

Agriculture et climat : une ferme d'ici sort son épingle du jeu

par Geneviève Rajotte Sauriol, collaboration spéciale

Dans Chaudière-Appalaches, l'agriculture fait partie de notre histoire, de nos paysages et de notre économie. La région se classe au [1er rang québécois](#) pour la production de sirop d'érable, et est dans le haut du podium pour la production animale et de petits fruits. Malgré tout, nos entreprises agricoles sont aux premières loges lorsque vient le temps de faire face au climat qui change. Rencontre avec une productrice qui a décidé de voir le verre (de lait) à moitié plein.

Une affaire de famille

Barbara Bourque est copropriétaire de la [Fraisière Bourque](#) et de la Ferme Beauceval 1981, situées à Saint-Georges, en Beauce, où elle a grandi. L'entreprise familiale fait l'élevage de porc et de bœuf, en plus de produire des légumes et des petits fruits.

« Mes arrière-grands-parents ont commencé avec quelques truies et vaches laitières, raconte madame Bourque. Aujourd'hui, nous avons 125 bêtes et 10 acres en production. Mon fils, Jean-Christophe, est la cinquième génération à travailler sur la ferme. Il a appris sur le tas, il adore ça, c'est le fun d'avoir une relève aussi passionnée. »

Des saisons de plus en plus extrêmes

Quand on lui demande les changements qu'elle observe dans l'environnement depuis qu'elle est jeune, Barbara Bourque n'hésite pas une seconde : « La grosse différence, ce sont les extrêmes. Une journée c'est la grosse chaleur, le lendemain, il fait 20 degrés de moins. Quand il pleut, on a parfois l'impression qu'on nous verse une chaudière sur la tête. Et le pire, c'est la grêle. Ça détruit les cultures et abîme la serre, on ne peut rien y faire.

Sécheresse ou forte pluie : à chaque défi sa solution

Mis à part la grêle, rien ne semble être à bout de la débrouillardise de Barbara Bourque et de sa famille. « En temps de canicule, on commence nos journées plus tôt, et on se réfugie à l'ombre, surtout pas dans les serres, durant les heures les plus chaudes. C'est la même chose pour les animaux, qui se tiennent dans les boisés du pâturage. »

Afin d'éviter l'accumulation d'eau et de glace dans le champ de fraise, celles-ci sont plantées sur des buttes recouvertes de paille, et non au niveau du sol. Et elles sont abritées des vents violents grâce à la plantation d'épinette du voisin.



Crédit : Fraisière Bourque

Pour prévenir le manque d'eau, la ferme s'est dotée d'un système d'irrigation, mais surtout de plusieurs lacs artificiels. « Au début, on avait deux lacs, explique madame Bourque. Mais lors d'un printemps particulièrement sec, j'ai décidé d'en

faire creuser un troisième. Une chance! On a vidé les trois lacs durant la sécheresse! J'ai rentabilisé mon investissement en une seule saison, parce que j'ai sauvé mes fraises. » Elle ajoute que ses lacs ont même été localisés par les pompiers, en cas d'incendie dans le secteur.

Mais la solution dont elle est la plus fière est toute simple : semer de l'avoine dans les plates-bandes. Cette solution économique fait des miracles : « L'avoine développe rapidement des racines et retient l'eau dans le sol, explique-t-elle. L'hiver, elle crée un remblai de neige qui protège les plants contre le froid. Et finalement, elle enrichit le sol de matière organique. C'est une solution simple que je partage avec d'autres producteurs. »



Légende : pompier de la MRC de L'Islet

Manger local, un choix logique

Barbara Bourque conclut en affirmant que c'est la clientèle qui a le gros bout du bâton. « C'est elle qui décide ce qu'elle veut mettre dans son assiette. Sans clientèle, on ne peut pas produire. » [Manger local](#), c'est d'abord délicieux, mais c'est aussi réduire le transport de nos aliments, ainsi que contribuer à notre sécurité alimentaire et au maintien des emplois dans la région.

Les plans climat de Chaudière-Appalaches sont financés par le gouvernement du Québec dans le cadre du Programme Accélérer la transition climatique locale, un programme découlant du [Plan pour une économie verte 2030](#).