



Fraîcheur et équilibre

Si vous visitez le Marché public de Saint-Ferréol-les-Neiges, vous connaissez sûrement Steve et Amélie, ces charmants maraîchers qui nous accueillent avec leur comptoir débordant de bons légumes frais au kiosque de la Ferme les Bourrasques!

Vous imaginez aussi sûrement tout le travail qui se cache derrière. Pourtant, en visitant leur ferme, en les côtoyant, c'est la simplicité de la vie, l'équilibre, le respect de la nature et une famille d'une grande richesse intérieure que l'on rencontre!

Steve Camirand, un travailleur forestier, autodidacte, un gars jovial, qui un jour se passionna pour la philosophie partagée par Jean-Martin Fortier, agriculteur écoresponsable de la Ferme des Quatre-Temps, nous fait découvrir qu'il est possible de se nourrir localement en développant une terre à échelle humaine qui respecte le cycle de la nature.

Amélie Gosselin, vice-présidente aux événements chez Opération Enfant Soleil, femme organisée, qui partage son quotidien entre planification budgétaire, logistique, semis, récolte et marché public... et qui malgré un horaire ultra chargé, trouve son équilibre parmi ses plantations. Attacher ses plants est son doux moment à elle... source de zénitude!



Et il y a Charlotte et Béatrice, ces deux fillettes qui grandissent au rythme des saisons, au gré des cultures, accompagnant leurs parents au champ, leur terrain de jeu favori. Charlotte, 8 ans, y cultive d'ailleurs un jardin de fleurs et prépare des bouquets colorés qu'elle vend au marché.

Bâtie sur une sablonnière, il a fallu travailler avec vigueur pour enrichir cette terre aride de 84 000 mètres carrés. Après plusieurs recherches, essais et erreurs, Steve a développé sa propre recette et utilise des copeaux de bois et du crottin de cheval pour métamorphoser ce sable en terreau fertile. Il laboure manuellement sa terre et s'est découvert une passion pour le binage et le désherbage. Il ne compte pas ses heures et le résultat est époustouflant! Une grande variété de légumes y pousse tout au long de la saison. Les uns font place aux autres successivement, là encore en harmonie avec mère nature.



Un kiosque libre-service est maintenant accessible directement à la ferme. Il est donc facile de se procurer des produits au moment qui nous convient! Il manque une tomate pour garnir la salade, hop, un p'tit tour dans l'est de la municipalité, tout près du pont qui traverse la rivière Sainte-Anne!

Des projets? Il y en a plusieurs!

L'an prochain, ils construiront de nouveaux tunnels et pourront produire plus de légumes, plus longtemps en saison, mais toujours en respectant un équilibre dans la croissance de l'entreprise.

Cet hiver, ils vont poursuivre leurs recherches pour découvrir de nouvelles variétés de légumes savoureux et faire goûter de nouveaux produits comme les micro-pousses cultivées cet été. De la vitamine naturelle concentrée!

L'été prochain, Amélie et Steve veulent aussi offrir des paniers de légumes, fraîchement récoltés pour nous chaque semaine!

Et bien sûr ils sont présents au mini-marché du vendredi, au 150, rue du Moulin (ancienne caisse Desjardins) de 15 h 30 à 18 h 30 et au marché public chaque dimanche de 13 h à 16 h.

La Ferme les Bourrasques, loin de souffler aux quatre vents, nous porte plutôt à nous recentrer, à retrouver les valeurs profondes et simples que la nature nous propose et à bénéficier d'un garde-manger nourricier et pétant de santé!

Par Marie Gagnon