

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

Rapport final

La Récolte de la Rouge



Mars 2024

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, au kiosque à la ferme, au marché saisonnier de Val-David, à des restaurants gastronomiques et à quelques épiceries indépendantes dans la grande région des Laurentides, et principalement dans la MRC des Laurentides.

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, sauf les fleurs cultivées et les plantes sauvages issues de la cueillette sauvage sur notre terre.

Les propriétaires sont Audrie Tremblay et Mathieu Roy.

Intervenants

MRC des Laurentides – promoteur du projet

Gourmet sauvage (Ariane Paré – Le Gal et Pascal Benaksas) – fournisseur de semences et 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 dans le but de cultiver des plantes sauvages alimentaires. Nous avons accepté dans le but d'améliorer ce qui se fait déjà, soit la cueillette sauvage.

Nous cultivons donc l'onagre bisannuel, la grande bardane et le sureau canadien en rangées bien droites, par transplantation et récolte mécanique.

Le projet se déroule présentement sur deux ans.

Il est important de noter que les résultats présentés ici contiennent les rendements de 2024 et de 2025.

L'onagre n'a pas été cultivé en 2024 et nous prévoyons une récolte début octobre 2025.

Les dépenses sont donc ventilées sur deux années pour la bardane et certains achats ont été effectués en 2025.

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 : Pascal Benaksas (Gourmet sauvage)
- Semis en serre (plateaux #144) :
 - Onagre bisannuel: 5 plateaux x 144 plants x 60% de non-levée = 288 plants
 - Grande bardane 2025 : 3 plateaux x 231 plants x 30% de non-levée = 485 plants

- Grande bardane 2024 : 3 plateaux de 231 plants x 60% de non-levée = 277 plants
- Pelles, râteliers, seaux
- Barils d'eau et arrosoirs manuels
- Système d'irrigation complet (pompe, tuyau principaux, tuyaux goutte à goutte)
- Main d'œuvre pour l'implantation, l'entretien, la récolte et le conditionnement 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.

Contrairement à 2023, nous n'avons ajouté d'engrais granulaire à base de fumier de poulet. Nous ne voulions pas que les plantes soient trop «confortables», puisqu'il s'agit de plantes réputées pour pousser dans presque rien.

La germination a été très faible pour l'onagre, et moyenne pour la bardane. Possiblement que la stratification au froid n'a pas été assez longue (6 semaines). Plusieurs plants d'onagre manquaient aussi de vigueur.

Le nombre de plants au final en 2025 a été :

- 1 rangée d'onagre totalisant 200 plants
- 1 rangée double de plants de bardane totalisant 300 plants

Le nombre de plants au final en 2024 a été :

- 1 rangée simple de plants de bardane totalisant 250 plants

La parcelle dédiée au projet mesure 250 pieds de longueur et la population de bardane est répartie sur deux rangs.

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

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 40\$/h x 10 heures = 400\$
- Implantation (transplantation) :
 - 4 employés 22\$/h x 4 heures = 352\$
 - 1 propriétaire 30\$/h x 4 heures = 120\$
 - Conseillers de Gourmet sauvage et de la Clé des champs (pas de salaire)
- Installation système d'irrigation
 - 2 employés 22\$/h x 2 heures = 88\$
 - 1 propriétaire 30\$/h x 1 heure = 30\$
- Désherbage
 - 5 employés x 22\$/h x 5 heures en 2024 = 550\$
 - 5 employés à 22\$/h x 7 heures en 2025 = 770\$
- Irrigation en cours de saison
 - 1 propriétaire 30\$/h x 2 heures = 60\$

Grand total installation et production = 2370\$

Nous estimons ce coût pratiquement au même montant pour 2024 soit 2000\$ (en raison de l'absence de plants d'onagre.

Le coût des intrants se détaille de la façon suivante :

- Plateaux multicellules 144 (5) à 11\$ chacun = 55\$ Pas de facture
- Plateaux multicellules 231 (3) à 11\$ chacun = 33\$ Pas de facture
- Terreau (100\$) et compost (300), fumier (110) = 510\$ factures
- Chauffage de la serre pour les transplants = 107\$ Facture
- Kit complet de système d'irrigation = 4436,18\$ Facture
- Bobine irrigation goutte à goutte 12" = raccords et valves = 394\$ Facture

Total intrants : 7535,18\$

Récolte et conditionnement

La récolte et surtout, le conditionnement, est le poste de dépenses le plus élevé.

Toutes les opérations sont effectuées manuellement.

Le niveau de propreté doit être très élevé, il ne peut y avoir de saletés ou imperfections. Ces plantes sont transformées et serviront de condiment.

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. Le temps sauvé à la récolte grâce à cette technique compense largement pour les pertes de racines qui seront restées dans la terre suite au passage de la machinerie.

Bardane (récolte et lavage)

2025 : 3 employés à 22\$/h x 4 heures = 264\$

2024 : 3 employés à 22\$/h x 4 heures = 264\$

Onagre (récolte et lavage)

3 employés à 22\$/h x 3 heures = 198\$

Total récolte et conditionnement : 726\$

Grand total de tous les coûts : 8631,18\$ (excluant les taxes).

Rendements

Seule la bardane a été récoltée en 2024 mais la bardane ET l'onagre en 2025.

La récolte des PFNL et leur livraison chez le transformateur doit toujours être effectuée sans délai. Les plantes, une fois lavées, perdent une partie de leurs propriétés médicinales ou même une partie du poids. Le transformateur est perdant si le délai est trop long entre le conditionnement chez le producteur et la livraison chez celui-ci.

Les rendements sont répartis comme suit :

- Bardane 2024 : toute la rangée a été récoltée pour un rendement de 47 kilos.
- Bardane 2025 : les deux rangées ont été récoltées pour un rendement de 7,7 kilos.

- Nous estimons les pertes à 30%, dû notamment à la difficulté d'aller chercher toute la racine dans le sol et au déclasserement lors du conditionnement.
- Onagre 2025 : toute la rangée a été récoltée pour un rendement de 16 kilos.

Mise en marché

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

Achat de toute la récolte fraîche par Gourmet sauvage

- Bardane 2024 : 47 kilos à 35\$ le kilo = 1645\$
- Bardane 2025 : 7,7 kilos à 35\$ le kilo = 269,50\$
- Onagre 2025 : 16 kilos à 37\$ le kilo = 592\$

Grand total des revenus 2024-2025 = 2506,50\$

Notes sur la saison 2025

La saison 2025 a été la pire enregistrée sur la ferme en terme de chaleur et de manque d'eau. Nous avons battu des records de chaleur, et connu deux sécheresses consécutives. La grande chaleur a grandement affectée la croissance des PFNL cultivés. En effet, l'onagre est monté en graine dès la première année, et les racines de bardane se sont à peine développées. Et ce, malgré l'irrigation.

De plus, l'onagre a été déclassée par l'acheteur lors du broyage, en raison du fait qu'elle était trop fibreuse.

Notre manque de connaissance sur la culture des plantes sauvages y est pour quelque chose. Peut-être aurions-nous dû utiliser une ombrière?

Aurions-nous dû utiliser de l'irrigation par aspersion pour imiter la pluie plutôt que des tuyaux goutte à goutte?

Les graines achetées chez le semencier ne proviennent pas de notre région ni de notre sol. Peut-être qu'elles étaient mal adaptées à notre réalité?

Il s'agit de théories qui seront testées dans le futur, en continuant de cultiver ces plantes.

Toutefois, nous avons constaté qu'un plant d'onagre n'est pas monté graine. Nous l'avons préservé, et nous récolterons les graines sur celui-ci l'année prochaine.

Peut-être avons-nous là une réponse à nos théories? Peut-être que cela créera une variété d'onagre totalement adaptée à notre milieu, à notre sol et à notre climat.

Analyse technico-économique et discussion

- Considérant que le coût des honoraires de consultation dans le projet est nul,
- Considérant le coût très élevé en main d'œuvre,
- Considérant que nous croyons pouvoir encore raffiner nos techniques de production,
- Considérant que le système d'irrigation peut être amorti sur 5 ans,

- Considérant les pertes élevées lors de la récolte,
 - Considérant que 2025 fut une année désastreuse, mais que les années se suivent et ne se ressemblent pas,
 - Que les pertes de rendement font partie de la «game»,
- Nous considérons que, si nous continuons la production de ces plantes sauvages alimentaires selon une régie améliorée dans l'avenir, cette production est considérée rentable par la Récolte de la Rouge, dans son système de production.**

Une note à propos des amélanchiers

Nous avons implanté au printemps 2024 des plants d'amélanchiers (72) du cultivar Tiessen et du cultivar Northline.

Puisqu'il s'agit d'arbustes vivaces, et que les premières récoltes ne sont prévues qu'en 2027, et que les plants sont encore petits, nous avons cultivé des fleurs pour confectionner des bouquets au travers des rangées d'amélanchiers.

Nous aurions aussi pu y cultiver des légumes car l'espacement est prévu en fonction de la largeur future des arbustes. Étant petits, il y avait de l'espace pour circuler en tracteur et nous avons pu travailler le sol mécaniquement.

Nous recommandons cette approche à de futurs producteurs qui chercheraient à rentabiliser leur plantation à court terme. Nous estimons que les revenus issus de la culture des fleurs dans la parcelle d'amélanchiers ont payé le coût des plants, et leur implantation.

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

Nous voulons remercier tout particulièrement :

- Gilles Séguin (MRC des Laurentides)
- Élisabeth Viens (MRC des Laurentides)
- Antoine Thibault-Lepage (CDE des Laurentides)
- Pascal Benaksas (Gourmet sauvage)
- Audrie Tremblay (Récolte de la Rouge)

La Récolte de la Rouge