

Production d'onagre, de grande bardane,
de valériane et d'échinacée en champ

Rapport final

La Récolte de la Rouge



Mars 2024

*Nous voulons dédier ce rapport à feu Gérald Le Gal.
Sans lui, la production d'onagre bisannuel et de grande bardane n'aurait pas eu lieu.
Merci Gérald*

Mise en contexte

La Récolte de la Rouge est une entreprise agricole bien établie dans la MRC des Laurentides. Petits fruits et légumes y sont produits sur une surface de quatre hectares en champ, et 0,2 hectare en serre. L'entreprise commercialise ses produits via des paniers hebdomadaires, de la vente au marché saisonnier de Val-David, à des restaurants gastronomiques et à quelques épiceries indépendantes. La mise en marché en est une de proximité, du champ à l'assiette. Tous les produits de la Récolte de la Rouge sont certifiés biologique. Les propriétaires sont Audrie Tremblay et Mathieu Roy.

Intervenants

MRC des Laurentides – promoteur du projet

Gourmet sauvage (Gérald Le Gal et Pascal Benaksas) – fournisseur de semences et conseiller au projet

La Clé des champs – conseiller au projet

La Récolte de la Rouge – producteur agricole

Introduction

La ferme produit des légumes de plein champ depuis maintenant 9 ans. Nous avons été approchés par Gourmet sauvage et la Clé des champs dans le but de cultiver des plantes sauvages alimentaires. Nous avons accepté dans le but de les cultiver comme si c'étaient des légumes. Transplantation en rangée bien droite, sarclage manuel et récolte mécanique.

Méthodologie

Introduction de plantes sauvages alimentaires dans un système de production maraîcher.

- Stratification des semences d'onagre et de bardane au frigo pendant 6 semaines.
Fournisseur : Gérald Le Gal (Gourmet sauvage)
- Achat et réception des semences d'échinacée et de valériane.
Fournisseur : Richter's seeds
- Semis en serre (plateaux #144):
 - Valériane : 1728 plants
 - Onagre bisannuel: 576 plants
 - Échinacée pourpre : 1152 plants
 - Grande bardane : 576 plants
- Pelles, râteliers, sceaux
- Barils d'eau et arrosoirs manuels
- Main d'œuvre pour l'implantation, l'entretien, la récolte et le conditionnement fourni par la Récolte de la Rouge
- Système d'irrigation par goutte à goutte fourni par la Récolte de la Rouge

Déroulement de l'implantation

La transplantation s'est faite de façon manuelle par l'équipe de la ferme, après application de 25 tonnes à l'hectare de fumier de bovin composté, et d'1 tonne à l'hectare d'acti-sol.

La germination des plantes sauvages n'est pas de 100 % et la vigueur de certains spécimens laissaient à désirer.

Finalement, le nombre de plants a été :

- 3 rangées de valériane totalisant 1 200 plants
- 1 rangée d'onagre totalisant 400 plants
- 2 rangées d'échinacée totalisant 800 plants
- 1 rangée de bardane totalisant 350 plants

La parcelle dédiée au projet mesure 30' de largeur par 400 pieds de longueur.

Les tuyaux d'irrigation par goutte à goutte ont été installés par l'équipe de la ferme.

Un groupe de journaliers formé de 12 personnes (Agrijob) a été engagé par la ferme pour procéder à un désherbage total de la parcelle. Les trois quarts de la journée a été nécessaire pour venir à bout du désherbage. Le coût du transport est inclus dans le salaire.

Chaque plant a été fertilisé manuellement à l'actisol (20 grammes par plant) une 2^e fois au cours de la saison.

La main d'œuvre nécessaire à l'implantation et à la production se détaille de la façon suivante :

- Production de transplants en serre
 - 1 propriétaire 30 \$/h x 10 heures = 300 \$
- Implantation (transplantation)
 - 4 employés 21 \$/h x 5 heures = 420 \$
 - 1 propriétaire 30 \$/h x 5 heures = 150 \$
 - Conseillers de Gourmet sauvage et de la Clé des champs (pas de salaire)
- Installation système d'irrigation
 - 2 employés 21 \$/h x 2 heure = 84 \$
 - 1 propriétaire 30 \$/h x 1 heure = 30 \$
- Désherbage
 - 12 journaliers x 20 \$/h x 6 heures = 1 440 \$
- Irrigation en cours de saison
 - 1 propriétaire 30 \$/h x 3 heures = 90 \$

Grand total installation et production = 2 514 \$

Le coût des intrants se détaille de la façon suivante :

- Semences de valériane et d'échinacée = 15 \$
- Plateaux multicellules 144 (28) à 7\$ chacun = 196 \$ mais ventilés sur 3 ans = 65 \$
- Terreau et compost, fumier et engrais = 200 \$
- Chauffage de la serre pour les transplants = 50 \$
- Bobine de tuyaux d'irrigation goutte à goutte = 250 \$ (excluant les taxes)

Total intrants : 580 \$

Récolte et conditionnement

La récolte et surtout, le conditionnement, est le poste de dépenses le plus élevé. Surtout parce que tout est effectué manuellement. Le niveau de propreté doit être très élevé, car il ne peut y avoir de terre entre les racines. Les clients vont transformer la récolte après un dernier lavage, mais le principal doit être fait par le producteur.

La récolte fut effectuée mécaniquement, avec une arracheuse à pomme de terre. Ce fut une bonne idée, le plus gros étant déterré facilement. Toutefois, surtout dans la bardane, qui a une grosse racine pivotante, nous avons remarqué de nombreuses pertes.

- **Valériane** 5 employés à 21 \$/h x 6 heures = 630 \$
- **Bardane** 4 employés à 21 \$/h x 4 heures = 336 \$
- **Onagre** 4 employés à 21 \$/h x 4 heures = 336 \$

Total récolte et conditionnement : 1 302 \$

L'échinacée est une culture sur 2 ans.

Nous en sommes à la première année du projet. Aucune récolte n'a eu lieu.

Grand total de tous les coûts : 4 396 \$ (excluant les taxes).

Rendements

Les récoltes ont été étalées sur plusieurs jours, sauf pour la valériane qui doit être livrée afin d'être conditionnée tout de suite après la récolte. Il ne doit pas y avoir de délai.

Les rendements sont répartis comme suit :

- Valériane : 2 rangées sur 3 ont été récoltées pour un rendement de 75 kilos. 68 kilos ont été achetés par la Clé des champs
- Onagre : toute la rangée a été récoltée pour un rendement de 32 kilos.
- Bardane : toute la rangée a été récoltée pour un rendement de 50 kilos.
- Nous estimons les pertes à 20 %, dû notamment au gel et au déclassement lors du conditionnement.

Mise en marché

Nous avons écoulé le produit via les canaux de vente suivants :

Gourmet sauvage et la Clé des champs.

- | | | |
|--------------------|---------------|----------------|
| • Valériane | 30 \$ le kilo | Total 2 040 \$ |
| • Onagre | 35 \$ le kilo | Total 1 120 \$ |
| • Bardane | 35 \$ le kilo | Total 1 715 \$ |

Grand total des revenus 4 875 \$

Analyse technico-économique et discussion

- Considérant que le coût des honoraires de consultation dans le projet est nul,
- Considérant que même si 2023 a été la pire saison de l'histoire de l'entreprise en lien avec la pression élevée des mauvaises herbes, et que cela a généré un coût plus élevé en main d'œuvre,
- Considérant qu'il reste encore un rang de valériane dans le champ, qu'il sera récolté ce printemps, et que les dépenses ont toutes été engagées en 2023, sauf pour la main d'œuvre,
- Considérant qu'une partie des dépenses reliées à l'échinacée ont été engagées en 2023, et qu'elles ne sont pas récurrentes,
- Considérant les pertes élevées dans la bardane lors de la récolte, et que la ferme va trouver une façon de minimiser ces pertes dans l'avenir,

Nous considérons que, si nous continuons la production de ces plantes sauvages alimentaires selon la même régie dans l'avenir, cette production est considérée rentable par la Récolte de la Rouge, dans son système de production.

Nous remercions grandement la MRC des Laurentides, qui a contribué grandement au projet, de par son expertise ou financièrement.

Nous voulons remercier tout particulièrement :

- Gilles Séguin (MRC des Laurentides)
- Gérald Le Gal (Gourmet sauvage)
- Dominique Demers (Clé des Champs)
- Audrie Tremblay (Récolte de la Rouge)