

Présentation - Ferme Alary

Conférence ACORN, 7 mars 2008

La lumière du soleil frappait le plancher usé. Les rideaux étaient partiellement fermés ; des couleurs assourdies réchauffaient la salle et une atmosphère d'attente calme passait d'une personne à l'autre. La salle de l'ancien séminaire était remplie de gens, d'idéaux et d'un besoin pressant d'en apprendre plus sur le fromage. Le fromage biologique.

Ronald Alary, de la Ferme Alary, située au nord de Montréal, partagea son périple dans le biologique et dans l'art de la production du fromage. Il n'a pas seulement abordé le plan d'affaires ou les marges de profit, mais il a inséré ces détails dans l'histoire d'une famille, d'un but et d'un moyen d'agrandir l'entreprise, tout en répondant aux besoins de la ferme. Ce fut également une histoire de communauté et de communications.

La Ferme Alary a cinquante acres de pâturage situés au bas de la chaîne des Laurentides. À cause de cette barrière naturelle, l'intégrité biologique de la terre n'est pas facilement compromise, deux fois plus parce qu'ils ont acheté la ferme voisine.

Le premier but de la ferme fut l'auto-suffisance, et ensuite la certification biologique. Les frères Alary ont construit la fromagerie à cinq cents pieds de la ferme. Ils pensaient à l'avenir ; ils savaient qu'une deuxième génération s'en venait et qui aurait besoin d'être supportée financièrement et intellectuellement. Ils avaient besoin de sécurité et d'une chance de croître avec leurs propres talents et intérêts.

La ferme a 215 acres de foin, 60 acres de maïs et 75 acres de céréales mixtes. Le premier changement de la ferme a commencé en utilisant les concepts écologiques, s'éloignant des engrais et des pesticides. Il fut important pour Ronald et son frère, Fernand, de changer l'image des fermiers, de celle de dégradeurs de la terre à celle d'intendants de la terre.

En 1989, Ronald commença à accumuler de l'information. Il prit des cours sur les rotations, le contrôle des mauvaises herbes, les mauvaises herbes et la médecine alternative. Il visita des fermes en transition et des fermes certifiées biologiques. Il fit des expériences. Il fit des erreurs. Il améliora la santé de son sol et ses connaissances de sa terre. Il n'a pas conduit à travers ses champs, il les a marché afin qu'il puisse comprendre chaque nuance, chaque besoin et chaque succès de la nature qui l'entourait. Ronald a appris à observer ses animaux et à prévenir la maladie avant qu'elle n'arrive.

Une fois qu'ils reçurent la certification biologique et eurent décidé de fabriquer du fromage, la Ferme Alary explora les options et ils décidèrent que leur fromage devrait être produit sur place. Cela ne s'est pas produit immédiatement ; le fils de Ronald est allé à l'école pour apprendre la transformation des aliments et ils ont construit la fromagerie. Le projet aura pris trois ans à compléter.

La Ferme Alary a découvert qu'il y avait plusieurs avantages à cette diversification commerciale. Elle augmentait les profits sans pour autant augmenter la dimension de la ferme. Ce fut une décision bien avisée et basée sur les tendances du marché, telles que le biologique et l'achat local. La région géographique était améliorée avec des

embauches régulières et des groupes de touristes ; cela amenait plus d'argent à la ferme et dans la localité.

Ces accomplissements ne se réalisaient pas toujours facilement. Il y eu des difficultés : compétition, bureaucratie et incertitudes dans le marché. La solution était de mettre l'accent sur le résultat en bout de ligne. Préparer le produit avec assiduité. Faire de la recherche et demeurer loyal à l'image commerciale d'un artisan. Ne pas essayer d'être parfait, mais faire attention quand les erreurs se transforment en de merveilleux produits. Être créatifs et flexibles.

Certaines difficultés de production furent évitées en ayant l'usine de transformation à la ferme. Le lait est encore chaud quand il arrive à la fromagerie. La saveur finale peut être contrôlée selon la façon que l'on nourrit la vache. C'est plus important que le type de vache que l'on trait.

Au Québec, environ 90 fermes et 28 000 000 litres de lait sont transformés. Un permis différent est exigé pour l'utilisation du lait hors-ferme ; un quota est exigé afin de produire du lait, mais pas pour le transformer. La Ferme Alary est membre de l'Office de commercialisation du lait, qui travaillent ensemble pour transporter le lait biologique d'une manière plus écologique et rentable. Les frais de transport sont mis en commun de sorte que les régions éloignées ne sont pas pénalisées. Les nouveaux fermiers sont les bienvenus, mais ils doivent attendre qu'il y ait une demande pour plus de lait.

Pour la Ferme Alary, c'est une histoire qui commence et qui finit avec la communauté, y compris de s'occuper de la famille et des générations futures avec flair et imagination ; ceci a donc impliqué de s'occuper et de travailler avec la communauté plus vaste des fermiers biologiques

du Québec. La terre en est améliorée, les vaches sont en santé et heureuses, et bien sûr, le fromage est superbe.