

La grelinette et le levier du changement

Noémie Albert

Une vie agricole sur le terrain de l'école

Un mardi après-midi de juin, je suis allée à l'école communautaire Marguerite-Bourgeois à Caraquet. J'avais entendu parler d'un projet intéressant dirigé par un maraîcher, Thomas, de l'entreprise privée Les Racines Légère, qui s'y déroulait. Je me suis dirigée vers une serre extérieure, Annie et une autre employée m'ont parlé brièvement du projet et m'ont fait visiter la serre et le champ, en passant aussi devant le poulailler. Mon acolyte Tania et moi-même sommes revenues quatre-vingt-dix minutes plus tard pour un entretien avec Annie, à la fin de sa journée de travail. Cette femme de 29 ans est une employée agricole temporaire de l'entreprise agricole Les Racines Légère. Elle vient de quitter un emploi dans un bureau à Moncton et trouvait que cet emploi de quelques mois à l'école, près de la terre, était une belle transition avant de se lancer en entreprise très prochainement.

Avant l'entretien, nous avons aidé Annie à organiser divers matériaux et outils dans un garage devant les champs et cela lui a donné l'occasion de nous montrer quelques outils utilisés dans les champs et leur fonctionnement : un transplanteur Paperpot, une binette à roue, une grelinette, un semoir Jang, et le petit rotoculteur à batterie Tilther. Après l'entretien, nous avons visité le local à l'intérieur de l'école où ils font pousser les graines en hydroponie et empotent des petits plants de fleurs pour les vendre.

Les élèves ont besoin de bouger

Noémie : Comment décrirais-tu le projet de partenariat entre la ferme Les Racines Légère et

l'école communautaire Marguerite-Bourgeois en quelques phrases ?

Annie : Les jeunes sont impliqués dès le début, des semences à l'intérieur, jusqu'à la cueillette dans les champs et la transformation dans la cuisine commerciale de l'école. Ils viennent de temps en temps en petits groupes, par salle de classe. Puis, à l'intérieur de la classe, ils connaissent le processus; on leur dit comment rempoter les pots, on leur explique tout ça, arroser, ensuite ils font le désherbage, ils viennent comme ça. Ça dépend d'où ils sont rendus dans leur curriculum. Ça dépend des connaissances du prof et de l'implication du prof; c'est optionnel. C'est sûr qu'il y en a quelques-uns qui sont beaucoup plus impliqués, qui aiment ça, faque eux se déplacent plus, mais c'est souvent un aide-enseignant. Le prof lui dit « Ah! j'ai tel et tel élève qui a besoin de bouger, et tel et tel élève qui est en avance ». On a un groupe de jeunes de tous les âges qui ont beaucoup d'énergie, puis qui restent assis pendant toute la journée, c'est vraiment pas ce qu'ils aiment, ils sont incapables. Faque il y a certains professeurs qui les sortent et qui font des activités.

Quand la température le permet, ils viennent justement sur la ferme. C'est pas toujours des travaux le fun, la plupart du temps c'est juste remplir des barouettes de compost pis les vider dans le champ, c'est remplir des poches de sable pour que la tarp (bâche) bouge pas. C'est très, très manuel parfois, mais ils aiment quand même ça parce qu'on les fait savoir que c'est l'fun que ça aide, pis que ça rende service. Pis, ça leur fait dépenser une énergie qu'ils ont besoin de dépenser.

Aussi, il y a quelques fois par année que ce sont des journées-ateliers où on veut montrer aux enfants différentes choses, on leur fait faire différentes activités. Il y a deux semaines, ils avaient le choix entre visiter une maison qui marche avec des panneaux solaires, aller pêcher, aller faire du sport, aller à la piscine, pis il y a un groupe de 5-6 jeunes qui ont décidé de passer la journée sur la ferme. Faqu'on les a fait semer, repoter, et ils ont aimé, mais c'était un choix. Ils aimaient ça au point qu'ils voulaient faire ça de leur journée.

Et aussi, c'est des choses géniales parce qu'ici tout est bio, même les graines que Thomas achète, c'est pas des OGM, vraiment de A à Z. Il fait très attention. C'est des graines qui sont locales, il vend des semis aux gens. Il fait pas des commandes de bébés plantes qui viennent du Mexique ou de l'Argentine. Il prend ses graines en Nouvelle-Écosse ou dans le nord du Maine à des producteurs qu'il a été visité. Il sait que ce sont des températures proches d'ici. Admettons ces piments, ces piments rouges fonctionnent très, très bien dans notre climat, ce qui est vraiment pas le cas des piments rouges qui viennent du Mexique et de l'Amérique du Sud. Il y a beaucoup de gens par ici qui disent : « Moi, des piments, je suis pas capable! », Mais ils sont pas assez connaisseurs pour regarder la variété et d'où ça vient. Mais là, ils se font dire « essaye ceux d'ici, c'est King of the North », qui a été fait pour pousser dans le nord du Maine, un climat très semblable au nôtre, qui est quand même assez froid. On est sur un bord de mer aussi, il y a du vent, et le piment est très correct. Même s'il n'est pas en serre, il y a de belles récoltes.

N : Comment est né le projet ?

A : Il y a deux ans, Thomas cultivait un champ chez sa grand-mère, il cherchait à agrandir et alors il a

cherché un nouveau terrain. Être maraîcher, c'est pas une profession qui rapporte beaucoup, surtout quand on débute. Il faisait donc de la suppléance dans les écoles. Il était ici à Marguerite-Bourgeois; on a été ensemble à l'école. La directrice lui a dit : « Écoute, on est une école communautaire, je suis sûr qu'on pourrait s'entendre. Si tu aides les jeunes en leur expliquant les étapes du jardinage, comment faire pousser les légumes, pis que tu offres à la cafétéria une certaine quantité de produits pour les dîner, ben nous on peut te passer une partie du terrain. De toute façon, toute cette partie, ici, il y a une ligne jaune sur l'asphalte. Pis, tout ce qui est de l'autre côté, les élèves peuvent pas y aller, parce qu'il y a les voitures qui passent, ça serait trop dangereux. Il y a un beau beau morceau de gazon de plus d'un demi-acre qui sert à rien ». Et puis là, justement, l'école venait de se faire bâtir une belle serre en bois pour un projet d'école, ils étaient pas trop sûrs, il y avait des gens un peu connaisseurs, mais il y avait pas des grandes, grandes connaissances, alors ils ont dit « Eh ben! On peut s'entraider ». Le district a accepté alors l'école a pu y aller. L'année passée, il y avait juste Thomas et des bénévoles. Quand des gens venaient l'aider, c'était toute bénévole. Cette année y'a un salaire pour payer deux employées.

Thomas s'est pas lancé sur un coup de tête, son grand-père était là-dedans, alors ses deux parents étaient inquiets de travailler aussi dur, faque Thomas a passé cinq ans environ à se promener partout au Québec, au Nouveau-Brunswick et même au Mexique pour visiter des fermes, travailler dans des fermes, voir leurs réalités, apprendre leurs façons de faire, et voir ce qui fonctionnait ou pas, qu'est-ce qui voulait mettre dans sa ferme. Il y a un maraîcher au Québec, Jean-Martin Fortier, qui, lui, contrairement aux autres fermiers, qui doivent prendre des acres et des

acres, travailler fort et gagner peu d'argent. Ce maraîcher-là s'est dit : « Non, je vais avoir quelques acres, pis on va travailler efficacement. On va faire une rotation pour faire en sorte de maximiser notre saison et notre temps ». Thomas a beaucoup aimé ça et il peut en vivre. Il regarde aussi beaucoup les saisons, par exemple l'épinard pousse très bien l'automne. Cette année, il a des paniers pendant vingt semaines qu'il offre à ses clients. Il a encore beaucoup de stock à vendre jusqu'à la fin octobre, ce qui est une très longue saison, surtout dans les températures qu'on a par ici. Il fait aussi beaucoup de produits transformés. Ça aide avec la marge, parce qu'on sait qu'un produit plus travaillé se vendra mieux.

N : Et toi, pourquoi tu avais envie de travailler ici ?

A : Je connais Thomas depuis la maternelle. Ça faisait quelques années que j'étais à Moncton [...]. J'adore jardiner et viser l'autosuffisance alimentaire. La crise climatique c'est quelque chose que je suis très pertinemment. J'ai toujours su que je voulais un jardin, mais mes parents en ont jamais eu un, ils étaient très occupés. Le jardin, quand j'étais jeune, il y en avait un, mais il y a rien qui poussait, on n'arrivait pas à lui donner assez d'amour ! (*Rires*) Mais c'est toujours quelque chose que j'ai voulu. J'en avais un à Moncton, j'ai voulu faire ma sauce salsa et canner des affaires, avoir des poules, ça serait le fun. Honnêtement, en commençant à travailler ici, j'avais jamais réalisé à quel point ce serait bon pour ma santé mentale. Parce que juste être nus pieds dans le jardin, juste la connexion à la terre, les deux pieds dans la terre, je me sens tellement bien. T'as l'impression que ça t'acclimate le corps, pis c'est juste une sensation qui est vraiment le fun. Ici, c'est plus que juste de l'alimentation, toute ça, c'est juste pour la santé mentale aussi.

Les deux mains dans la terre

N : As-tu remarqué, au niveau des tâches, si certaines sont plus appréciées par les filles ou par les garçons, ou si c'est plutôt mélangé ?

A : Honnêtement, c'est assez pas mal mélangé. Moi, j'ai surtout été surpris par le fait que les élèves aiment quand même ça avoir les deux mains dans la terre. C'est vraiment pas dédaigneux, surtout à cet âge-là. J'en vois beaucoup plus de 8 à 10 ans qui viennent, parce que, plus jeunes, les tâches qu'ils peuvent accomplir sans abîmer les plants sont limitées. Comme il y a quelques semaines, avant de débiter la vente des semis, on leur avait demandé de mettre les étiquettes pour identifier les plants. Il y a quelques jeunes qui ont trop shaké quelques-uns des pots, pis les plantes, elles avaient l'air presque mortes (*rires*). Elles ont survécu, mais elles avaient pas l'air très, très belles. Faque on fait peut-être plus de supervision. Mais vraiment, la plupart aiment beaucoup ça.

À l'automne 2023, c'était la première récolte. Alors, une journée, Thomas a dit : « Venez récolter les carottes. » Une toute petite jeune a ensuite sorti une carotte, puis, après deux ou trois, elle a regardé ça, a levé la tête, puis a dit : « Mais, monsieur Thomas, vos carottes sont sales ! » (*Rires*) Parce qu'elle avait jamais récolté de carottes du jardin, elle ne le savait pas. Y'a beaucoup, beaucoup, de jeunes chez qui on se rend compte que pour leurs parents, leurs grands-parents, le jardin c'était une tâche qui nourrissait la famille, faque pour les parents, c'était pas vraiment l'fun, faque ils en ont jamais faite. Les jeunes, il y en a beaucoup qui sont très ignorants la-dessus. Mais ça leur fait découvrir beaucoup de choses. Comme l'année passée, Thomas a essayé des chips de kale, sel et vinaigre ou barbecue, et les enfants en redemandaient. Les enfants ont été inclus dans le processus et puis on leur en a fait goûter, puis

ils demandaient aux parents d'en racheter. Moi, mon frère est en 8e année à l'école. Il m'en parle déjà qu'il a hâte à l'automne pour avoir des chips de kale (*rires*)! Pis c'est un ado, là, on a besoin de lui faire manger des légumes là (*rires*). Tout d'un coup, il dit « Je veux du kale » (*rires*).

Ça reste que les enfants aiment vraiment ça rendre service, tsé, voir qu'ils font un changement, pis oui, ils peuvent le voir « tsé, r'garde j'ai toute fait ça », « j'ai travaillé fort ». C'est quelque chose qu'ils disent beaucoup aux parents. Y'a beaucoup de parents qui viennent parce que leurs enfants leur en parlent de temps en temps. Il y a une maman qui arrive avec son jeune : « Regarde maman, là, ça c'est moi qui l'ai fait, là, c'est moi qui l'ai fait. » Pis, la maman répond : « Ah oui? Aaah! ». Sont très fiers de ça. Ça fait que la communauté aussi est vraiment derrière puis le soutient beaucoup. Puis, même s'il y a des petits plants qui font pitié ou des légumes qui sont pas parfaits, ben, tsé, ils savent que c'est les jeunes qui ont aidé à ça, pis ça aide les jeunes, et sont très fiers de soutenir ça.

N : Tu viens de parler de la grande fierté des jeunes, est-ce que tu verrais d'autres émotions ou valeurs transmises par rapport au projet?

A : C'est certain que ça leur apprend le travail physique. Travailler sur une ferme, c'est dur! Tous les sacs de sable que vous avez vus, c'est les jeunes qui les ont remplis. Ça leur fait plaisir quand même. À la base, ça leur apprend d'où vient la nourriture. Ils comprennent aussi que celle qu'on trouve à l'épicerie goûte pas du tout la même chose que celle du jardin. Aussi, il y a un bel esprit, c'est l'fun de les voir aller, puis tu vois : « ah moi j'ai besoin de ça! », ça s'entraide.

Ouverture d'esprit et audace

N : Tu parlais d'école communautaire tout à l'heure, est-ce que tu veux nous expliquer ce qu'est une école communautaire?

A : Je suis venue ici, mais en gros c'est que l'école, ben la directrice et l'agente communautaire, surtout la directrice, sont très impliquées à faire en sorte que la communauté soit présente et que les jeunes s'impliquent. Je sais qu'en ce moment, il y a plusieurs vendredis où il y a des gens qui viennent faire des présentations sur leur métier, et où il y a des activités où on présente les entreprises de la région, beaucoup d'activités où ils demandent aux gens de la communauté de faire des activités ici. Dans l'école aussi, s'il y a des gens qui ont besoin d'espace pour faire des réunions, pour faire des fêtes. L'école est toujours ouverte, on peut réserver le gymnase pour faire des fêtes d'enfants. L'école est très ouverte à être activement impliquée dans la communauté.

N : Tu parlais tantôt des parents qui viennent acheter les produits, est-ce qu'il y a d'autres personnes de la communauté?

A : Dans la Péninsule, on n'a pas beaucoup de fermiers, je te dirais, on en a un ou deux qui sont gros et reconnus, mais on manque de fermiers. On en a aussi un à Lamèque, qui a pris sa retraite et qui avait une très belle réputation. Il a fermé, alors il y a un manque. Mais Thomas aussi est très fort sur le marketing, principalement sur Facebook et à la radio, c'est quelqu'un de très charismatique et très ouvert. Surtout que c'est tellement unique ce qu'il fait. Sa manière de fonctionner, un demi-acre qui arrive à se payer un petit salaire... C'est assez rare, et il est très présent, alors plusieurs personnes le connaissent. C'est difficile, même en tant qu'employée, on va faire les commissions

avec lui et là : « Ah! c'est Thomas! », « Allô Thomas! », il s'arrête jaser avec tout le monde.

N : Pourquoi tu penses que le projet réussit si bien dans la communauté?

A : Thomas! (rires). Vraiment, il a la personnalité pour : les cinq ans qu'il a passés à visiter des fermes, son bac en biologie, il a grandi là-dedans avec ses grands-parents, il a une grande passion. Mais il a aussi la personnalité publique pour, il est vraiment bon avec les jeunes et avec la communauté, et l'esprit entrepreneurial. La plupart des gens qui créent une ferme le font par passion des fruits et légumes, ou de manger bio, mais lui il a aussi un esprit business. Il sait qu'il faut qu'il s'arrange pour que ça se vende ce qu'il crée. Il sait transmettre les bons messages, s'exprimer de la bonne façon pour que ses messages soient forts et compréhensibles.

N : Est-ce que tu sais s'il y a des partenariats, hum, je sais pas, moi, par exemple avec un centre pour personnes âgées qui achètent les légumes pour leur cuisine à elles?

A : C'est trop tôt, parce que, veux, veux pas, c'est juste la quatrième année, mais la deuxième ici. Juste la semaine dernière, on a défriché un nouveau champ de 100 par 150 pieds, là, y'a aussi deux serres de 50 pieds qui sont arrivées. Thomas peine à répondre à la demande, les gens sont très intéressés. Mais il y a quand même trois ou quatre points de vente juste dans la région, à Shippagan et à Tracadie. Il y a un site web aussi pour passer des commandes. Les frigos dans les points de vente permettent de laisser les paniers aussi deux, trois jours dans la fraîcheur.

Vu qu'il y a peu de fermiers dans la Péninsule, les gens sont peu habitués à acheter chez les fermiers. La connaissance de la différence entre

le bio et ce qu'on retrouve à l'épicerie est pas très présente dans la région. Il y a la sensibilisation qu'il est en train de faire, mais des projets, il en manque vraiment pas. Les gens sont là. Cet hiver, il a travaillé sur un projet en tant que consultant, c'est sorti dans le journal officiellement : le village de Saint-Isidore est en train de faire un plan pour avoir un jardin et un verger qui nourriront la population, ça serait un grand jardin de plusieurs acres. Thomas est consultant sur ce projet-là parce qu'ils veulent faire quelque chose sur le même style qu'on fait ici, puis ça pourrait vraiment aider. Des gens dans le village de Saint-Isidore, je vais citer un peu ce que je me rappelle de l'article : les gens qui ont de l'argent dans ce village-là n'ont pas peur de sortir leur portefeuille pour le bien de leur communauté. Vraiment, il y a des beaux projets qui sont en train de se construire là dernièrement, faque toute ça, c'est financé par les gens de la région, ils se sont dit : « On n'attend pas l'argent du gouvernement, on n'attend pas ça » Ils se sont vraiment lancés là-dedans parce que c'était leur objectif, leurs rêves, et puis ils ont entendus parler de Thomas, puis de ce qu'il faisait et ils se sont dit : « c'est exactement ça qu'on veut. »

N : Merci pour tout, aurais-tu quelque chose à ajouter?

A : Non, je pense qu'on a très bien fait le tour. Tout ce qui me resterait à dire serait : « Avez-vous envie d'aller voir en dedans? »

N : Ben oui, ça nous ferait plaisir si tu as le temps!

Une autonomie alimentaire qui passe par la transmission des savoirs vernaculaires auprès des enfants

Les contextes d'apprentissage

Ce projet permet aux jeunes d'acquérir des connaissances agricoles traditionnelles, des savoirs vernaculaires, en effectuant des tâches telles que semer, transformer, étiqueter, élever des poules, récolter, etc. Ces activités se passent dans un contexte structuré, mais pas contraignant. Aller à la ferme n'est pas une récompense, et ne pas y aller n'est pas considéré comme une punition. Je trouve que permettre aux élèves d'y avoir accès, peu importe leurs difficultés ou non rencontrées en classe, c'est une dynamique remplie de sagesse. Pour une biorégion, je crois que les savoirs doivent se transmettre dans des écoles où les enfants ont des objectifs pédagogiques, certes, mais une certaine liberté pour développer leurs compétences. On est loin de cela, cette école est institutionnelle, mais on y trouve des brèches dans les contextes d'apprentissages dont il faut se saisir pour faire advenir des solutions alternatives.

Les connaissances autochtones semblent un terrain inconnu dans ce projet, selon les dires d'Annie. Comme les Mi'kmaq étaient semi-nomades dans la Péninsule, ils ne faisaient pas d'agriculture. Cela dit, leurs savoirs vernaculaires pour se nourrir pourraient également être intégrés au projet (tels que la cueillette des petits fruits, algues et racines) en alliance avec des communautés mi'kmaq à proximité.

Les collaborations dans un monde biorégional

Même si elle est très institutionnelle, cette école est communautaire et, tel que souligné dans l'entrevue, il y a des aspects importants dans son

lien avec la communauté qui est favorable à une biorégion.

Je ne sais pas si le projet est rentable sans le travail bénévole des enfants. De toute façon, est-ce que la rentabilité est importante dans un monde biorégional? Et si, à moyen terme ou à long terme, l'entreprise privée « Les Racines Légère » devenait un projet commun, autogéré par la collectivité de façon horizontale, et dont les profits seraient redistribués?

Finalement, si on analyse les collaborations potentielles interbiorégionales, le maraîcher responsable du projet est aussi président du volet Jeunesse de l'Union nationale des fermiers du Nouveau-Brunswick. Son engagement démontre selon moi un réel intérêt pour le partage des savoirs entre fermier·ières et donc un indice supplémentaire de transmission de savoirs vernaculaires à une échelle territoriale allant au-delà de la Péninsule acadienne.

Les low-techs et l'énergie

Comme décrit plus tôt, plusieurs outils à faible technicité sont utilisés dans ce projet agricole visant la transmission des connaissances. Les outils low-techs sont durables, fiables, sobres et accessibles. Ils peuvent être entretenus et réparés assez simplement. Ils minimisent la consommation de ressources (extraction, production, utilisation, fin de vie). Ces conditions facilitent la résilience des communautés. C'est ainsi qu'ils sont tout à fait pertinents autant pour une biorégion que pour un apprentissage auprès des enfants, car très rapidement, ceux-ci peuvent les manœuvrer avec facilité.

L'autonomie alimentaire

Il y a une grande volonté de certaines personnes à faire des projets d'autonomie alimentaire dans la communauté, mais il y a aussi de nombreuses personnes qui ne sont pas sensibilisées à ces enjeux; il est donc normal que l'intérêt soit faible pour ces personnes. Cela dit, ce projet répond à un besoin de produits locaux et biologiques, car très peu de fermier·ères dans la région produisent des fruits et légumes. Ce projet fonctionne sous le système bio-intensif qui, selon la FAO, est « l'avenir de notre système de production alimentaire ». Il serait donc intéressant de poursuivre les réflexions sur ce système comme potentiel d'autonomie alimentaire biorégional.

Conclusion

Cette collaboration, bien qu'elle soit issue d'un modèle lucratif par une entreprise privée et qu'elle se déroule à l'école dans un cadre institutionnel, ouvre une brèche vers un modèle de commun intergénérationnel au point de vue de l'autonomie alimentaire par une transmission de savoirs vernaculaires de la terre auprès des enfants. Il est évident que le leadership de Thomas est au cœur de cette initiative et que le leadership est nécessaire pour la vitalité d'une biorégion. Quels sont les éléments individuels et collectifs qui génèrent un sain leadership? Comment le développer dans une biorégion?

Photos du projet

(tirées de la page Facebook Les Racines Légère)

