrimoniales, pommes de terre Fingerling [peau rouge et chair rose], pommes de terre German Butterballs [peau et chair blanches], pommes de terre All Reds [peau et chair rouge vif], pommes de terre Russian Blues [peau et chair violet foncé] et pommes de terre Linzer Deleketes [peau blanche et chair jaune], quatre variétés de betteraves [dorées, rayées, blanc pur et violet traditionnel] et concombres japonais [peau et chair jaunes], Russian Blues [peau et chair violet foncé] et Linzer Deleketes [fingerling à peau blanche et chair jaune], quatre variétés de betteraves [dorées, rayées, blanc pur et violet traditionnel] et des concombres japonais [cultivés à l'intérieur]).

Bétail : Bovins (pour le pâturage sélectif des cultures de couverture)

Approche de la production agricole : Agriculture biologique régénérative



RÉFÉRENCES

Antler, S. et Munroe, G. (août 2021). « Soil Health impacts all Canadians », Extrait en janvier, de <https://soilcc.ca/soil-health-impacts-all-canadians/>

Arsenault, C. (5 décembre 2014). « Only 60 years of farming left if soil degradation continues », Extrait de <https://www.reuters.com/article/us-food-soil-farming-idUSKCN0JJ1R920141205>

Cultivons biologique Canada (2023). « CSA Directory », « CSA Directory », Extrait de : <https://www.cog.ca/csa-directory/>

Nick, J. (9 septembre 2018). « 10 façons dont le bio améliore la santé des sols », extrait de : <https://rodaleinstitute.org/fr/blog/10-ways-organic-improves-soil-health/>

Reganold, J. P., Elliott, L. F. et Unger, Y. L. (1987). « Long-term effects of organic and conventional farming on soil erosion ». à, Nature, 330(6146), 370 à 372. doi:10.1038/330370a0

Pourquoi le sol? (2023). Régénération Canada. Extrait de : <https://regenerationcanada.org/fr/pourquoi-le-sol/>
Zalidis, G., Stamatiadis, S., Takavakoglou, V., Eskridge, K., Misopolinos, N. (2002). « Impacts of agricultural practices on soil and water quality in the Mediterranean region and proposed assessment methodology », Agriculture, Ecosystems & Environment, 88(2), 137 à 146. doi:10.1016/s0167-8809(01)00249-3

