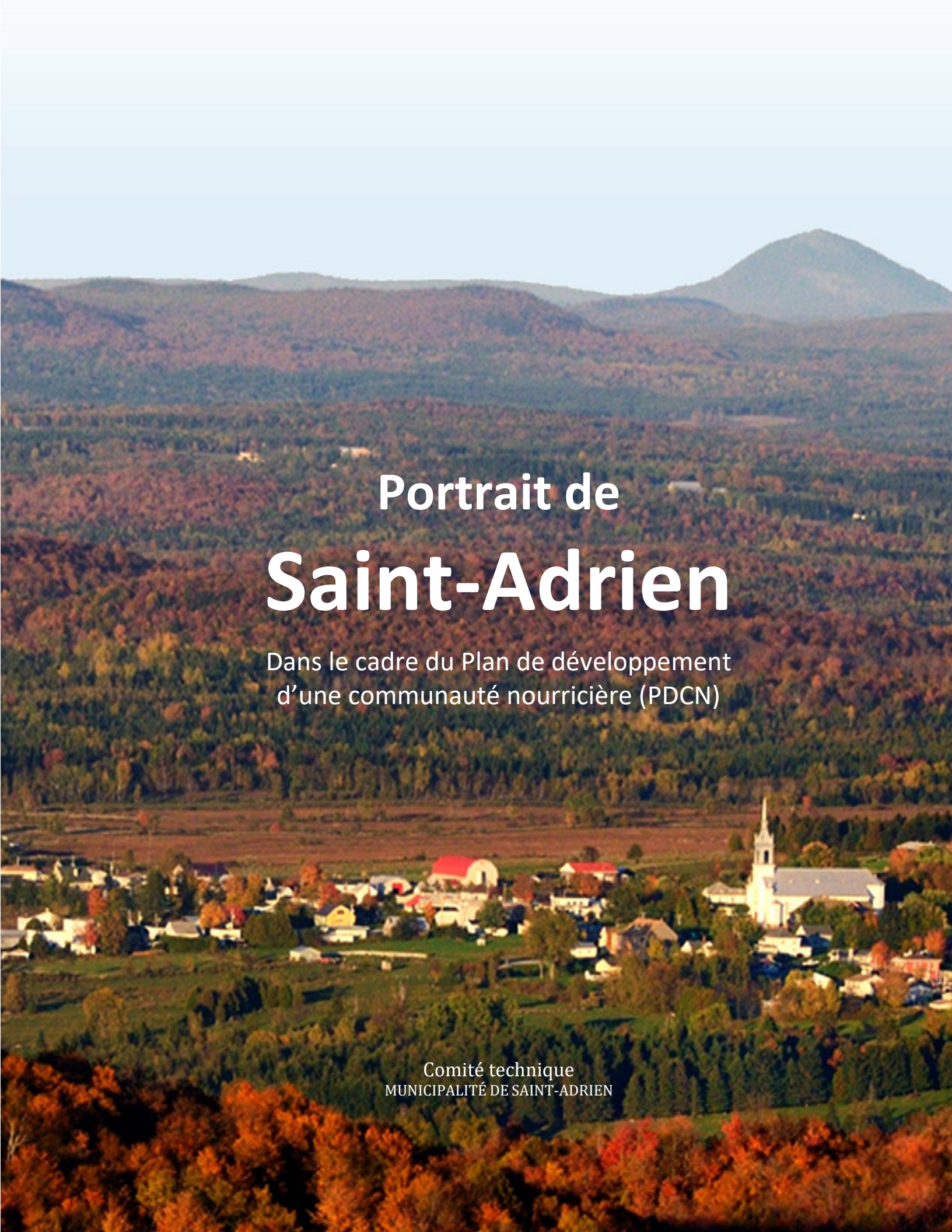


Portrait de
Saint-Adrien

Dans le cadre du Plan de développement
d'une communauté nourricière (PDCN)

Comité technique
MUNICIPALITÉ DE SAINT-ADRIEN

Ce portrait de la réalité agroalimentaire de Saint-Adrien a été réalisé dans le cadre du programme Plan de développement d'une communauté nourricière (PDCN) du Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ), et résulte d'une initiative du Comité de développement supportée par la municipalité de Saint-Adrien. Il a été rendu possible grâce à un travail collaboratif mobilisant tous les membres du comité technique du PDCN, ainsi que Émilie Windsor, agente de développement de Saint-Adrien.

La structure organisationnelle du PDCN est explicitée à l'Annexe 1.

Table des matières

1 Introduction générale 5

2 Le territoire Adriennois et les gens qui y habitent 9

2.1 Environnement physique et géographique 9

2.2 Profil sociodémographique 16

2.3 Environnement économique 16

2.4 Environnement culturel et historique: petite histoire de l'agroalimentaire à Saint-Adrien 18

3 Planifications et politiques publiques 29

3.1 Planifications et règlementations locales 29

3.2 Planifications régionales 30

3.3 Planifications et lois provinciales 31

4 Panorama des acteurs du système alimentaire et des initiatives favorables à une communauté nourricière 34

4.1 Producteurs agricoles 34

4.1.2.1 L'accès à la terre 37

4.1.2.2 Les ressources 37

4.1.2.3 La mise en marché 37

4.2 Acteurs de transformation et de distribution 42

4.3 Portrait citoyen et communautaire 49

54

54

Conclusion générale 55

Annexes 57

Index des mini-portraits

1. Le jardin pédagogique et communautaire (p.8)
2. La cueillette de Joanie Bélanger (p.15)
3. Lise et Jocelyn, maîtres épiciers (p. 22)
4. Maxime Allard, de l'érable à la table (p. 25)
5. Le phénoménal Paul Chaperon (p. 28)
6. Louka Chaperon : une relève qui n'est pas conventionnelle (p. 36)
7. Pierre, Conrad et le Saint-Vrac (p. 44)
8. Le frigo Antigaspi (p. 46)
9. Koan et le jardin Comme-1 (p. 48)
10. Dominique et Gaétan : Inspirants ! (p.52)

Liste des annexes

- Annexe 1 : Structure organisationnelle du PDCN
- Annexe 2 : Acteurs alimentaires actifs à l'extérieur du périmètre de Saint-Adrien
- Annexe 3 : Services alimentaires et sociaux desservant le territoire de Saint-Adrien
- Annexe 4 : Éléments d'intérêt de la planification stratégique municipale
- Annexe 5 : Organismes et comités à Saint-Adrien
- Annexe 6 : Carte des propriétés foncières (résidents vs non-résidents)
- Annexe 7 : Historique de la population
- Annexe 8 : Espèces répertoriées se prêtant à la cueillette sauvage
- Annexe 9 : Résultats du sondage effectué dans le cadre du PDCN (2021)
- Annexe 10 : Résultats du sondage citoyen (2021)
- Annexe 11 : Compte-rendu de la consultation publique sur l'alimentation (2019)
- Annexe 12 : Liste des producteurs répertoriés à Saint-Adrien
- Annexe 13 : Carte du classement des sols ARDA
- Annexe 14 : Modification du périmètre urbain à Saint-Adrien (2012)
- Annexe 15 : Évolution de la valeur au rôle municipal selon le type de terre
- Annexe 16 : Carte des types de sol
- Annexe 17 : Carte des courbes de niveau
- Annexe 18 : Carte des milieux humides répertoriés
- Annexe 19 : Carte du zonage agricole (à venir)

Introduction générale

1 Introduction générale

L'agroalimentaire est au cœur même de la vie de Saint-Adrien, une vie riche d'un territoire de forêts et de terres agricoles. Cette réalité rurale fait partie de notre identité, et ce, même si l'agroalimentaire n'a toutefois pas toujours occupé le même rang dans la vie des Adriennois. De nos débuts, sous forme d'occupation essentielle, vitale et même presque unique, elle est progressivement passée, vers le tournant du siècle dernier, à une simple activité économique secondaire.

Lorsque le Comité de développement a choisi d'inscrire l'agroalimentaire dans ses grandes priorités d'action, en 2019, il ne faisait que participer à un courant émergent, soit celui d'un intérêt renouvelé pour la réalité agroalimentaire. Cet intérêt était nettement perceptible au sein de la communauté. Prenant racine dans l'histoire adriennoise même, il est cependant influencé par un contexte planétaire inédit et il est teinté de valeurs nouvelles.

Bien sûr, il s'inscrit en réponse à un désir clairement exprimé par la population de consommer des aliments sains, frais et locaux, mais il y a aussi cet autre besoin viscéralement ressenti de rapprocher et d'apprivoiser les activités de production, de mieux occuper notre territoire nourricier et, plus encore, de développer une solidarité communautaire à partir de ces activités. C'est l'agroalimentaire de proximité.

L'agroalimentaire de proximité a aussi, pour nous, d'autres belles vertus : il permet de réduire l'empreinte carbone liée aux activités de production, de distribution et d'approvisionnement liées à notre alimentation, en plus de constituer un facteur de résilience et d'autonomie important pour la pérennité de notre communauté. Conséquemment, le présent exercice de mobilisation autour d'un PDCN, proposé par le MAPAQ, arrive à point nommé pour notre communauté.

Il nous permettra comme groupe humain d'intensifier la communication autour des enjeux agroalimentaires et d'établir une planification ancrée dans la double réalité qu'est celle du terrain et de nos besoins, et ce, au bénéfice de Saint-Adrien, de ses acteurs de l'agroalimentaire et, évidemment, celui de ses citoyens.

Bien entendu, il y a des étapes à franchir. Il faut d'abord bien dépeindre et connaître notre réalité agroalimentaire; ensuite, faire l'analyse de nos forces et faiblesses; puis projeter la vision que nous avons de notre communauté nourricière dans le futur. Finalement nous élaborerons un plan d'action pour donner forme à cette vision.

Voici donc dans un premier temps un portrait de notre réalité agroalimentaire. Ce portrait ne sera pas exhaustif. Nous insisterons sur ce qui nous caractérise et sur nos particularités. Nous voulons aussi faire ressortir l'environnement particulier, humain, politique, et réglementaire dans lequel prend naissance la planification de notre communauté nourricière.

Au final, le portrait nous permettra de développer la pleine conscience de l'état actuel de notre système agroalimentaire local. Nous espérons qu'à sa lecture apparaîtront facilement les fils conducteurs faisant ressortir nos forces, nos faiblesses ainsi que les opportunités pour agir.

Nous souhaitons vivement que ce portrait soit également un outil de mobilisation pour notre population. Nous vous invitons donc, à titre de citoyen intéressé de près ou de loin, à en prendre connaissance et à vous l'approprier. Nous l'avons voulu accessible et agréable à lire. Les données plus techniques ont été placées dans des annexes consultables pour ceux ou celles ayant le désir de les approfondir.

Par ailleurs, nous avions l'objectif de vous présenter un portrait humanisé, dans lequel vous alliez vous reconnaître, en allant au-delà des chiffres. C'est ainsi que nous avons choisi d'y intercaler des encadrés contenant des mini-portraits de plusieurs personnes qui donnent vie à la réalité agroalimentaire adriennoise. Ces mini-portraits auraient pu être en bien plus grand nombre tant les acteurs sont nombreux. Nous avons dû nous restreindre. Désolé si le vôtre manque! Ce n'est pas parce que vous ne le méritiez pas!

Bonne lecture.

Les membres du comité technique

Le territoire adriennois
et les gens qui y habitent

LE JARDIN PÉDAGOGIQUE ET COMMUNAUTAIRE

Valoriser la production alimentaire, un des essentiels à la vie, est un signe de santé pour une communauté; encore plus si cette communauté prend les moyens pour transmettre cette valeur à sa jeunesse. C'est ce qu'a fait un groupe de jeunes parents de Saint-Adrien en créant un jardin pédagogique et communautaire. Ils ont mûri le projet ensemble, puis ont effectué une recherche de subvention. La collaboration des enseignants a aussi été obtenue. Une formation adaptée a ensuite été organisée avec le support de Croquarium, un organisme qui s'est donné pour mission de « contribuer au développement et à l'épanouissement de l'enfant par le jardinage éducatif et l'éducation sensorielle au goût ».

Démarré en 2018, le projet a évolué et s'est consolidé, et ce, malgré la pandémie. Une structure pédagogique a été développée et des capsules informatiques ont été réalisées sur des thèmes spécifiques, le tout avec l'aide de l'équipe de l'école. Le but était de faciliter le travail des professeurs et des parents qui viennent prêter main forte, mais aussi de pérenniser la démarche en laissant des outils clé-en-main pour les parents et enseignants qui s'impliqueront dans le futur. Du point de vue pédagogique, on souhaite, entre autres choses, que le jardin pédagogique offre des situations pratiques d'application pour les disciplines scolaires de base comme le français et l'arithmétique.

On désire aussi que l'expérience du jardin rapproche les enfants de la nature et de leur corps, mais par une approche toute en plaisir. On fait bien les choses : les élèves sont équipés de salopettes et de gants. On leur a aussi appris à connaître et utiliser les outils de jardinage. Les élèves adorent tous l'activité jardinage et ils y participent avec enthousiasme. Regardez cette photo qui en témoigne. Valérie Gagnon, jeune parent impliquée, est émue de son expérience récente où elle a guidé, tour à tour, les élèves de tous les niveaux pour faire la fermeture du jardin avant l'hiver.

Merci au petit noyau de parents : Valérie, Joanie et Philippe, Indra et Geneviève, qui ont semé la graine de départ. Merci aussi aux différents organismes qui ont apporté leur contribution financière pour faciliter le démarrage et la consolidation.

2 Le territoire Adriennois et les gens qui y habitent

2.1 Environnement physique et géographique

2.1.1 Principales caractéristiques physiques du territoire

Saint-Adrien est situé dans la MRC des Sources, elle-même à la frontière de l'Estrie et du Centre-du-Québec. Appartenant à cette première, les liens économiques et les lignes de déplacement et de transport sont toutefois autant ou sinon plus développés avec cette deuxième région, dont la ville-centre est Victoriaville.

À proximité du parc régional du Mont Ham, dont la forme aux allures de volcan est un élément marquant de la ligne d'horizon, Saint-Adrien possède deux monts qui lui sont propres, soit le mont Saint-Adrien (d'une hauteur de 440 mètres) et le petit mont Ham (d'une hauteur de 450 mètres). Autour de ces monts, le paysage n'est pas plat pour autant : Saint-Adrien possède une topographie relativement prononcée[1], ce qui, dans certains cas, peut limiter l'usage de machinerie pour certains types de production.

D'une superficie de 98 km^2, le territoire de Saint-Adrien est entièrement situé dans le bassin versant Nicolet-Centre. Il ne dispose pas d'important bassin d'eau, mais nous y trouvons cependant plusieurs ruisseaux ou cours d'eau de faible importance, ainsi que certains milieux humides importants[2]. Par ailleurs, il se démarque par un couvert boisé en grande majorité, 81.97 km^2, soir approximativement 83%[3] de sa superficie. Saint-Adrien se démarque avec le plus grand nombre de producteurs forestier enregistrés de la MRC des Sources, soit 72, représentant 20%[4] des producteurs forestiers de la MRC des Sources.

Selon la classification des sols[5], Saint-Adrien n'a pas de sols très riches pour la production agricole, la majorité étant de la classe 7. De plus, dû à une pierrosité de surface élevée, à laquelle s'ajoute le relief parfois accidenté, les superficies de bonne qualité pour la culture sont rares, surtout si on se réfère aux besoins de la production à grande échelle. Cette rareté a été exacerbée au cours des dernières décennies par le fait que plusieurs prairies, jadis cultivables, ont été converties en plantations forestières. Il est cependant important de mentionner que l'on compte plusieurs ilots de sols de classe 4 ou 5, sols de meilleure qualité certainement, mais nécessitant certains efforts d'amélioration pour être productifs. Le type de sol prédominant est de type loam sableux, couvrant plus de 50% du territoire, suivi de loam argileux.[6]

[1] La carte des courbes de niveau se trouve à l'annexe 21
[2] La carte des milieux humides se trouve à l'annexe 22
[3] MRC des Sources, Schéma d'aménagement du territoire, p.131
[4] MRC des Sources, Schéma d'aménagement du territoire, p.136
[5] La carte ARDA de classement des sols se trouve à l'Annexe 16.
[6] La carte de type de sol se trouve à l'annexe 20.

Peut-être une conséquence fortuite liée en partie aux limitations de leur qualité et en partie à l'historique de l'occupation du territoire de Saint-Adrien les sols adriennois présente une pureté relative. Nos sols ont effectivement été maintenus à l'abri de certaines dégradations occasionnées par la pratique continue d'une agriculture moderne à grand déploiement, dégradations telle la compaction, la perte de matière organique et la contamination par les pesticides.

Malgré tous les inconvénients nommés plus haut, plusieurs agriculteurs réussissent à obtenir de bons rendements de récolte avec de bonnes pratiques et à force de rigueur, de persévérance… et d'amour.

2.1.2 Climat, changements climatiques et disponibilité de l'eau

Étant donné l'absence de station météorologique à Saint-Adrien, les données historiques disponibles concernant la température et les précipitations sont celles de la station d'Environnement Canada : Saint-Camille Wolfe. Cependant, Saint-Adrien étant 15 km au nord de Saint-Camille et ayant une altitude moyenne de 45 m plus élevée que Saint-Camille (343 m comparativement à 298 m[7]), il peut être estimé que la moyenne quotidienne de température ainsi que la durée moyenne de la période sans gel soit légèrement réduite.

Données sur les normales climatiques à la station d'Environnement Canada St-Camille Wolfe (1981-2010)[8]

Variables climatiques		Valeur
Température	Moyenne quotidienne	4,4 °C
	Écart type	2,1 °C
	Maximale quotidienne	10,0 °C
	Minimale quotidienne	-1,1 °C
Précipitations	Chute de pluie	939,5 mm
	Chute de neige	220 cm
	Précipitation totale	1159,1 mm
Durée moyenne de la période sans gel		97 jours
Degrés-jours de croissance (au-dessus de 5°C)		1673,1 degrés-jours

Source : Environnement Canada, normales climatiques

La période sans gel courte constitue un facteur limitant pour certaines cultures, en particulier la culture en plein champ de certaines variétés légumières. On a toutefois observé au cours de la dernière décennie un allongement de la période sans gel. Difficile de

[7] Municipality-canada.com, Saint-Adrien et Saint-Camille.
[8] MRC des Sources, Schéma d'aménagement du territoire, p.14

dire si ce changement sera permanent, mais l'effet des changements climatiques pourrait effectivement nous favoriser en ce sens.

La pluviosité semblerait convenir à un vaste éventail de cultures. Notons toutefois la grande variabilité constatée au cours des années récentes. Toutes les résidences de Saint-Adrien, même celles incluses à l'intérieur du périmètre urbain, s'approvisionnent en eau à partir de puits de surface ou de puits artésiens. Il n'y a pas de système d'aqueduc à Saint-Adrien. On doit souligner les problèmes aigus de manque d'eau vécus aux étés 2020 et 2021, et ce, sur l'ensemble du territoire de Saint-Adrien. Il s'agissait essentiellement de résidences desservies par des puits de surface. Plusieurs de ces puits qui, historiquement, n'avaient jamais manqué, se sont retrouvés à sec.

Encore une fois, les changements climatiques sont sans doute à pointer du doigt et la situation risque de se répéter. Notons que pour ce qui est du périmètre urbain, un grand nombre de bâtiments sont desservis par des puits partagés, ce qui risque d'aggraver la situation. Les impacts de cette situation sur la production alimentaire, autant en zone rurale que villageoise, seront certainement à prendre en compte, et pourront éventuellement justifier certaines actions préventives, autant au niveau individuel que collectif.

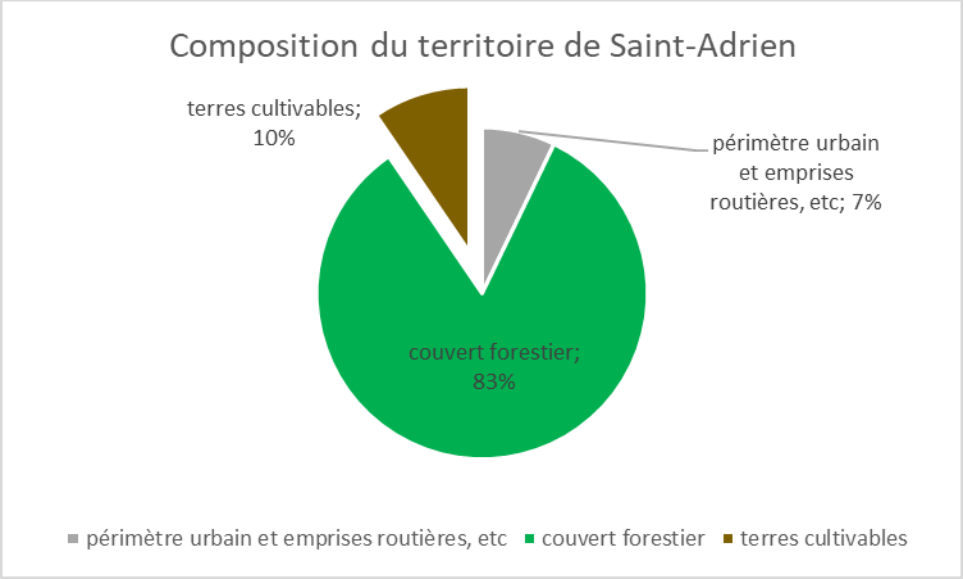
Outre leurs effets sur la production agricole, les changements climatiques ont aussi des impacts sur les écosystèmes naturels, dont l'écosystème forestier. On constate déjà des bouleversements importants chez la flore mycologique. Non seulement a-t-on vu grandement diminuer la présence de champignons sauvages dans son ensemble, mais on constate aussi des impacts plus marqués sur certaines espèces, (lactaires couleur de suie, craterelles jaunissantes, par exemple) qui, certaines années, n'ont aucune éclosion ou aucune assez significative pour permettre la récolte[9].

Un bon plan de communauté nourricière devra certainement être conçu avec en tête le souci de l'adaptation aux changements climatiques.

2.1.3 Occupation et utilisation du territoire

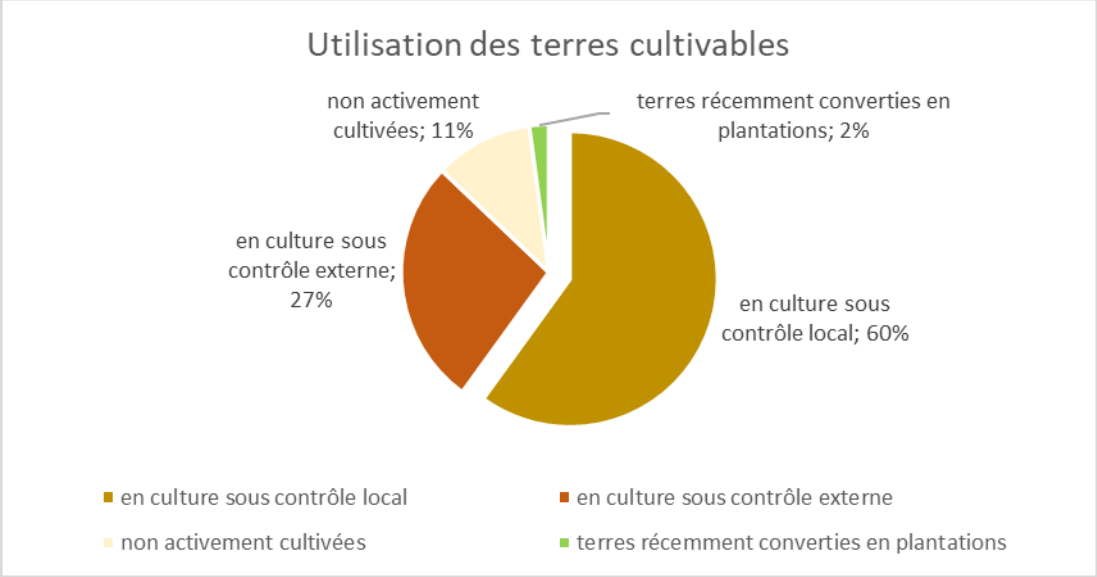
Les terres cultivables ne représentent qu'une toute petite partie (10%) du territoire de Saint-Adrien, soit un mince 941 hectares. L'essentiel du territoire est occupé par la forêt (83%), ou des plantations d'arbres (pessières en général) implantées sur d'anciens sols agricoles. Par déduction, environ 7% du territoire serait donc monopolisé par le périmètre urbain, l'infrastructure routière, et quelques autres utilisations. Au moment de planifier le développement de notre production de proximité, on doit avoir cette réalité bien présente à l'esprit. Cette rareté des sols cultivables est pire si on considère qu'une partie de ces terres ne sont pas, ou pas pleinement, sous contrôle local (27%). En effet 4% des sols agricoles sont possédés par des exploitants de l'extérieur. Une autre tranche de 215 ha (23%) sont loués à l'externe. Une vingtaine d'hectares de parcelles cultivables supplémentaires ont de plus été récemment perdues, parce que converties en plantation (2%).

[9] Source : Jean-Pierre Chapleau, mycologue amateur.



87% des superficies cultivables sont effectivement en culture, 11% étant soit en friche, soit délaissées, c'est-à-dire qu'elles ne sont plus relevées et ne font plus partie d'un plan de culture actif. On continue le plus souvent à y récolter le foin.

Total (ha)	En culture (sous contrôle local)	En culture (sous contrôle externe	Friches, pacages et parcelles non activement cultivées	Superficies récemment replantées
941	564	255	102	20
	60%	27%	11%	2%



Nos observations, faites sur le terrain et aussi grâce à l'analyse de cartes à jour, sont en discordance avec les données de 2007 tirées du schéma d'aménagement de la MRC.

Cependant cette discordance n'est probablement qu'apparente. La superficie cumulée des terres en friche était alors estimée à 424 hectares, soit quatre fois plus que notre évaluation terrain, pour une superficie agricole totale de 2500 hectares, ce qui représente plus du double de l'évaluation actuelle. Même si certains écarts peuvent être imputables à la méthodologie, il est clair que l'on a constaté au cours des décennies récentes une érosion significative de notre territoire à potentiel agricole. Il va de soi que la plupart des superficies en friche il y a 15 ans soient maintenant devenues de jeunes forêts, (naturellement ou par plantation), et que les friches actuelles en sont de nouvelles. Ce phénomène n'explique toutefois pas toute la perte. On constate que, depuis la décennie de 1980 de nombreuses terres ont été converties en plantation, et ce sans forcément passer d'abord par le stade de friche. Même si le phénomène semble s'être ralenti, il se poursuit néanmoins comme en témoigne la toute récente perte d'une portion supplémentaire de 2% de nos sols cultivables.

Certains constats doivent également être faits quant à la tenure des terres cultivables. Tout d'abord, on remarque qu'une quantité non négligeable de ces sols est aux mains de quelques grands propriétaires. D'autre part, plusieurs superficies sont détenues par des non-résidents. (Voir carte, Annexe 6). Même si la population adriennoise est reconnue pour son accueil et son ouverture, des propriétaires de l'extérieur pourraient se sentir peu concernés par un projet de communauté nourricière, faute d'un sentiment d'appartenance.

Finalement, on doit aussi constater que plusieurs parcelles de terres sont détenues par des résidents qui ne sont pas agriculteurs et que, conséquemment, elles ne sont parfois pas mises en valeur. On peut voir cette situation comme une opportunité, mais on doit aussi réalistement considérer que ces parcelles puissent être, éventuellement, définitivement soustraites du potentiel agricole.

Il importe de réaliser que les menaces cumulées que ces situations exercent sur une réserve de terres déjà modeste au départ, et qui a de plus été sérieusement aggravée à la suite des nombreuses conversions en plantations forestières du dernier demi-siècle. Il faudra analyser l'impact combiné de tous ces phénomènes sur la disponibilité, suffisante ou non, du territoire agricole pour la réalisation et le plein épanouissement d'un projet de communauté nourricière. Il résulte de ces constats que des mesures visant à sécuriser un patrimoine agricole minimal devraient sérieusement être considérées.

La forêt, nous l'avons vu, couvre la vaste majorité de notre territoire (83%). Le couvert forestier est en partie composé de peuplements naturels (%)[10], mais aussi de forêts artificielles résultant de la plantation d'arbres sur d'anciennes terres cultivables. Les peuplements forestiers naturels sont essentiellement mixtes ou résineux, représentant respectivement, 39% et 33%[11] de l'ensemble. La superficie occupée par les érablières serait

[10] Présentement en évaluation, donnée disponible sous peu.
[11] MRC des Sources, Schéma d'aménagement du territoire, p.131

d'environ xx[12] hectares. Quant aux plantations, une estimation conservatrice, faite grâce à l'examen de photos aériennes, nous indique qu'elles représenteraient xx hectares, soit xx%.[13]

Toute cette forêt est bien certainement une source de revenus pour plusieurs sylviculteurs, qu'ils soient professionnels ou non. On constate aussi que bon nombre d'agriculteurs sont également sylviculteurs et/ou acériculteurs et arrondissent les revenus de la ferme grâce à la ressource forestière.

Cependant ces forêts ne sont pas que des réservoirs de matière ligneuse à récolter. Elles permettent de multiples usages qui sont importants à différents égards pour la population. Outre leur contribution à la beauté du paysage, et outre les nombreuses activités de ressourcement et de loisir qu'elles permettent, elles sont jusqu'à un certain point un réservoir naturel d'aliments.

On peut récolter dans nos forêts différents gibiers. Elles recèlent en effet une abondance de lièvres, de gélinottes huppées et de cerf de Virginie. Ce potentiel pour la chasse, en plus du potentiel forestier, incite plusieurs non-résidents à faire l'acquisition de terres à bois, tel que représenté à l'Annexe 6. Dans une perspective de résilience alimentaire pour la communauté, cette abondance relative de gibier constitue une richesse et une sécurité. Tenant compte des impératifs de conservation des espèces, ce potentiel paraît relativement peu mis en valeur par la communauté pour le moment.

Nos forêts recèlent aussi plusieurs végétaux et champignons aux vertus nutritives et/ou médicinales. Une liste sommaire des espèces végétales et champignons qui sont répertoriées sur le territoire, en quantités significatives, se trouve à l'Annexe 8. Il est intéressant de mentionner qu'une nouvelle entreprise locale se spécialise dans la mise en valeur de produits trouvés dans nos forêts.

[12] Donnée à venir

[13] Cette évaluation pourra probablement être raffinée prochainement grâce à la participation d'un professionnel de la foresterie.

LA CUEILLETTE DE JOANIE BÉLANGER

Le marché de Noël de la Meunerie fut une belle occasion pour découvrir La Cueillette. La Cueillette est une toute nouvelle entreprise, créée il y a à peine un an, par Joanie Bélanger. Une quinzaine de beaux produits garnissaient déjà sa table de présentation, tous issus de la forêt qui nous entoure, tous issus de recettes mises au point par elle-même, avec un grand soin et un savoir-faire certain.

Une odeur subtile de forêt émanait de cette table, odeur combien apaisante! Infusions, baume à mains, crème pour le visage, miel au sapin, etc. La présentation est épurée, élégante et nous place tout de suite en contact avec la nature; elle nous fait bien ressentir les valeurs fondamentales qui sont à la base de « La Cueillette ».

Le projet de Joanie était en gestation depuis longtemps. Son expérience académique et professionnelle l'y ont menée presque naturellement. Joanie dispose d'un bagage solide accumulé au fil de nombreuses formations, toutes complémentaires, dans les domaines de l'écologie, la botanique, l'herboristerie, la transformation de produits d'hygiène corporelle, et j'en passe. Elle a aussi acquis une importante expérience de travail d'abord au Bureau d'écologie appliquée, puis chez Cultur'innov, une entreprise de Saint-Camille spécialisée dans l'agroforesterie et les cultures émergentes.

Joanie veut partager sa passion. Le contact avec la nature est source de bonheur et de santé pour l'humain. La Cueillette intègre donc dans son modèle d'affaires un volet de formation. Joanie offre à la population des ateliers ou on peut découvrir la forêt, apprendre à identifier les plantes et même à les transformer. On peut trouver La Cueillette sur Facebook en cherchant « lacueilletteplantessauvages ».

Longue vie à La Cueillette!

2.2 Profil sociodémographique

Dans la seconde moitié du vingtième siècle, la population de Saint-Adrien a connu une décroissance. Un plancher fut atteint autour de 2004-2005 et, depuis 2006, le village est entré dans un nouveau cycle de croissance démographique (Annexe 7).

Ce faisant, la densité de population de Saint-Adrien s'est relativement accrue pour atteindre 5,5 hab./km2 en 2021, comparativement à 5,3 hab./km2 en 2016. Les données sociodémographiques les plus récentes dont nous disposons remontent au dernier recensement fédéral ayant eu lieu en 2016[14]. Or, et nous le savons très bien, l'espace habitable nouvellement disponible, créé par les développements domiciliaires ayant pris place à Saint-Adrien dans les dernières années, combiné au mouvement spontané d'exode des centres urbains vers les régions (insufflé par la récente pandémie de la COVID-19), la croissance démographique s'est accentuée.

La population de Saint-Adrien est jeune en comparaison avec le reste de la MRC des Sources, ayant une moyenne d'âge de 43,5 ans comparativement à 46,4. Les jeunes de moins de 15 ans représentent 20,2% tandis que la population aînée représente 25% de la communauté adriennoise. Cette donnée explique probablement, en partie, le dynamisme entrepreneurial et communautaire que l'on constate actuellement.

En 2016, le territoire de Saint-Adrien comptait 225 logements. 65 de ces logements étaient habités par des ménages d'une seule personne, alors que les autres familles comptaient 2,3 personnes en moyenne. De ce même total, on dénotait également 40 locataires et 185 propriétaires.

Fait important à noter, nous remarquons présentement une sévère pénurie de logements, de terrains et de maisons à vendre sur le territoire de Saint-Adrien. Cette situation pourrait limiter l'accueil de nouvelles personnes impliquées en production ou transformation alimentaire, qu'ils soient exploitants ou qu'ils fassent partie de la main-d'œuvre.

2.3 Environnement économique

En 2016, l'agriculture, la foresterie, la pêche et la chasse combinées représentent la deuxième industrie la plus active avec 40 travailleurs sur 195, tout juste derrière les travailleurs de la santé, incluant les services sociaux, qui sont au nombre de 45. La construction est la troisième industrie offrant le plus d'emplois aux Adriennois. Par ailleurs,

[14] Les nouveaux résultats du recensement 2021 apparaîtront par vagues au courant de l'année 2022 et, conséquemment, les données démographiques seront mises à jour au fur et à mesure.

Saint-Adrien se démarque par un bassin de travailleurs autonomes important, avec 65 travailleurs autonomes, représentant 33% de la population active (195). Ceci est en cohérence avec le constat de dynamisme entrepreneurial mentionné plus haut.

Selon l'évaluation de la Direction de la santé publique, en 2018, la MRC des Sources a été classé comme étant défavorisée matériellement. La population de Saint-Adrien, est encore moins avantagée avec plusieurs indicateurs économiques se situant même en deçà de la moyenne de la MRC:

1. le revenu après impôt médian était de 22 464$ en 2015, comparativement à 24 665$ pour l'ensemble de la MRC;
2. le revenu moyen après impôt était de 41 151$ comparativement à 49 429$ pour la moyenne des ménages de la MRC;
3. le revenu après impôt moyen des ménages comptant une seule personne était de 19 784$ à Saint-Adrien comparativement à 26 166$ pour la MRC.

Il est à noter que 45 ménages consacraient plus de 30% de leur revenu aux frais de logement.

Des services sociaux et communautaires sont en place dans la région des Sources pour venir en aide aux plus vulnérables. Cependant, reste que les gens qui en ont besoin doivent être au courant et avoir des façons d'accéder à ces services, d'où l'importance des agents de milieux : des voisins, de la famille, les travailleurs de rangs, le réseau des éclaireurs, etc. Les agents de milieux permettent d'aller à la rencontre des gens dans le besoin et les référer aux bons organismes ou réseau de soutien. L'Annexe 3 liste les services alimentaires desservant le territoire de Saint-Adrien.

Dès lors, le souci de l'accès à une alimentation saine et de l'accès aux produits locaux devra être bien présent à l'esprit au moment de planifier et de mettre en place la future politique nourricière.

Comme dans l'ensemble des régions du Québec, le marché immobilier local a connu un essor fulgurant, propulsé par la pandémie mondiale. Malgré le développement domiciliaire Espace Nature débuté en 2011, de même que l'agrandissement du périmètre urbain en 2012, Saint-Adrien connaît une saturation du marché immobilier rendant les logements disponibles et les maisons à vendre très rares. Il devient donc plus difficile d'attirer des stagiaires ou des employés en agroalimentaire, faute d'une offre adéquate de logements pour eux-mêmes et pour leur famille.

Il est à mentionner que le développement domiciliaire Espace Nature a amené à ce jour (septembre 2021) 29 nouvelles constructions domiciliaires, en plus de 6 autres terrains vendus mais encore à construire. Ces terrains sont d'une grandeur suffisante pour permettre le jardinage et une certaine cueillette sauvage. De plus, la disponibilité de sentiers pédestres facilite pour les citoyens y résidant une connexion privilégiée à la nature.

Finalement, l'agrandissement du périmètre urbain le long du Chemin de St-Rémi en direction de Notre-Dame-de-Ham, en 2012, a aussi engendré son lot de projets intéressants. Voir la section citoyenne pour plus de détails.

Par contre, et en plus des limitations de lotissement et de construction de nouvelles demeures sur les territoires agricoles, le prix des terres agricoles et forestières a augmenté respectivement de 380% et 287% depuis 2005. Voir l'Annexe 15 – Évolution historique de la valeur au rôle municipal.

La rareté des propriétés et des logements disponibles à la vente ou à la location, liée à la forte poussée inflationniste qui gonfle actuellement les prix de l'immobilier, y compris celui des terres cultivables, crée donc inévitablement une difficulté importante pour recruter agriculteurs aspirants et travailleurs agricoles. Des voies de contournement devront donc être inventées.

2.4 Environnement culturel et historique: petite histoire[15] de l'agroalimentaire à Saint-Adrien

Difficile de s'orienter si on ne sait pas d'où l'on vient. Le texte qui suit fait ressortir les faits marquants de l'évolution de l'agroalimentaire au sein de la communauté adriennoise, depuis les débuts jusqu'à maintenant.

2.4.1 L'évolution de l'agriculture à Saint-Adrien à partir des débuts

Les débuts de la municipalité de Saint-Adrien ne remontent pas à très loin dans le temps, puisque que ce n'est qu'en 1879 qu'aurait débuté son existence légale, et ce, même si l'occupation du territoire a vraisemblablement commencé avant.

Les premiers habitants de Saint-Adrien pratiquaient une agriculture de subsistance. Le recensement de 1881 nous informe que 92% des répondants avaient déclaré être des cultivateurs. D'après les recensements, cette proportion est restée très forte jusqu'en 1921, même si on a vu progressivement apparaître une certaine diversification des occupations[16]. À cette époque, la population de Saint-Adrien était en forte croissance. Elle a pratiquement doublé de 1881 à 1921, passant de 453 à 864 personnes.

---

[15] La préparation de cet aperçu historique a été rendu possible grâce à la collaboration de M. Jean-Marie Dubois, auteur du Livre de l'histoire de Saint-Adrien, publié à l'occasion du centenaire du village.

[16] Nous n'avons pas pu avoir accès à des recensements postérieurs ou à d'autres sources d'information nous permettant de suivre l'évolution du nombre de producteurs agricoles au cours du dernier siècle. Nous savons cependant qu'il a essentiellement suivi une courbe descendante pour se situer aujourd'hui à une quarantaine de producteurs (en incluant les acériculteurs)

L'arrivée et la popularisation de l'automobile à partir des années 1950 ont rendu notre population plus mobile. Celle-ci a pu profiter du développement économique qui avait lieu autour, et aller notamment occuper des emplois à l'extérieur. L'essor de la mine d'amiante à Asbestos (aujourd'hui Val-des-Sources) a incité de nombreux hommes à abandonner la terre pour profiter des bons salaires qui ont progressivement été offerts dans les décennies qui ont suivi la célèbre grève de l'amiante.

La naissance et le développement de l'entreprise Airablo, à partir des années 80, ont aussi créé des emplois alternatifs alléchants. Il faut dire aussi que Saint-Adrien n'a pas échappé au fort mouvement d'exode vers les villes qui a frappé tout le Québec rural à partir de la seconde moitié du XXe siècle et même jusqu'au début du XIe.

Dans un autre ordre d'idées, et d'ici la caractérisation plus poussée mentionnée précédemment, nous n'avons malheureusement pas été en mesure de mettre la main sur des informations chiffrées quant à l'évolution des superficies en culture dans notre municipalité. Tout au plus pouvons-nous dire qu'elles ont progressé, probablement jusqu'autour des années 1940 au moins, pour ensuite régresser. Témoignent de cette importante régression les nombreuses plantations sylvicoles, réalisées sur d'anciens champs cultivables ou pâturages, qui morcellent dorénavant le territoire rural.

Cette conversion s'ajoute aux nombreux champs anciennement cultivés qui ont été abandonnés et qui sont retournés naturellement à la forêt, comme en témoigne. Tout randonneur a pu identifier, au cours de ses promenades au bois, de nombreux vestiges du passé agricole, tels que des digues de roches ou d'anciennes machines aratoires abandonnées.

En 1981, la promulgation de la loi sur la protection du territoire agricole (CPTAQ) a aussi eu un impact important sur l'utilisation de notre territoire agricole. Bien sûr la CPTAQ voulait empêcher la perte du potentiel agricole du Québec, mais en même temps elle valorisait un modèle de fermes performantes à grand volume de production. Ce faisant, sans tenir des particularités régionales, elle s'est donné des règles qui empêchaient le morcellement et favorisant la création de plus grandes fermes.

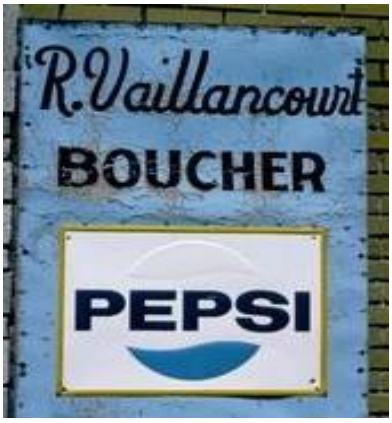
Or le territoire agricole de Saint-Adrien n'est pas adapté à ce modèle, et ce, pour plusieurs raisons : la morphologie du terrain est accidentée, la qualité des sols variable et les unités thermiques insuffisantes. Cependant, les règles de la CPTAQ n'interdisaient pas de replanter les terres. Comme si le choix avait été fait de concentrer toute la production alimentaire dans les zones à plus fort potentiel et de sacrifier le reste à la foresterie.

À cet effet, la Coopérative d'aménagement forestier de Wolfe naquit à la fin de la décennie 70. Celle-ci offrait justement, entre autres, un service de plantation d'arbres. Ce nouveau service a constitué une opportunité séduisante pour plusieurs propriétaires pour rentabiliser toutes ces parcelles de terre orphelines.

Grâce au précieux travail d'historien de M. Jean-Marie Dubois, plusieurs témoignages d'anciens ont pu être recueillis. À travers ces mémoires on a pu retracer que les élevages occupaient, au début du vingtième siècle, une place importante sur les fermes : vache laitière, bœuf, volaille, porc et chevaux, bien sûr, sont mentionnés dans les témoignages. Les produits de l'érable étaient aussi au rang des productions. On sait aussi que le « Père Chaperon » avait encore une « run » d'œufs et de légumes jusqu'au début des années '70.

Plus loin dans ce portrait, nous dresserons un profil complet de l'agriculture professionnelle contemporaine.

2.4.2 Quelques notes sur l'évolution des services à l'agriculture à Saint-Adrien



Aux premiers temps de la communauté adriennoise, les cultivateurs bénéficiaient sur place de certains services. À partir de 1891, il y a en permanence un forgeron à Saint-Adrien. Dès 1901, il y a une fromagerie, deux même à partir de 1911. Plus tard il y eut une coopérative où les cultivateurs pouvaient se procurer grains et moulées. Ce service était logé à l'endroit où se trouve l'actuel centre culturel et communautaire, justement nommé « La Meunerie ».

Archélas Pellerin, fondateur de Airablo, a même tenu un commerce de machineries agricoles et autres équipements de ferme (trayeuses, traitement d'eau, etc.). Le commerce des machineries fut abandonné mais les autres services furent repris par l'entreprise PLP qui déménagea finalement après quelques années d'opération.

L'abattoir de M. Robert Vaillancourt (photo) répondait aux besoins des agriculteurs, et ce, probablement jusqu'au début des années 80. Un autre abattoir, tenu par son fils Yvon, prit la relève pendant quelques années. Il était situé dans le rang 10.

Abattoir Vaillancourt en 1978, photos prises par Jean-Marie Dubois

Aujourd'hui, les services aux agriculteurs se concentrent principalement dans des centres régionaux, comme Wotton. Mentionnons toutefois l'existence à Saint-Adrien d'un service de débitage (Débitage Coyote) qui dessert une clientèle surtout constituée de chasseurs.

2.4.3 Petite histoire des points de vente d'aliments à Saint-Adrien

On peut supposer qu'un commerce d'aliments est apparu dans notre village à partir de 1884, alors qu'un premier magasin général a eu pignon sur rue. Un autre magasin général

serait apparu en 1920, propriété de Joseph Pellerin. Il aurait été repris par Archélas Pellerin, son fils, nommé précédemment.

Coop alimentaire en 1978, photo prise par Jean-Marie Dubois

Une coopérative alimentaire fut aussi créée, à l'emplacement de l'épicerie Nyka récemment fermée (croisement de la 216 et de la 257). Nous ignorons cependant l'année de sa fondation. Après quelques changements de mains, cette épicerie fut finalement exploitée par Jocelyn Larrivée et Lise Picard pendant 26 années, à compter de 1980. Ceux-ci y ajoutèrent un service de boucherie, qui venait combler le vide laissé par la fermeture de la boucherie Vaillancourt apparue en 1921.

C'est en 2006 que Jocelyn et Lise vendirent leur commerce pour se concentrer sur le service de traiteur, Buffet Lise, qu'ils avaient créé et qui est toujours en opération. Pour leur part, les nouveaux acquéreurs exploitèrent l'épicerie jusqu'à l'automne 2019, où elle ferma définitivement.

Épicerie au 1609 rue Principale circa 1940, photo prise par Jean-Marie Dubois

En 1945, il y aurait même eu deux magasins du coin, celui dont nous venons de parler et un autre, sur le coin opposé, plus tard transformé en dépanneur-cantine (le Gaz et bouffe), fermé aussi vers 2013 ou 2014. Le bâtiment de l'ancienne épicerie Nyka est quant à lui toujours abandonné depuis sa fermeture.

En 2019, on peut dire que la population adriennoise vivait dans un quasi désert alimentaire, alors que plus aucun commerce d'alimentation n'existait à proprement parler, sinon un petit comptoir de vente d'aliments en vrac qui débutait ses opérations dans le hall d'entrée de l'ancienne église.

Quelques mois plus tard le Comptoir Saint-Vrac déménageait dans une ancienne maison privée, et amorçait une diversification importante de son offre de produits. Propulsé par la soif de consommation locale créé par la pandémie de Covid-19, le Comptoir Saint-Vrac a vécu une croissance fulgurante de son chiffre d'affaires. Il dessert maintenant au-delà de 500 membres, pour un chiffre d'affaires dépassant les 400 000$.

Grâce à l'initiative d'une citoyenne, un petit marché public estival fut créé en 2013. Depuis, ce petit marché a connu une croissance régulière à chaque année. Tous les samedis, une clientèle de plus en plus importante s'y rencontre pour se procurer légumes de saison et produits transformés. On en profite pour socialiser.

2.4.4 Les services de restauration au fil du temps

L'histoire de la restauration à Saint-Adrien semble remonter significativement le fil du temps. Vers la moitié du XXe siècle, plusieurs restaurants avaient pignon sur rue simultanément. Dans les années 80, l'hôtel Frontenac, à la sortie du village, hébergeait encore un restaurant en bonne et due forme. Par la suite, ce fut plutôt une succession de petits restaurants du style alimentation rapide. En 2020, après quelques années sans aucun service, les citoyens durent se contenter d'une cantine mobile qui opéra un été seulement. Dès l'année suivante, une nouvelle cantine fut installée sur le site de l'ancien dépanneur et station-service, avec comme particularité d'offrir un menu entièrement constitué de

LISE ET JOCELYN, MAÎTRES ÉPICIERS

En 1980, Jocelyn Larrivée et Lise Picard ont fait l'acquisition du magasin général qui était alors la propriété de Léo Larrivée et auparavant de Rosaire Larrivée. Ce magasin du coin avait de l'histoire. En témoignaient les marques d'usure sur l'impressionnant comptoir de bois derrière lequel les propriétaires servaient la clientèle.

Rapidement, les nouveaux propriétaires éliminèrent de l'inventaire les produits non alimentaires pour faire de ce commerce une vraie épicerie. À force de travail et de sourires, ils élargirent l'offre de produits et fidélisèrent la clientèle adriennoise. Ils ajoutèrent un service de boucherie, puis ouvrirent un comptoir de la SAQ. Ils offrirent également aux chasseurs du coin un service de débitage du gibier. Ce service roulait à pleine capacité à chaque automne durant les périodes de chasse. Pour minimiser les pertes en épicerie, ils se mirent à confectionner des produits transformés. En bon gestionnaires, ils comprirent vite le potentiel de rentabilité lié à la transformation.

Au moment de vendre leur épicerie en 2006, ils avaient déjà créé et rodé un service de traiteur qu'on connaît aujourd'hui sous le nom de Buffet Lise. Ce service fut par la suite marqué d'une forte expansion, car il répondait vraiment à un besoin régional. Avant que ne frappe la pandémie, une demi-douzaine d'employés et 9 camions suffisaient à peine pour répondre, souvent en simultané, aux demandes de la nombreuse clientèle. La totalité de la préparation se fait à partir d'une cuisine de transformation toute petite, mais fort bien installée; comme quoi l'efficacité ne repose pas forcément sur la somptuosité des installations!

Lise et Jocelyn ne l'ont pas toujours eu facile. Peu après l'acquisition de leur épicerie, ils durent faire face à des taux d'intérêt qui flottèrent dans la zone des 20% pendant quelques années! Somme toute, leur persévérance et leur force de travail leur a permis de développer deux services agroalimentaires florissants qui ont très bien desservi notre population. Lise Picard et Jocelyn Larrivée ont été des figures incontournables de l'agroalimentaire à Saint-Adrien. Chapeau à Jocelyn et à Lise… et merci.

produits régionaux. À travers ces années et encore à ce jour, Saint-Adrien compte Buffet Lise comme service de traiteur.

2.4.5 Les bouleversements sociodémographiques et les développements du dernier demi-siècle

Jusqu'au début de la seconde moitié du XXe siècle, la population de Saint-Adrien était très homogène, et essentiellement composée de familles de souche locale ou régionale. Cette population était en baisse, au profit des grands centres urbains. Tout à fait en rupture, en 1972, un groupe de jeunes vinrent s'installer dans le rang 8 de Saint-Adrien pour fonder une commune. Ces jeunes étaient de la mouvance hippie, mouvance qui véhiculait alors des valeurs nouvelles pour la société de l'époque. On valorisait le retour à la terre et les métiers artisanaux. La protection de l'environnement faisait aussi partie des nouvelles valeurs.

On se mit à faire de grands jardins, à cultiver foin et céréales, à élever chèvres et autres animaux, à cueillir, à herboriser. On faisait de l'agriculture « biologique »; on faisait du compost. La culture hippie, exerçant une grande force d'attraction à l'époque, la Commune du 8 attira de l'extérieur plusieurs autres jeunes personnes et jeunes familles, qui s'installèrent en satellite dans la campagne adriennoise, et même au-delà, profitant du vide territorial laissé par le mouvement d'exode vers la ville de la population traditionnelle.

Cette nouvelle communauté en expansion apportait aussi des habitudes alimentaires différentes. Progressivement les deux cultures s'entremêlèrent et s'enrichirent l'une de l'autre, même s'il existait certaines difficultés de communication. Au bilan agroalimentaire, peu de producteurs professionnels sont réellement issus de ces nouveaux arrivants, bien que le mouvement induit un appétit certain pour la production et la consommation des aliments de proximité, de même que pour la mise en valeur des produits forestiers non ligneux. C'est d'ailleurs à cette époque que le jardinage citoyen a été placé sur un piédestal et que la pratique a commencé à se répandre.

Au tournant du siècle s'est aussi développée une mycologie locale structurée. De nombreuses formations furent dispensées, permettant le développement d'une certaine expertise populaire locale. Un peu plus tard, en 2009, l'organisme Les Temps d'art populaire, voué à la diffusion des savoirs traditionnels, vu le jour. Cet organisme toujours bien vivant a joué un rôle important, en particulier pour la valorisation des savoir-faire liés au terroir et le partage des connaissances entre les cultures locales et nouvellement locales.

En 2013 un projet de compostage à domicile fut réalisé à Saint-Adrien, et ce à l'échelle de toute la population. Il en est résulté une politique municipale qui permet une réduction significative du volume des rebuts et également une valorisation des déchets organiques sous forme d'engrais. En l'espace de 5 années le volume des rebuts générés par citoyen a été réduit de 369 à 230 kilos.

À compter de 2012, le développement domiciliaire Espace Nature dans le rang Petit 3 a initié une seconde vague de nouveaux arrivants, qui a par la suite débordé sur l'ensemble du territoire; des jeunes surtout, qui sont venus regonfler les nouvelles ambitions agroalimentaires. Ces jeunes sont porteurs de nouveaux projets, dont le marché public, le Comptoir Saint-Vrac, la Ferme innovante, le jardin pédagogique et le complexe agroalimentaire du Marché au cœur. Nous élaborerons sur ces nouveaux projets plus loin

dans ce portrait. Ceci est sans compter quelques nouveaux établissements agricoles et un deuxième souffle pour le jardinage familial et communautaire.

MAXIME ALLARD, DE L'ÉTABLE À L'ÉRABLE

Dans la vie, il y a des gens qui ont la formidable capacité à embrasser un projet et sauter dedans à pieds joints pour le faire fonctionner. Maxime Allard est de ce genre. Producteur laitier à Princeville pendant plusieurs années, ce jeune père de famille a tout quitté pour reprendre une érablière à Saint-Adrien et élever quelques animaux de la ferme sur le terrain. Pourtant, aujourd'hui, au lieu de vaches et de moutons, ce sont des troupeaux de cerfs qui gambadent sur sa terre. Bienvenue à l'Érablière du Cerf Rouge.

De fil en aiguille, l'éleveur a racheté plusieurs petits troupeaux à travers le Québec. Dans la province, ils sont à peine quinze éleveurs à posséder plus de vingt-cinq cerfs. Maxime en a soixante-dix. Les animaux sont élevés pour leur viande et vendus principalement aux touristes qui passent devant la ferme en allant au parc du Mont-Ham. Nul besoin de panneaux publicitaires quand on a soixante-dix cerfs qui gambadent au bord de la route en faisant de l'œil aux clients! Au printemps, c'est surtout l'érablière qui l'occupe. Là encore, cet entrepreneur dans l'âme s'est lancé sans connaître le métier. Il est passé de l'étable à l'érable, sans formation spécifique. Certes, l'ancien propriétaire lui a expliqué quelques rudiments. Mais le reste, il l'a appris au fur et à mesure, sur le tas.

Comme si ce n'était pas tout, Maxime est aussi professeur à temps partiel dans un DEP en production animale et conseiller municipal du village de Saint-Adrien. S'il avait déjà fait ça avant? Bien sûr que non. Il s'est lancé dans cette aventure humaine et politique pour la première fois en arrivant au village. Saint-Adrien, la solidarité entre ses gens, les liens avec ses voisins, il m'en parle avec affection.

Son prochain projet, et pas le moindre : ouvrir une boucherie. Pour transformer sa viande sur place, d'une part, mais aussi – et surtout – pour passer plus de temps auprès de sa famille. C'est d'ailleurs sa conjointe, Kathy, qui le rejoindra dans l'aventure. Kathy suit d'ailleurs une formation pour apprendre la profession. Le défi est grand, mais Maxime fait partie de ces personnes dont le mantra est de se lancer, travailler fort, et y arriver!

2.4.6 Les gestes récents du Comité de développement et de la Municipalité

En 2018, le Comité de développement de la Municipalité a inscrit l'agroalimentaire dans ses priorités d'intervention. Un comité fut créé pour supporter les initiatives émergentes, et aussi tenter d'en inspirer de nouvelles. Les premiers gestes posés furent de sonder la population, d'abord par le biais d'une enquête portant surtout sur la consommation et ensuite grâce à un forum citoyen, axé lui sur la production et les services agroalimentaires de proximité. Il ressortit clairement de ces consultations un appétit pour la consommation d'aliments locaux et aussi une volonté de stimuler et diversifier la production locale, ces souhaits faisaient consensus au sein de tous les segments de la population.

Parallèlement, le Comité de développement entreprenait des discussions avec la Municipalité pour concrétiser sa participation à l'édition 2019 du Forum de développement durable de Victoriaville. L'enjeu soumis était la recherche de solutions durables à la disparition de nos services agroalimentaires traditionnels locaux. La solution validée lors du forum consistait en la mise en place d'un système agroalimentaire territorialisé comportant diverses mesures pour stimuler la production professionnelle et citoyenne ainsi que la création d'un centre multifonctionnel pour les services alimentaires.

La participation adriennoise à cet événement a été couronnée de succès puisque le prix du jury et le prix du public ont été remportés. Point important à mentionner, la Municipalité s'était déjà impliquée activement, dès 2018, en faisant l'acquisition de l'ancien dépanneur et station-service désaffecté, avec l'intention de réserver ce terrain pour des services alimentaires de proximité.

2.4.7 Conclusion historique

Au début de son histoire, l'agroalimentaire était l'activité économique la plus importante à Saint-Adrien. Dans chaque famille, ou à peu près, on s'adonnait à la culture et à l'élevage des animaux. Pendant de nombreuses décennies, il a existé sur place une infrastructure de transformation et de distribution, et même d'autres services pour l'agriculture. Ce fut véritablement un âge d'or de l'agroalimentaire de proximité.

Puis, vers le milieu du XXe siècle, s'amorça un déclin. Les gens abandonnaient l'agriculture; plusieurs terres étaient laissées à l'abandon ou replantées; la production alimentaire ne faisait plus partie des préoccupations de la population. Sous l'impulsion des forces économiques, et aussi à cause d'autres changements structuraux, cette tendance se poursuivit pendant plusieurs décennies. Ce changement de paradigme s'accompagna d'un exode vers les villes et d'une dévitalisation générale des milieux ruraux. Hélas, Saint-Adrien n'y fit pas exception.

Nous assistons aujourd'hui à un retour du balancier, alors que les changements sociodémographiques du dernier demi-siècle ont provoqué une renaissance de l'intérêt pour l'agroalimentaire de proximité. De nouveaux projets prennent forme. Le jardinage citoyen et communautaire a aujourd'hui la cote. Du coup, les pouvoirs publics ont bien compris l'importance d'appuyer cet élan issu de la communauté même.

L'engagement de la Municipalité, conjointement avec le Comité de développement, dans l'actuelle démarche de planification d'une communauté nourricière (PDCN), marque vraisemblablement le début d'une nouvelle étape. Il permettra de clarifier les objectifs et de mieux cibler et coordonner les actions, en plus de créer une meilleure synergie entre les acteurs.

LE PHÉNOMÉNAL PAUL CHAPERON

Avec sa voix de stentor et sa stature d'homme fort, Paul Chaperon en impose. Mais il en impose aussi et surtout par sa manière d'exercer son métier d'agriculteur. Écologiste avant l'heure, il produit son lait et exploite sa forêt dans le plus grand respect de l'écosystème qui le fait vivre, lui et sa famille. Pas de pesticides, quels qu'ils soient. Presque pas d'engrais de synthèse non plus : à peine 50 livres à l'acre de phosphate sur les parcelles « remontées », une fois aux sept ans.

Lorsque l'agronome vérifie le niveau de compaction de ses sols, il n'en trouve aucune! Et pour cause, car il n'y a pas de machinerie lourde à la ferme Chapi. Ici les chevaux sont utilisés pour la majorité des opérations, autant sur la terre qu'en forêt : récolte du bois, labours et récolte du foin lousse même. Paul a fait un choix audacieux en refusant la grande mécanisation pour plutôt garder vivants des savoir-faire que certains identifient à une autre époque.

Ces choix n'empêchent pas la ferme Chapi d'exploiter 40 vaches laitières et de sortir 50,000 pieds de billots de sciage et plus par année. Paul et Françoise, sa conjointe, exploitent aussi une petite érablière et vendent du bois de chauffage à qui en veut. La ferme Chapi trouve le temps de transmettre son expertise unique en accueillant chaque année de jeunes stagiaires en foresterie et en agriculture. La société Radio-Canada est même venue tourner à la Ferme Chapi dans le cadre de l'émission La semaine verte.

Pour ce qui est de la rentabilité, on n'a ici de leçons à recevoir d'aucune méga-ferme super mécanisée. Le fruit des ventes ne va pas au paiement des factures d'intrants et au remboursement d'une dette. C'est une beauté de voir ces prairies fertiles et les pâturages habités par ces belles vaches au pi dodu. Il est devenu si rare de voir des vaches laitières au pâturage!

Planifications et politiques publiques

3 Planifications et politiques publiques

3.1 Planifications et règlementations locales

3.1.1 Les règlements d'urbanisme et le processus de refonte

Tels qu'ils ont été rédigés et amendés, les règlements d'urbanisme (zonage, lotissement, etc.) actuels de Saint-Adrien imposent un certain cadre à la production alimentaire, ainsi qu'à certaines activités corollaires. Les contraintes varient selon qu'on est en zone urbaine ou rurale.

Cependant l'ensemble du territoire rural n'est pas réglementé de façon homogène non plus. Il existe un zonage rural où certaines zones ont des restrictions pour les types d'élevage qui peuvent être pratiqués. Des restrictions existent aussi en ce qui concernent les types d'habitations ainsi que le nombre de logements par habitation, avec des impacts potentiels sur l'hébergement des travailleurs agricoles. Pour plus de détails sur les contraintes liées à chaque zone, on doit consulter l'inspecteur municipal.

À l'intérieur du périmètre urbain, les élevages ne sont actuellement pas permis, à l'exception des poules (nombre de têtes limité). Afin d'éviter la contamination des puits par les fertilisants et/ou les pesticides, les jardins doivent être situés à distance raisonnable, distance cependant non définie précisément.

Nous n'élaborerons pas davantage sur toutes ces limites réglementaires puisqu'un processus de refonte est présentement en cours.

L'opportunité est donc belle pour repenser l'ensemble de ces outils législatifs afin de créer un environnement réglementaire propice à l'implantation et à l'épanouissement des initiatives nourricières de proximité.

Ainsi la réflexion pourrait porter sur des enjeux comme :

- **L'encadrement des élevages en zone urbaine ou rurale**
- **L'utilisation des pesticides et fertilisants de synthèse à l'intérieur du périmètre urbain**
- **La protection du patrimoine agricole (terres cultivables)**
- **La protection de la ressource eau**
- **Les habitations annexes ou à logements multiples**
- **Etc.**

3.1.2 Planification stratégique

En 2021, la municipalité de Saint-Adrien s'est dotée d'une planification stratégique pour un horizon de 5 ans. Cette planification stratégique démontre une volonté municipale d'augmenter les services de proximité et du fait même la résilience alimentaire de la communauté. Les objectifs et actions choisies par la municipalité qui vont en ce sens se retrouvent dans l'Annexe 4.

Citons les quelques éléments de cette planification ayant un impact direct sur le nourricier

- Poursuivre et stimuler la pratique du compostage domestique (…).
- Soutenir le développement agroalimentaire et le développement de services de proximité.
- Encourager le développement d'une offre en restauration au cœur du village.

Avec cette planification stratégique viennent plusieurs projets municipaux qui pourront être perçus comme convergents aux efforts pour développer la communauté nourricière. Parmi ces projets en émergence, citons entre autres un nouveau développement domiciliaire, une fête printanière et un sentier nourricier dans le parc municipal. Ces projets pourront prendre la couleur donnée par le conseil municipal, les chargés de projet et les citoyens qui y travaillent.

D'autres projets menés par des citoyens et des entrepreneurs se développent en parallèle ou en collaboration avec la municipalité comme décrit dans la section citoyenne de ce portrait.

3.1.2 Politique de compostage

Tel que mentionné dans l'historique, la municipalité de Saint-Adrien a une politique de compostage à domicile depuis 2016, fruit d'un projet-pilote de 3 ans. La municipalité y affecte d'ailleurs une somme chaque année afin d'embaucher une ressource pour visiter l'ensemble des domiciles, échanger avec les citoyens à propos de leurs installations de compostage et les conseiller au besoin.

3.2 Planifications régionales

3.2.1 Le Schéma d'aménagement de la MRC

Le schéma d'aménagement de la MRC semble parfaitement compatible avec les objectifs et impératifs du développement d'une communauté nourricière locale. Deux enjeux sont identifiés. Le premier celui de la protection du territoire agricole et de la conciliation des usages; le second est celui de la mise en valeur des activités et du potentiel agricole.

En ce qui concerne la mise en valeur des activités agricoles, les objectifs nommés sont les suivants :

- Stimuler la production et l'établissement d'entreprises agricoles dans un souci de développement durable.
- Dynamiser le territoire agricole par une transformation locale de ses produits.
- Dynamiser le territoire agricole par la commercialisation de ses produits et la mise en valeur du terroir de la MRC

Dans son nouveau schéma d'aménagement la MRC met de l'avant le concept d'un système alimentaire territorialisé et durable. Les circuits courts et l'émergence de nouvelles productions spécialisées s'inscrivent comme des perspectives à explorer pour mettre en valeur les espaces inoccupés.

La protection de l'eau et de la ressource sol sont aussi priorisés :

« La protection des ressources eau et sol et de leurs services écologiques sont aussi indissociables de la protection des activités agricoles dont la productivité dépend de leur bonne santé. La mise en place de pratiques durables qui assurent la santé des sols et la protection de l'eau doivent être encouragées pour assurer la pérennité de l'agriculture. »

3.2.2 Plan de développement de la zone agricole de la MRC des Sources (PDZA)

Le PDZA de la MRC est actuellement en révision. La disponibilité de cette nouvelle édition est imminente. Plus d'informations sont à venir là-dessus.

3.2.3 L'Agenda 21 de la MRC des Sources

Mentionnons seulement que l'agenda 21 priorise les transformations alimentaires secondaires et tertiaires.

3.2.4 L'UPA

À l'échelle régionale, l'UPA a un groupe de travail qui se penche sur différents enjeux en lien avec la mise en marché de proximité, notamment l'accès aux abattoirs sous inspection, l'accès aux marchés institutionnels, à la restauration et à l'hôtellerie. On souhaite faciliter l'accès à l'information pour les producteurs. On planifie aussi lancer un sondage pour savoir quels sont les services dont les producteurs exploitant les circuits courts auraient besoin.

Nous n'avons pas une planification stratégique en tant que telle, mais on veut se donner des actions, notamment orientées autour de l'accès à l'information pour les producteurs. Nous avons aussi comme idée de lancer un sondage auprès des producteurs qui font de la mise en marché de proximité pour voir quels sont les services dont ils auraient besoin. Ce dont on se rend compte, c'est qu'il existe plusieurs initiatives en lien avec les marchés de proximités, des programmes au MAPAQ et plusieurs sources d'information, mais qui sont un peu dispersées.

3.3 Planifications et lois provinciales

Certaines lois et politiques du gouvernement provincial ont de multiples impacts sur la réalité agroalimentaire. Mentionnons la loi sur la protection des terres agricoles. Mentionnons aussi les planifications et programmes du MAPAQ. Toutes devront bien sûr être prises en compte au moment de poursuivre la planification de notre communauté nourricière. Cependant cet environnement politique et réglementaire constitue un même contexte large et universel auquel toutes les zones rurales sont soumises.

Nous n'élaborerons donc pas beaucoup, afin de mieux nous concentrer sur les particularités locales et régionales. Mentionnons toutefois le cadre restrictif qu'impose la CPTAQ dans son

interprétation de la loi sur la protection du territoire agricole. Le demande de morcellement sont en ce moment rarement acceptées, ce qui constitue un obstacle majeur à l'établissement d'une relève qui privilégie souvent la création de fermes de petite taille, qui sont bien adaptées pour desservir les petites communautés locales ou régionales.

Soulignons et saluons par ailleurs les annonces politiques récentes exprimant l'intention du gouvernement d'apporter des assouplissements pour faciliter le morcellement.

Voir l'Annexe 19 pour la carte du zonage agricole (à venir).

Panorama des acteurs

4 Panorama des acteurs du système alimentaire et des initiatives favorables à une communauté nourricière

4.1 Producteurs agricoles

Comme le souligne la mise en contexte historique, l'évolution de Saint-Adrien et celle de sa production agro-alimentaire sont intimement liées. Suivant les mêmes cycles de développement et d'expansion, puis de défis, de dévitalisation et même, diront certains, d'abandon, la communauté adriennoise de producteurs se trouve aujourd'hui face à un tournant dans sa trajectoire, et ce, à l'instar de sa population.

Propulsée par un engouement renouvelé pour la ruralité et un intérêt marqué pour une économie où s'enchevêtrent circularité, proximité et durabilité, elle se trouve à la fois portée par un courant fort d'historicité traditionnelle, empreinte de résilience, de pragmatisme et d'opportunisme, auquel se conjugue l'enthousiasme et l'énergie d'une nouvelle génération pour qui la production agro-alimentaire, au-delà des impératifs de subsistance et autres besoins de première nécessité, revêt un caractère plus profond liée à l'expression de valeurs et de modes de vie paradoxalement plus traditionnels, en apparence, mais qui pour eux sont un retour du balancier vers l'essentiel.

Cette dualité, loin d'être antinomique, possède au contraire le potentiel d'une complémentarité des plus intéressantes. À cet égard, notre attention s'est particulièrement portée sur des constats visant à mieux comprendre les bases sur lesquelles il nous est possible de consolider les acquis du milieu, tout en s'ouvrant à la possibilité de construire les éléments les plus stratégiques et structurants pour notre communauté, et ce, afin d'affirmer encore davantage la capacité de notre Saint-Adrien nourricier, en quantité et en qualité.

Afin d'y parvenir, nous avons commencé par dresser une liste des producteurs sur le territoire Adriennois. Dresser la liste des agriculteurs de manière exhaustive a été un réel défi, puisqu'aucune base de données ne correspondait à nos observations terrains : signe de petites entreprises autonomes et de temps changeants, dont le nombre est en constante variation.

Pour les fins de cet exercice, nous avons défini un producteur agricole comme un producteur ayant des transactions commerciales reliées à la production agricole autre qu'uniquement relié à l'acériculture. Nous avons ensuite procédé à des entretiens qualitatifs auprès de 13 producteurs respectant cette définition sur un total de 15 répertoriés, voir l'Annexe 12 pour la liste complète. De plus, nous avons fait des entrevues auprès de 2 producteurs acéricoles, sur un total de 16 répertoriés.

Bien entendu, ces mêmes producteurs seront également invités à prendre part aux étapes subséquentes du présent chantier, leur présence étant à nos yeux garante de pertinence dans les points de vue exprimés, de même que de performance dans les solutions proposées. D'ailleurs notre enquête nous a appris que la plupart se sont d'ailleurs montrés ouverts et intéressés à cette participation.

4.1.1 Types et caractéristiques des productions

Saint-Adrien se démarque par ailleurs par des entreprises aux productions diverses et à relativement petite échelle en termes de revenus et de grandeurs de terres (tableau à l'Annexe 20). Ceci est vrai à l'exception des productions acéricoles qui sont d'envergure et nombreuses.

Plus spécifiquement, on y compte (ordre décroissant) comme types de production[17]:

- 16 producteurs acéricoles
- 10 producteurs de viande d'élevage (boeuf, poulet, porc, cerf, mouton)
- 9 producteurs de fourrages ou céréales pour alimentation animale (foin, maïs)
- 7 producteurs de produits végétaux pour consommation humaine (ail, cueillette sauvage, bleuet)
- 6 producteurs de sous-produits d'élevage (lait, oeuf, miel)
- 6 producteurs de produits transformés (chasse, ail, érable, chèvre)

En grande majorité, l'exception étant un producteur à la tête d'un groupe intégré ou encore un producteur étant diversifié dans des types de production à plus faible intensité, la production se concentre généralement sur 2 types de production et moins (généralement complémentaires dans la chaîne de production et/ou dans la saisonnalité[18]).

Même si notre production locale professionnelle est relativement diversifiée, nous sommes forcés de constater qu'il y a plusieurs grands absents dans la liste des denrées produites localement. Mentionnons :

- Les produits maraîchers (autre que l'ail) et les pommes de terre
- Les céréales pour consommation humaine
- Les légumineuses pour consommation humaine
- Les cultures d'oléagineux
- Les cultures fruitières (autre que les bleuets)
- Les noix diverses (culture émergente)
- Les poissons d'élevage

Une analyse plus approfondie révèle par ailleurs d'autres caractéristiques d'intérêts aux fins du présent portrait. Parmi ces dernières, mentionnons notamment:

- La majorité des producteurs se concentrent actuellement sur leur production primaire et secondaire. Peu de producteurs rencontrés travaillent actuellement sur des projets à venir, à l'exception de quelques cas dont les principales caractéristiques sont une structure de soutien plus étoffée, de même qu'une moyenne d'âge inférieure au reste des producteurs.
- De façon générale, le milieu se trouve dans une certaine forme de stabilité, avec peu de productions étant au stade de démarrage ou encore faisant face à des problèmes liés à la relève.

[17] Un producteur peut-être à la source de plusieurs types de production
[18] Ex.: place prépondérante de l'acériculture en production secondaire

- Les pratiques sont relativement conventionnelles : le biologique représente une évolution encore au stade conversationnel. En question, il fait l'objet de réflexions, mais la notion de certification n'est peu ou pas présente en termes d'intention. Par contre on note chez plusieurs le souci de pratiquer d'une agriculture raisonnée, souvent très proche du bio, où la préoccupation des impacts environnementaux est bien présente et le recours aux pesticides et intrants de synthèse est très limité.
- La grande majorité des producteurs demeure et est propriétaire des terres utilisées et/ou en culture, qui ont une superficie moyenne de +/- 100 acres (exception faite des érablières). Une faible proportion a recours à des terres secondaires (la plupart à l'extérieur de Saint-Adrien), et une plus faible proportion encore a recours à de la location.
- Seule une faible proportion des producteurs rencontrés a recours à des ressources d'aide au niveau technique et/ou financier, peu importe la provenance de ces services.

Dernier élément d'intérêt, mais non le moindre, la totalité des producteurs laitiers (4) a su maintenir un transfert générationnel (entre deux et quatre générations, selon le cas).

LOUKA CHAPERON, UNE RELÈVE QUI N'EST PAS CONVENTIONELLE

Louka Chaperon a 19 ans. Depuis aussi loin que sa mémoire peut remonter dans sa tendre enfance, il a toujours été assidu aux côtés de son grand-père Paul sur sa ferme. D'abord présent aux trains des vaches laitières, il a progressivement élargi son implication. Il participe maintenant activement aux travaux des champs, aux récoltes et aux travaux forestiers. Il s'implique même dans la sélection des taureaux. C'est clair que la ferme est le lieu privilégié où il est heureux… et c'est sur une ferme qu'il gagnera sa vie.

Riche de maints apprentissages concrets auprès de son grand-père, il a de plus complété un DEP en production laitière. Avec tout ce bagage, Louka s'apprête à passer à une autre étape. Il vient en effet de louer une parcelle d'environ 5 acres où pour laquelle il a déjà un plan de cultures : patates, blé, sarrasin, pois et avoine. Il cultivera éventuellement de plus grandes superficies. Il sait travailler avec les chevaux, et compte bien mettre ce savoir à profit, sans toutefois s'y limiter forcément. Il a aussi fait l'acquisition d'une batteuse stationnaire et quelques faucheuses lieuses. Il a également l'intention d'offrir des services à forfait.

Comment compte-t-il mettre ses produits en marché? Il dit vouloir privilégier l'écoulement local, via le petit marché de Saint-Adrien et le Comptoir Saint-Vrac. Louka, tes projets nous impressionnent et nous rassurent. Ils nous rassurent qu'une agriculture épanouissante, à échelle humaine et au service de la communauté est encore possible. Toute réalité commence par être rêvée.

4.1.2 Défis et enjeux rencontrés par les producteurs

L'analyse démontre que malgré le caractère relativement hétérogène de la production agro-alimentaire adriennoise, ses acteurs sont confrontés aux trois mêmes grandes catégories de défis et d'enjeux que sont l'accès à la terre, les ressources et la mise en marché.

4.1.2.1 L'accès à la terre

La disponibilité des terres, tant physique que pour des considérations économiques, est de loin l'enjeu le plus fréquemment soulevé. Cette problématique s'avère particulièrement présente pour les producteurs en situation de relève et/ou de transfert, ou encore pour les producteurs de nouvelle génération. À titre d'exemple, il a été porté à notre connaissance le cas d'un jeune couple de producteurs maraîchers, provisoirement installés en location dans un village à proximité, cherchant sans succès à acquérir un lopin de terre à Saint-Adrien.

4.1.2.2 Les ressources

Autant au niveau de la main-d'œuvre que de l'équipement, les coûts sont la principale source de préoccupation des producteurs rencontrés. En ce qui concerne la main-d'œuvre, plus spécifiquement, l'accès à cette dernière se révèle aussi être un enjeu, exacerbé lorsque les considérations relatives à la relève entrent en ligne de compte.

L'enjeu des ressources est également ressenti au niveau normatif et législatif, alors que plusieurs producteurs ont mentionné être confrontés à une complexité croissante (réglementation, demande de subvention) ou encore à l'évolution de leurs pratiques (certification biologique). Il importe toutefois de souligner ici le côté paradoxal de la chose, considérant la faible proportion de producteurs ayant recours à du soutien de parties prenantes externes (Agri-Conseils, MAPAQ); cette situation indique fort probablement un manque de visibilité et/ou d'accessibilité quant auxdites ressources, ou encore une relative faiblesse de leur performance et/ou pertinence lorsque rendues disponibles aux individus concernés.

4.1.2.3 La mise en marché

Étroitement liée aux modèles d'affaires et entrepreneurial, la mise en marché s'avère un troisième enjeu évoqué par les producteurs rencontrés. Plus spécifiquement, trois aspects font l'objet d'une convergence entre les différents points de vue:

i) **La transformation des produits**: au niveau local, la perte des services d'abattage constitue un frein à la valorisation des animaux d'élevage. L'éloignement des installations induit son lot de difficultés. Si on fait abstraction du problème de l'abattage, il existe néanmoins localement et régionalement des services pour la transformation des produits carnés (Débitage Coyote, la Jambonnière) sans compter un projet de boucherie à l'érablière du Cerf rouge. Dans les autres secteurs quelques rares producteurs font néanmoins de la transformation. Mentionnons les fromages, les produits à base d'ail, les produits transformés à partir de cueillettes de plantes sauvages, sans compter les produits de l'érable.

ii) **La commercialisation des produits**: nombreux sont les producteurs rencontrés qui voient la commercialisation comme leur bête noire. Éloignée de leur coeur de métier, manque d'intérêt, de compétences ou de temps pour s'y pencher, elle est perçue comme un mal nécessaire.

À cela s'ajoute une clientèle locale jugée difficile par plusieurs, dans un contexte où le consommateur est plus informé et intéressé que jamais par des notions de provenance, de transparence et de confiance quant à ses choix en matière d'alimentation. Exigences croissantes, donc, couplées aux contraintes des mécanismes de mise en marché.

Ce faisant, bon nombre des producteurs rencontrés ont mentionné avoir abandonné les circuits courts[19] au profit des réseaux de distribution à plus grande échelle, offrant davantage de prise en charge. Fait intéressant à noter, les producteurs de nouvelle génération semblent davantage ouverts à considérer les circuits courts, ne serait-ce que par la nature et la taille de leur production.

Malgré la difficulté, plusieurs producteurs utilisent néanmoins, au moins en partie, un circuit court de commercialisation (vente directe, via le marché ou via un distributeur local). Des 15 agriculteurs non-acériculteurs, un minimum de 8 le font. Plusieurs acériculteurs le font aussi. Ce groupe constitue certainement une base intéressante à partir de laquelle élaborer davantage une production de proximité.

La consolidation et le développement du mini-réseau de distribution locale et régionale existant permettra à ces producteurs de rentabiliser plus facilement leur production, et peut-être de la diversifier davantage. Il pourrait aussi apparaître comme une alternative alléchante pour certains producteurs écoulant actuellement via d'autres canaux. Peut-être suscitera-t-il le développement de toutes nouvelles productions pour répondre à la demande de proximité (voir le mini-portrait de Louka Chaperon à titre d'exemple).

Voici une liste des produits locaux, actuellement offerts en circuit court, qu'il nous a été possible de répertorier :

- Fromages
- Miel
- Bleuets
- Viande de bœuf
- Viande de cerf rouge
- Poulets (occasionnel)
- Œufs
- Ail
- Produits de l'érable
- Produits transformés issus de la cueillette (tisanes)
- Légumes (occasionnel)

[19] Définis comme servant la consommation dite "de proximité", soit locale/régionale.

iii) **La rentabilisation des opérations**: Dans un contexte de pression croissante sur les coûts, que ce soit pour des raisons d'accès à la terre ou de ressources tel qu'évoqué précédemment, ou encore simplement en lien avec l'augmentation du coût de la vie, la rentabilisation des opérations est un enjeu partagé par plusieurs producteurs.

Naturellement, les défis évoqués quant à la mise en marché impactent également, et de façon considérable, la rentabilité des producteurs agricoles et, ultimement, leur capacité à prospérer et à se pérenniser. À cet effet, plusieurs producteurs ont mentionné être coincés à un stade de leur croissance organisationnelle aussi difficile que déterminant. Certains ressentent une pression pour accroître leurs opérations, à contrecœur peut-être, mais se pose alors pour eux le défi de la ressource humaine. Cette dernière souffre et s'essouffle, aux dires de plusieurs producteurs. Manque de motivation, diminution de la capacité d'entreprendre[20], abandon de types de production ou encore, une forme de désintérêt pour le concept de communauté nourricière (sans toutefois le nommer ainsi).

S'ajoutent à cet essoufflement les autres enjeux évoqués plus haut dans ce document, et la production agro-alimentaire peut vite revêtir les allures d'un combat contre bien des aléas, au-delà de ceux liées à la nature même de l'agriculture, à commencer par la nature.

4.1.3 Constats

Bien que l'analyse précédente dresse un portrait relativement hétérogène, on dénote toutefois l'absence de divergences marquées ou autres formes de dichotomie. Au contraire, le portrait des types de productions s'avère plutôt cohérent avec le contexte historique de Saint-Adrien et, plus spécifiquement, représentatif de la croisée des chemins à laquelle il se situe, et ce, tant au niveau de sa démographie que de son développement comme milieu de vie.

Au sortir de l'analyse, plusieurs constats émergent et, pour les fins du présent portrait, ces derniers ont été structurés autour de cinq grands énoncés, qui capturent l'essence de ce qui nous a été permis d'observer.

#1

Faisons place à la résilience et à la créativité en lien avec les structures de soutien mises en place.

Il semble que les fermes qui se sentent confortables avec le niveau d'aide qu'ils reçoivent ont bâti une structure familiale et sociale forte qui soutient leurs efforts. Un petit groupe a aussi su faire preuve de créativité dans l'utilisation de ressources comme les stagiaires, l'accès à l'éducation et à des ressources de soutien. En contrepartie, certains producteurs

[20] Op. cit. le faible nombre de projets à venir

ont de la difficulté à s'adapter aux conditions changeantes de l'agriculture, que ce soit au niveau de l'évolution des normes ou du marché. Ce pourrait être pourquoi un autre élément de succès semble être la simplicité de la mise en marché.

#2

Une structure organisationnelle simple, reposant sur un ou deux piliers, est gage de prospérité.

La plupart des entreprises agricoles misant sur ce genre de structures semblent prospérer dans la mise en œuvre d'activités simples.

#3

Voyons la commercialisation comme partie intégrante à la production, mais aussi dans sa dimension communautaire.

La commercialisation repose ultimement sur les choix du producteur. Cependant le contexte de la commercialisation de proximité implique un écosystème plus large d'acteurs et de contributeurs. Nombreux sont ceux et celles qui, dans notre communauté, sont capables d'aider de façon créative pour assurer une commercialisation plus rentable ici, aux produits d'ici. C'est une autre façon pour la communauté de se rapprocher de la réalité de la production et des producteurs eux-mêmes, via un pacte de solidarité et de collaboration, à l'étape de l'acheminent des denrées de la terre à la table.

#4

Plusieurs producteurs partagent les mêmes enjeux, et c'est tant mieux.

Les enjeux actuels sont davantage de nature structurelle, que ponctuelle ou circonstancielle. Il sera donc plus facile d'avoir un impact via nos interventions. Celles-ci seront alors d'une portée large et elles bénéficieront, à termes, à l'ensemble des parties prenantes.

#5

La production agroalimentaire à Saint-Adrien : fière d'hier, forte de demain.

Plus que jamais, en ce qui a trait aux producteurs agro-alimentaires de Saint-Adrien, l'heure est à un tournant clé dans la trajectoire de notre communauté: enracinés dans une histoire riche de sens et de résilience, et engagés envers le chemin des possibles qu'il nous est permis ensemble de tracer

Nous savons bien que notre réseau d'alimentation local ne s'arrête pas aux frontières de la municipalité de Saint-Adrien. Des liens tissés serrés par les canaux de distributions, les familles, les évènements sociaux nous relient à plusieurs entreprises situées à proximité de Saint-Adrien. Le plan de développement de notre communauté nourricière devra en tenir compte. Consulter l'Annexe 2 pour une liste d'entreprises bien établies dans notre réseau alimentaire qui sont situées à l'extérieur des frontières municipales.

4.2 Acteurs de transformation et de distribution

Malgré le fait que les acteurs de transformation et de distribution établis à Saint-Adrien se comptent facilement sur deux mains, leur présence, autant récente que de longue date, est inestimable pour notre communauté.

Au sein de cette poignée d'entreprises, la diversité est au rendez-vous : un service de traiteur, une épicerie alternative, une entreprise de débitage[21], une coopérative visant un service de transformation alimentaire et de restauration, une entreprise de produits dérivés de la cueillette sauvage et une fromagerie.

4.2.1 Débitage Coyote

Débitage Coyote est un service de débitage qui est utilisé principalement par une clientèle de chasseurs. Certains petits producteurs recourent aussi à ses services pour les besoins de leur propre consommation et celle de leurs proches. Ce service disposerait d'une certaine capacité à desservir une plus large clientèle, sauf en période de chasse. L'absence d'un service d'abattage dans notre région constitue un facteur limitant.

4.2.2 Buffet Lise

La Covid-19 a eu un impact direct sur la distribution de nourriture au niveau mondial, renforçant l'importance d'une résilience alimentaire. Pour Buffet Lise, l'impact se fait double considérant les limites de participation liées aux évènements, particulièrement pour ceux se tenant à l'intérieur. Il est à noter qu'avant la pandémie, Buffet Lise pouvait servir jusqu'à 1200 couverts en une même journée.

Le rôle que ces entreprises occupent dans la communauté est précieux. Le Buffet Lise est le premier à être appelé pour servir lors de décès, de célébrations de naissance ou encore une foule de rassemblements communautaires organisés par des comités variés. En plus de son service de traiteur, Buffet Lise vend des pâtés tout prêts à enfourner pour le temps des fêtes. Ses services de prêt à manger en dépannent plus d'un et il n'y a pas de compromis de fait sur le goût. Soulignons toutefois que Buffet Lise, du fait de son modèle d'affaires actuel, n'est pas directement orienté vers l'approvisionnement local, autant pour des questions de rentabilité que de disponibilité des produits. (Voir le mini-portrait sur Buffet Lise).

4.2.3 Le Comptoir Saint-Vrac

Le comptoir St-Vrac est présentement la seule épicerie au village et comme il n'y a pas de dépanneur non plus, il occupe donc ce double rôle. De par sa philosophie, basée sur l'approvisionnement local, le Comptoir Saint-Vrac représente un potentiel intéressant pour les producteurs de Saint-Adrien et des alentours. Plusieurs y écoulent déjà des produits (viandes, miel, fromage, etc.). Le Comptoir Saint Vrac intègre également une petite cuisine de transformation offrant quelques mets préparés.

[21] Nous avons en réalité deux entreprises de débitage (père et fille) occupant un même espace. Pour les fins de ce texte, nous mentionnerons un service commun.

Bien qu'ayant une structure d'entreprise privée, la dimension communautaire est aussi une valeur forte chère au Saint-Vrac, et elle est intégrée au fonctionnement même du service. Un système de travail participatif permet à la population de prendre part aux opérations tout en y trouvant leur compte. Outre la vente directe de denrées à la population, le Saint-Vrac fait bénéficier d'autres organismes du village d'un service avantageux d'approvisionnement. Le Comptoir St-Vrac fournit présentement à la halte-garderie de la Maison de la famille, à Saint-Adrien, les repas et collations santé a un prix abordable, et souhaite offrir la possibilité d'étendre ce service à d'autres organismes (ex. Sage maison, maison pour aînés).

Il est à noter que le comptoir St-Vrac représente également un beau pont vers la municipalité de Saint-Camille, via l'entente pour l'approvisionnement de La Ravitailleuse. La Ravitailleuse est en quelque sorte un commerce sosie dont le démarrage récent a été largement supporté par l'équipe du Saint-Vrac. Incidemment, la municipalité de Saint-Camille est également impliquée dans une démarche de PDCN, parallèlement à nous.

Établi depuis 2019 à son emplacement actuel, le Comptoir St-Vrac prévoit transférer ses opérations dans une nouvelle construction, celle du Marché au cœur dont nous parlerons plus loin, de l'autre côté de l'intersection, dans un futur relativement rapproché.

L'achalandage du Comptoir Saint-Vrac est important avec son bassin dépassant les 500 membres et son potentiel de croissance ne semble s'épuiser non plus. Cependant, il s'agit d'une épicerie atypique ne bénéficiant ni d'un système d'approvisionnement centralisé ni d'outils de gestion standardisés comme c'est le cas pour les épiceries sous bannière. La nature même de l'offre de produits du Saint-Vrac (orientation vers le local et le bio), basée non seulement sur sa philosophie mais aussi sur la demande de la population, le force à s'approvisionner auprès de plusieurs dizaines de fournisseurs, augmentant ainsi les coûts d'opération, particulièrement en ce qui concerne le transport.

Dans un tel contexte, la rentabilisation des opérations présente des défis importants. Soulignons également qu'un certain segment de la population adriennoise, pratiquant une alimentation plus traditionnelle, semble ne fréquenter que très peu le comptoir Saint-Vrac. Le type d'offre de produits explique certainement en partie cette situation.

Le rôle du Comptoir Saint-Vrac sera majeur et vital pour notre future communauté nourricière. Toutes les mesures nécessaires devront être prises pour assurer sa survie et sa santé à long terme.

PIERRE, CONRAD ET LE COMPTOIR SAINT-VRAC

Conrad Goulet et Pierre Robichaud partagent une vision commune : celle de remettre du sens dans la chaîne d'alimentation, selon les mots même de Pierre. Ces deux vieux amis se sont retrouvés à Saint-Adrien pour concrétiser leur rêve. Tout a débuté par un simple petit comptoir de vrac logé dans le hall d'entrée de l'ancienne église. Le projet a pris la forme d'une véritable épicerie lorsque Pierre a fait l'acquisition d'une bâtisse pour l'y loger. Ce fut le vrai début de la belle aventure.

Le Comptoir Saint-Vrac n'est pas comme les autres épiceries! C'est une épicerie construite autour de valeurs différentes. Il était important pour les fondateurs d'y offrir des aliments qui sont savoureux et qui contribuent à la santé, essentiellement parce qu'ils sont frais et parce qu'ils sont produits avec de bonnes pratiques. Conrad et Pierre, tout jeunes qu'ils sont, sont aussi bien conscients que toute entreprise humaine doit désormais intégrer le souci de ses impacts environnementaux. C'est pourquoi ils recherchent des fournisseurs locaux de façon à minimiser l'empreinte carbone. C'est aussi là un facteur de dynamisme, de résilience et d'autonomie pour la communauté.

Par souci de préservation des ressources, la vente en vrac et la réutilisation des contenants sont privilégiées. Enfin, les valeurs communautaires colorent de façon bien particulière le modèle du Comptoir Saint-Vrac. Ce modèle est basé sur la confiance et la participation. Chacun chacune comptabilise ses achats et enregistre ses paiements. Chacun chacune peut aussi participer aux tâches, alors qu'une formule d'abonnement permet de concrétiser encire davantage le sentiment d'appartenance.

La communauté adriennoise s'est bien reconnue dans ces valeurs et elle a fort bien répondu. Facteur aidant, l'achat local a soudainement pris du galon à cause du contexte Covid. La croissance de la première année a été fulgurante au point que la petite épicerie est maintenant à l'étroit dans ses locaux.

Le modèle nouveau vient avec ses contraintes. Contrairement aux épiceries sous bannière qui bénéficient de la facilité de la standardisation et d'outils nombreux pour augmenter l'efficacité, ici il faut tout réinventer et il faut travailler fort. La rentabilité reste donc un défi. Une chose est claire, l'adhésion de la population est là. C'est l'épicerie qu'elle veut. Le Comptoir Saint-Vrac est déjà devenu un pilier indispensable pour le développement de notre communauté nourricière. Longue vie au Comptoir Saint-Vrac!

4.2.4 La coopérative de solidarité du Marché au cœur

Le Marché au cœur est un projet en émergence. Il est porté par une coopérative de solidarité, la Coopérative de solidarité du Marché au cœur. Le Marché au cœur serait un centre agroalimentaire multifonctionnel permettant de relier la consommation locale à la production locale, et ce, en facilitant et en enrichissant l'expérience de toutes les parties prenantes.

Il est présentement prévu que le projet englobe sous un même toit le Comptoir Saint-Vrac, actuellement logé au 1609, rue Principale, un restaurant et aussi une cuisine de transformation. Le Marché au cœur serait situé sur l'emplacement de l'ancien dépanneur-cantine Gazébouf, propriété acquise par la Municipalité il y a quelques années, dans le but initial de rendre l'emplacement disponible pour projet comportant un service de restauration. La Municipalité a préalablement assumé la démolition de l'ancienne bâtisse et également la décontamination du terrain.

La Municipalité et le Comité de développement ont apporté un soutien supplémentaire au projet sous la forme de prêts et autres aides. Quelques autres subventions ont également été obtenues, grâce auxquelles une consultante experte a pu être embauchée pour la confection du plan d'affaire (en cours). Une campagne auprès de la population a déjà été initiée pour recruter des membres investisseurs (membres de soutien). Elle a déjà permis de recruter une quinzaine de membres de soutien.

À l'été 2021, le groupe promoteurs a installé une cantine sur le site du futur marché, avec comme objectif de tester plusieurs éléments en lien avec le projet de restauration. Le menu de restauration rapide a été entièrement élaboré à partir d'un approvisionnement local ou à tout le moins régional. Les résultats de cette première saison d'opération sont forts positifs. Les Adriennois et Adriennoises en ont profité pour s'y rencontrer nombreux et sociabiliser en famille et entre amis à l'occasion des belles journées d'été et d'automne. La cantine a aussi permis à quatre jeunes de la communauté de connaître leur première expérience de travail.

Toutefois, la pandémie, les moyens financiers limités et le manque de ressources humaines ont quelque peu ralenti la progression du projet du Marché au cœur. Les investissements requis seront importants. Ceci qui représentera certainement un défi pour la communauté adriennoise. Le Marché au cœur constitue une pièce maîtresse de la structure de notre future communauté nourricière. L'aboutissement et le succès de ce projet revêtent une grande importance.

LE FRIGO ANTI-GASPI, PAS JUSTE UN FRIGO *FRETTE ET BLANC*!

Depuis le printemps dernier (2021), le frigo Anti-gaspi trône fièrement sur la galerie du Comptoir Saint-Vrac. Il concrétise en effet une idée géniale, soit celle de mieux partager notre abondance alimentaire.

Comment ça marche? C'est simple. Vous avez des surplus du jardin ou d'une autre provenance? Eh bien vous les déposez dans ce frigo… et d'autres personnes de la communauté, passant par-là, les recueillent et les intègrent à leur souper. Rien ne se perd, tout se partage! Pour une meilleure efficacité, un groupe créé dans les média sociaux (« Anti-gaspi alimentaire, Saint-Adrien » sur Facebook) sert à informer tout le monde des nouveaux arrivages. En plus de prêter l'espace et d'assumer les frais d'électricité du frigo, le Comptoir Saint-Vrac y dépose régulièrement plusieurs denrées avant qu'elles ne deviennent périmées.

Merci au Comptoir Saint-Vrac. Merci aussi à Maude Ouellet et Isabelle Therrien pour avoir eu cette généreuse idée, et surtout pour l'avoir concrétisée. Merci à la population de doper régulièrement l'égo de ce sympathique frigo! Il semble se plaire autant à recevoir qu'à donner.

4.2.5 Le marché estival

Un marché a lieu tous les samedis de l'été, dès la mi-juin, au moment où les premiers légumes arrivent à maturité, pour se poursuivre jusqu'à l'arrivée du temps frais fin septembre ou début octobre. Situé sur le terrain en face de l'église, au cœur du village, non seulement est-il une opportunité pour les citoyens de venir s'approvisionner en légumes et pain frais, mais il est d'abord et avant tout un lieu de rassemblement et de partage.

À preuve, les activités variées qu'y greffent régulièrement (tai chi, yoga, concert, etc.) et qui ajoutent à sa vitalité, de même qu'à son unicité. Grâce au soutien de la Municipalité, via son fonds culturel, la musique est souvent au rendez-vous. Le marché gagne d'ailleurs en popularité à chaque année, attirant maintenant des clientèles venant des confins de l'Estrie et du Centre-du-Québec

Malgré le fait que ce marché ait été démarré par une ex-maraichère de Saint-Adrien et qu'il y ait eu dans le passé la présence simultanée de plusieurs maraichers, la disponibilité des

produits maraîchers a été assurée par une ferme de Sainte-Hélène-de-Chester en 2021. Cette situation illustre le défi auquel font face les petits marchés pour s'assurer de la disponibilité d'une variété suffisante de produits alimentaires. À chaque année, le petit marché est remis en service grâce à la participation bénévole des producteurs-utilisateurs eux-mêmes, appuyés ponctuellement par le Comité de développement.

4.2.6 La Meunerie

La Meunerie est un OBNL aux chapeaux multiples à Saint-Adrien, en plus d'être l'un des rares endroits ayant un permis de restauration à Saint-Adrien. Ils organisent des BBQ musicaux utilisant des produits locaux aux deux semaines, des mini-marchés lors des périodes de jachère des marchés estivaux, en plus d'un marché de Noël. Certains producteurs locaux saisissent ces opportunités pour offrir leurs produits transformés aux consommateurs.

4.2.7 Constats

Au final, Saint-Adrien dispose actuellement d'une infrastructure de transformation et de distribution non négligeable. Cette infrastructure est en évolution. Plusieurs de ses composantes font face à des défis importants. L'enjeu de la rentabilisation des opérations en est un. La petite taille de la population adriennoise ne facilite pas les choses. Cependant le dynamisme et la créativité de la communauté, de même que sa passion pour le nourricier, sont des forces qui peuvent faciliter la résolution de bien des problèmes.

Le lien entre la nourriture et l'envie des gens de se rassembler est évident à St-Adrien. On le constate d'emblée lorsqu'on visite le petit marché du samedi matin. Ce lien prend aussi d'autres formes : la célébration du Kimchi, le jardin pédagogique, les BBQ musicaux de la Meunerie, les rencontres de socialisation à la terrasse de la Cantine, etc.

Ceci peut représenter à nos yeux une occasion de greffer d'autres activités, telles des activités de sensibilisation ou de formation, telles l'éducation à la saine alimentation, des activités de cuisine collective, de transformation alimentaire, etc. Voir la section citoyenne pour plus de détails.

KOAN ET LE JARDIN COMME-1

C'est le mois d'août. C'est l'heure magique du coucher du soleil. Vous pénétrez avec respect dans cet espace magnifique. Un demi-hectare d'abondance s'étale devant vous. Une quarantaine d'espèces de légumes différents déclinés chacun en de multiples variétés. Des fleurs aussi à travers tout ça! Que de beauté, que d'abondance! La réalisation d'un rêve, comme un morceau de paradis terrestre!

Il fallait beaucoup de travail et de persévérance. Il fallait une main de maître aussi. Le succès horticole du projet de Koan repose sur une longue expérience du nourricier. Le mariage de Koan avec la terre remonte déjà à une vingtaine d'années. Koan a accumulé une riche expérience de travail dans toutes sortes de productions fruitières et maraîchères. Il a toujours fait de grands jardins.

Situé au centre du village, juste en biais avec la Cantine au cœur, le jardin Comme-1 a attiré tout plein de monde au cours de l'été. Jardinier pas comme les autres, le souhait de Koan était que toute la population puisse profiter de l'abondance qu'il créait… et ce, gratuitement. Le mot a vite circulé au sein de la communauté. Plusieurs y sont passés, pour profiter de cette abondance bien sûr, mais aussi pour rencontrer Koan; puis souvent juste pour s'imprégner de l'endroit, s'y promener, y pique-niquer, y méditer. Plus d'une centaine de paniers de légumes sont sortis de ce lieu, aux mains d'autant de citoyens comblés.

Le message de Koan est un message fort de sens qui nous a rejoints tous et toutes. C'est une remise en question du modèle économique trop strictement productiviste dans lequel s'inscrit notre production alimentaire actuelle. C'est un rappel des valeurs humaines et du sens du sacré qui doivent être à la base de toute notre activité nourricière.

Au crépuscule de cette saison du jardin Comme-1, Koan a la satisfaction du devoir accompli. Il se dit touché par les impacts de son initiative, par les nombreuses rencontres qu'elle permises et par les témoignages reçus.

4.3 Portrait citoyen et communautaire

Saint-Adrien recèle plusieurs particularités qui en font un endroit unique, dont l'une est incontestablement la diversité des gens qui choisissent de s'y installer. Forte de ses racines forestières et agricoles, notre communauté attire depuis longtemps des gens inspirés par l'élan de vivre à l'écart des grands centres, tout près de la nature, où il est possible de cultiver son bonheur. Ceux qui y habitent sont des gens créatifs qui savent faire beaucoup avec peu, et qui ont su à travers les temps être accueillants et ouverts face aux autres, incluant les nouveaux venus.

Ceux-ci, de plus en plus nombreux dans les dernières années, arrivent avec un profond désir de participation à la vie communautaire, et une grande motivation à renforcer la résilience de tout le village. Ainsi sont nées de brillantes initiatives citoyennes, comme le jardin pédagogique communautaire où les élèves, les parents et tous les intéressés peuvent se sensibiliser à la cause du jardinage, tout en oeuvrant et en se nourrissant, le Frigo Anti-Gaspi où des surplus alimentaires de tous genres peuvent être échangés en mode libre-service, Comme-1 qui offre un immense jardin nourricier où les gens sont invités à récolter sans payer et la Coop du Champ Libre, qui accueillera dès l'année prochaine divers projets d'élevage et de maraîchage.

Pour certains natifs, c'est une histoire de famille, un héritage infusé dans la terre de génération en génération. Pour beaucoup de nouveaux résidents, bien manger est un choix éclairé qui rime avec santé et pérennité. La rencontre de ces deux perspectives est riche et prometteuse, comme en témoignent chaque samedi de l'été la qualité des produits locaux et des conversations au Marché public de Saint-Adrien.

Les résultats de la consultation citoyenne sur l'offre alimentaire, tenue à Saint-Adrien en 2019, confirment également l'intérêt significatif de la population pour l'alimentation :

Au-delà du taux très satisfaisant de réponse au sondage (90 réponses sur 230 envois), de même que la forte participation au forum public du 29 septembre (environ 70 participants), l'exercice a permis à la population d'exprimer consciemment et ouvertement que :

- l'intérêt émerge du besoin alimentaire de base et d'une **préoccupation pour la santé** ;
- les activités reliées à la production et à l'offre de services alimentaires sont un **levier de développement** important pour la communauté ;
- les services et activités liées à l'alimentation favorisent les rencontres, les **échanges humains** et la vie communautaire en général, des éléments importants pouvant contribuer à briser l'isolement des personnes ;
- elle est **prête à participer** dans une certaine mesure et de différentes manières pour favoriser le succès d'initiatives bien conçues portant sur les services alimentaires.

La population perçoit bien que de maintenir et développer localement nos services alimentaires a un effet structurant pour notre village, au point de vue économique, et constitue également un facteur important pour la qualité de vie au sens large.

La dimension participative évoquée pourrait théoriquement aider au succès d'initiatives bien ciblées en plus de renforcer le sentiment d'appartenance de la population. [22]

4.3.1 Attitude de la population face à la consommation de produits locaux

Les données recueillies au cours de divers exercices de consultation démontrent que les citoyens ont l'habitude de s'alimenter de produits du Québec, et ce, tout au long de l'année (voir Annexe 9, 10 et11). D'ailleurs, le sondage effectué en 2019 révèle que la provenance (« aliment locaux/régionaux ») est le critère qui a le plus d'influence, parmi plusieurs autres, dans l'achat d'un aliment [23].

Questionnés sur ce qui les amènerait à consommer davantage localement, les répondants nomment une meilleure accessibilité du prix (les produits locaux étant plus chers en hiver), une plus grande disponibilité des produits (les récoltes des jardins, de la cueillette sauvage, de la chasse et de la pêche étant limitées par les saisons et/ou la règlementation), une plus grande variété (notamment en ce qui concerne les choix de fruits locaux), l'accès à un espace d'entreposage approprié (comme un caveau ou une chambre froide) et davantage de connaissances sur les méthodes de transformation et de préservation.

4.3.2 Analyse de la production alimentaire citoyenne

Pour les fins du présent portrait, le comité technique du PDCN de Saint-Adrien a élaboré un sondage pour mieux connaître la production alimentaire faite par ls citoyens eux-mêmes. Une version papier a été envoyée aux 254 adresses de la municipalité et l'analyse et constats qui suivent sont fondés sur les 33 réponses obtenues.

La grande majorité des répondants (82%) produisent eux-mêmes des fruits et légumes, alors que d'autres ont l'intention de créer un jardin potager prochainement. Plusieurs ont déjà de grands jardins (plus de la moitié d'entre eux cultivent 16 variétés ou plus de fruits et légumes, voir Annexe 9), quelques-uns mentionnent en être à leurs premières saisons de production. Les méthodes de préservation principales utilisées par 67% des répondants sont la déshydratation, la mise en conserve, la lactofermentation, la congélation, et la mise au caveau/chambre froide.
Environ la moitié des répondants utilisent des serres pour étirer la saison estivale et diversifier leurs récoltes, sans compter ceux qui ont l'intention d'en construire dans un futur proche. 22 foyers sur 33 ont indiqué faire leurs propres semis (de quelques variétés allant jusqu'à la totalité), et beaucoup prévoient en faire davantage. De tous les gens sondés, 50% produisent leurs propres semences, mais rarement en grande quantité ou diversité. Certains aimeraient en faire plus, alors que d'autres nomment que c'est trop difficile pour

[22] L'offre alimentaire à Saint-Adrien, Compte-rendu de la consultation citoyenne. Décembre 2019. *Conclusion*, p.20
[23] L'offre alimentaire à Saint-Adrien, Compte-rendu de la consultation citoyenne. Décembre 2019. Achats, p.4

eux. Sur le lot, 50% ont choisi de faire la production de plantes médicinales, et les transformer en différents remèdes maison (tisanes, teintures-mères, onguents, etc.).

Beaucoup (73%) ont planté des arbres à fruits et à noix. Les plans de bleuets semblent les plus populaires (21 répondants), suivis des pommiers, framboisiers rouges, poiriers, pruniers, fraisiers ainsi que plusieurs cerisiers, framboisiers jaunes et noirs, mûriers et cassissiers. La diversité des arbres à fruits ne s'arrête pas là : sureaux, groseillers, camerisiers, aronias, gadelliers, amélanchiers, rhubarbe, figuiers, kiwis arctiques, chums, argousiers, gojis, et vignes sont aussi cultivés. Quelques répondants ont aussi planté des arbres à noix : noyers noirs et cendrés, noisetiers et pins à pignons.

Beaucoup de ces arbres nécessitent selon leurs gardiens encore quelques années de maturité avant d'assurer des récoltes en quantités suffisantes, donc mis à part les compotes, les confitures, les cuirs de fruits et la congélation, peu de méthodes de transformation ou de préservation sont utilisées.

Une vingtaine de répondants pratiquent la cueillette sauvage de petits fruits, champignons, et plantes médicinales, et les transforment par la déshydratation, la confection de remèdes, la congélation, les mets préparés, le sirop d'érable, les confitures et les lacto-fermentations.

12 personnes chassent des animaux pour leur subsistance, dont 3 sont des nouveaux apprentis. On trouve dans leurs mires ou collets des chevreuils, dindons, perdrix et autres petits gibiers. La moitié d'entre eux seulement en font la congélation, des saucisses, ou des produits du fumage. Toujours dans le domaine sauvage, 14 répondants ont indiqué qu'ils pêchent, la plupart en petites quantités (les points d'eau sont plutôt rares par ici !).
Un élevage de truites serait notamment en cours de création.

Une majorité de gens sondés élèvent des animaux, les poules pondeuses étant les plus populaires. Ils produisent aussi des poulets de chair, cochons, lapins, cailles, canards, dindes, chèvres, et des abeilles. Certains utilisent un fumoir pour préserver leur viande, d'autres en font des saucisses, et la plupart pratiquent la congélation.

Plus de la moitié des personnes sondées font occasionnellement de la vente ou des échanges à partir de leurs surplus. Toutes ces productions se font généralement sur une base individuelle (1-2 personnes) ou familiale, mais nous retrouvons aussi certains projets communautaires (voir Annexe 9) : Coop du Champ Libre, Domaine de l'âme verte, Jardin de la Subsistance, La Chouette fermette, Comme-1, Les Temps d'Arts Populaires (sensibilisation et ateliers sur les savoirs-faire traditionnels), Les jardins de Matante Gen et le Jardin Pédagogique Communautaire.

Bien que 64% personnes ont l'intention de produire davantage de nourriture dans le futur (voir Annexe 9), ils soulèvent que les initiatives suivantes leur seraient d'une grande aide : partage des tâches, réorganisation de l'espace, achats groupés de matières organiques, partage de ressources matérielles (fumiers et composts de qualité, BRF), connaissances et matériel pour la transformation et la conservation (ex : autoclave, déshydrateur, ensacheuse collective), sécurisation d'une source d'eau, récolte et partage de semences, etc.

Les autres, qui ne sont pas intéressés à en faire plus, nomment plusieurs raisons pour expliquer leur réticence : manque de temps, manque de forme physique (vieillissement), manque d'espace, climat et conditions variables qui rendent le travail difficile.

Finalement, les gens sondés démontrent un intérêt remarquable pour le partage de surplus de production (24 répondants/33), pour le partage de connaissances/ateliers/formations (24/33) et pour le partage de semences (22/33). Le partage d'espace est l'intérêt le moins marqué avec 13 réponses positives (voir Annexe 9).

DOMINIQUE ET GAÉTAN : INSPIRANTS !

Installés sur leur jolie propriété dans le rang 10, Gaétan et Dominique consacrent beaucoup de leur temps de vie à produire des aliments. Dominique porte bien son nom car elle fait un immense et magnifique jardin ou abondent fleurs, légumes et petits fruits. Elle a le pouce vert. Elle avait auparavant travaillé à L'Armoire aux herbes, avec l'herboriste bien connue Danielle Laberge. Depuis plusieurs années, à chaque printemps, elle va aussi donner un coup de main à son amie Johanne des Jardins Naturlutte à Durham Sud. C'est une pro fort douée de qui elle a aussi appris plein de trucs.

Bricoleur efficace, Gaétan a érigé une belle grande serre qui regorge de tomates, poivrons et autres légumes, et ce étonnamment tôt à chaque belle saison. Dominique fait aussi beaucoup de transformations de toutes sortes. L'abondance ne s'arrête pas là! Ils ont un poulailler et ont parfois d'autres petits élevages selon les années. Comment occupent-ils leurs vacances au mois d'août? Eh bien ils montent au Lac Saint-Jean… et ils reviennent chargés de bleuets sauvages qu'ils ont cueillis, pour les revendre dans la communauté! Ah oui, j'oubliais de dire qu'ils cueillent aussi parfois pour leur plaisir des champignons sauvages.

Gaétan est un chasseur. Il aime la chasse. C'est pour lui une façon de se ressourcer en nature… en plus de finir de remplir les congélos. Il est aussi boulanger, métier qu'il a même exercé professionnellement pendant plusieurs années. Depuis 2 ans, pendant toute la belle saison, il fait à chaque semaine une grosse production de pains, brioches et bagels qu'il propose au petit marché public le samedi matin. Tout s'écoule en quelques heures seulement! Dominique y vend aussi parfois quelques surplus de jardin. Leur kiosque est un des plus fréquentés du marché. Ils ont une clientèle assidue. Sans eux, le marché ne serait pas ce qu'il est. Il faut mentionner que Dominique s'implique aussi au sein de l'organisme Les Temps d'arts populaires, organisme qui diffuse des savoirs traditionnels, dont plusieurs liés à notre terre nourricière. Dominique et Gaétan incarnent la communauté nourricière dont nous rêvons tous et toutes.

4.3.3 Constats

Le faible nombre de répondants au sondage ne nous permet pas d'évaluer de façon précise le niveau réel de participation des citoyens en matière de production alimentaire, sans pour autant nous empêcher de voir se dessiner un constat clé.

Il existe un noyau significatif de personnes et familles chez qui le jardinage et la production alimentaire font partie du quotidien. Ces citoyens détiennent une expertise et une énergie incontestables. Ils veulent poursuivre et ils veulent collaborer. Ils constituent certainement un noyau à partir duquel on pourrait développer et faire rayonner la production citoyenne.

La plupart des gens ayant répondu au sondage sont visiblement motivés par la production alimentaire, allant jusqu'à planter des arbres dont les fruits et les noix pourront être cueillis dans 5 à 10 ans seulement! Plusieurs ont récemment démarré de nouveaux projets nourriciers (il y a 5 ans ou moins), alors que d'autres sont des résidents bien établis qui s'investissent corps et âme dans leur jardin depuis des décennies, et sont maintenant essoufflés. Nous voyons ici une superbe opportunité de créer un pont entre ces deux perspectives afin de mieux partager les savoirs et répartir l'énergie requise pour atteindre la souveraineté alimentaire !

En ce sens, est-ce que la solution pourrait être la mise en commun des ressources matérielles et humaines dans la création de projets communautaires ou multifamiliaux ? Puisque plusieurs initiatives citoyennes ont déjà un rayonnement qui nourrit plus d'une famille, le concept fonctionne et pourrait être adapté au plus grand nombre.

Un autre aspect important qui ressort de notre analyse est la transmission des savoirs. Nous sommes déjà bien desservis en ce sens par Les Temps d'Art Populaire, mais il y a visiblement encore du travail à faire pour satisfaire la soif d'apprendre des moins expérimentés et accorder plus d'attention à l'expérience acquise par les vétérans du domaine alimentaire.

Pour conclure, en notre climat nordique, la résilience alimentaire peut difficilement être accessible aux gens qui œuvrent seuls sur leur lopin de terre, malgré toute leur motivation. Avec l'éclatement des familles et des territoires, la hausse du coût des matériaux et des aliments de base, la crise du logement qui limite présentement notre communauté ainsi que l'objectif planétaire d'une réduction de la consommation d'énergie, il est primordial d'utiliser nos ressources avec prudence et intelligence, et d'assurer une croissance de nos productivités individuelles ou communautaires tout en veillant sur l'intégrité des écosystèmes qui nous relient à notre environnement.

Pour y arriver, il est impératif de travailler ensemble, de créer des occasions pour échanger et d'apprendre les uns des autres. Il s'agit simplement de faciliter les premiers pas qui initieront le déploiement de notre communauté nourricière.

Conclusion générale

Conclusion générale

Nul doute que notre communauté est dynamique et nous espérons que vous avez pris plaisir à mieux connaître tous ces acteurs et nombreuses initiatives, de même qu'avoir pu dresser vos propres observations. En ce qui nous concerne, et au moment de nous engager dans cette nouvelle planification de notre communauté nourricière, nous faisons quelques constats importants.

Le premier constat est que nous ne partons pas de rien. Des gens de souche, professionnels ou simples citoyens, depuis très longtemps, ont mis les mains à la terre. Ils ont défriché. Ils ont semé le rêve de la communauté nourricière.

Ils ont travaillé. Beaucoup a déjà été fait. Plus récemment, dans un second souffle, des gestes nouveaux ont été posés, des organismes nouveaux ont été créés et sont entrés en action, des projets nouveaux ont été concrétisés, d'autres sont en gestation.

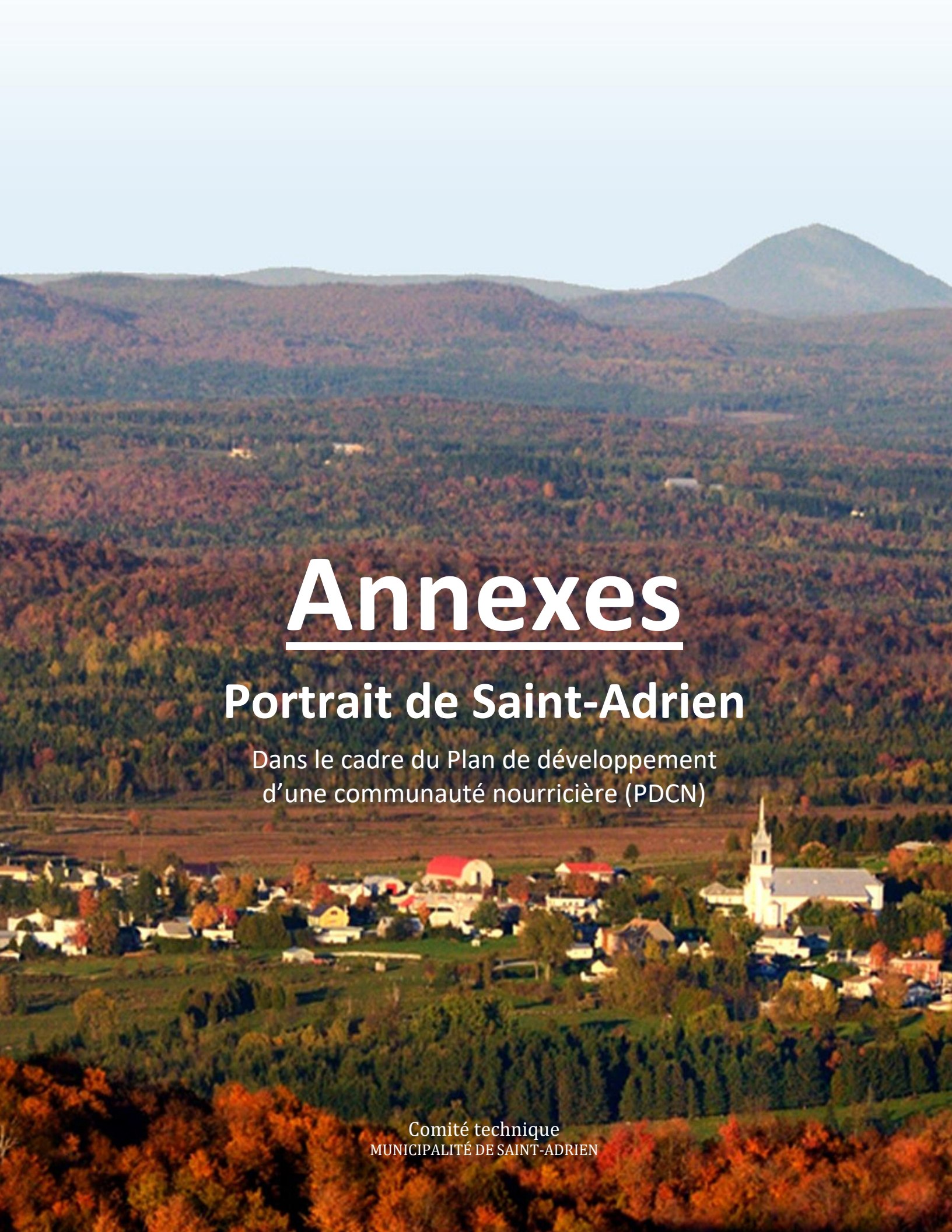
Tout ceci s'appuie sur un grand appétit pour le nourricier. Cet appétit est palpable dans toute la population. C'est un appétit retrouvé. Après avoir été considérée pendant plusieurs décennies comme une simple activité économique de bas niveau, la production d'aliments redevient aux yeux de tous et toutes une activité noble et quasi-sacrée, liée à la vie.
Le nourricier est maintenant une valeur chérie par notre communauté!

Tout ceci s'appuie aussi sur un consensus communautaire assez bien établi autour d'une vision déjà étonnamment claire, bien qu'elle bénéficiera à être davantage élaborée, nommée avec précision, et plus largement partagée au sein de la communauté.

Belle occasion de concertation aussi. Forts d'une meilleure connaissance de nous-mêmes, comme groupe de personnes engagées dans le nourricier, de nos défis et de nos enjeux, nous avons hâte de collaborer pour inventer, imaginer l'avenir, choisir les bonnes actions à poser. Nous avons le souci d'être stratégiques, cohérents et de travailler en complémentarité. Nous sommes aussi bien conscients que notre réalité nourricière dépasse nos frontières. Nous prendrons donc soin d'entretenir et de développer les liens externes existants et d'en développer d'autres. Nous pensons bien sûr, entre autres, à notre communauté sœur à Saint-Camille qui partage le même intérêt pour le nourricier.

Bien beau portrait que celui-ci! L'exercice en valait la peine. Au cours de sa préparation l'équipe du PDCN a pu progressivement prendre pleinement conscience des multiples facettes qui caractérisent la réalité agroalimentaire adriennoise. Lecteurs, lectrices, concitoyens, concitoyennes, nous espérons avoir réussi à bien les faire ressortir et à bien vous les présenter. Sommes-nous prêts pour les prochaines étapes?

L'équipe du PDCN



Annexes

Portrait de Saint-Adrien

Dans le cadre du Plan de développement
d'une communauté nourricière (PDCN)

Comité technique
MUNICIPALITÉ DE SAINT-ADRIEN

Annexes

Annexe 1 – Structure organisationnelle du PDCN de Saint-Adrien

Organisme responsable: Municipalité de Saint-Adrien

Coordination: Jean-Pierre Chapleau

Comité technique:

- Jean-Pierre Chapleau
- Salomé Den Hartog
- Aline Piché
- Alexis Pinard
- Pierre Robichaud
- Samuel Thibault
- Émilie Windsor

Comité consultatif:

- Francis Picard (Municipalité de Saint-Adrien)
- Émilie Lapointe (MRC des Sources)
- Stéphane Richer / Monia Grenier (UPA des Sources)
- Mylène Blanchard (MAPAQ)
- Guilaine Lampron (Comité estrien des saines habitudes de vie)
- Pierre Robichaud (Comptoir Saint-Vrac)
- Samuel Thibault (Marché au coeur)
- Alexis Pinard (projet 1606)
- Jean-Pierre Chapleau (Comité de développement de Saint-Adrien)

Annexe 2 – Liste d'acteurs alimentaires actifs extérieurs au périmètre de Saint-Adrien

Lieux de débitage :

1. Abattoir de Victoriaville
2. La jambonnière

Lieux de distribution :

1. La grange pardue

Producteurs:

1. La maison grise
2. Entre Lune et Sol
3. Cultur'Innov
4. La cité écologique
5. Au temps perdu
6. Daniel Guimont (les produits Bretons)
7. Mario Côté

Ressources et centres de formation:

1. Cultur'Innov
2. Département d'agriculture biologique du cégep de Victoriaville
3. CRIFA
4. Programme de production animale
5. Cegep de Sherbrooke

Annexe 3 – Services alimentaires et sociaux desservant Saint-Adrien

Plusieurs services alimentaires desservant la MRC des Sources desservent également le territoire de Saint-Adrien. En voici la liste de services alimentaires communautaires connues pouvant desservir Saint-Adrien :

1. Popote roulante : repas frais ou congelés offerts à 6$/jour pour personnes âgées, présentant un handicap ou pour femme enceinte ou ayant accouché dans les 6 derniers mois. Offert par le centre d'action bénévole des sources situé à Val-des-Sources.

2. La Manne : Offre du dépannage alimentaire régulier aux deux semaines et du dépannage alimentaire ponctuel.

3. La Cuisine Amitié de la MRC des Sources : Recueille les invendus de Métro pour les transformer. Achète la viande à la jambonnière ou au bœuf Highland à Kingsey Fall. 400 à 600 portions à toutes les semaines à 0.75$/portion. Objectif : aider les plus vulnérables. 2 employés temps plein.

4. Coop alimentaire des sources : Coopérative alimentaire située à la polyvalente l'Escale qui dessert 7 écoles primaires et l'école secondaire Escale. Les valeurs correspondent aux saines habitudes de vie.

Il existe également des entreprises de prêt-à-manger qui livre à Saint-Adrien.

Annexe 4 – Éléments de la planification stratégique municipale 2021-2026 ayant un lien direct ou indirect avec l'alimentaire

Objectif : Permettre à tous les citoyens de participer activement à la vie communautaire.

- Action 4 : Faciliter des services pour les personnes âgées désirant rester chez elles, leur permettant de vivre plus longtemps à Saint-Adrien.

Objectif : Maintenir la tranquillité et le respect de la nature qui caractérise Saint-Adrien.

- Action 2: Poursuivre et stimuler la pratique du compostage domestique en cherchant activement une solution pour les matières putrescibles.
- Action 3 : Mettre en place et encourager les initiatives citoyennes d'éducation, de sensibilisation et d'actions concernant l'amélioration des pratiques environnementales.
- Action 4: Mettre en place des mesures pour favoriser l'accès à la nature.

Objectif : Encourager l'entreprenariat créatif, source d'emplois et d'attractivité pour la région.

- Action 6 : Soutenir le développement agroalimentaire et le développement de services de proximité.

Objectif : Attirer et maintenir les touristes par une diversité de l'offre, mettant en valeur des créneaux propres à Saint-Adrien.

- Action 6 : Encourager le développement d'une offre en restauration au cœur du village.

Annexe 5 – Liste d'organismes et de comités à Saint-Adrien

OBNL :

- La Meunerie
- Le BEAM
- Le comité des loisirs
- Le comité de développement
- Les temps d'arts populaire
- Le club de conservation de la faune
- FADOQ
- Le comité du jardin pédagogique
- La maison de la famille à travers la halte-garderie

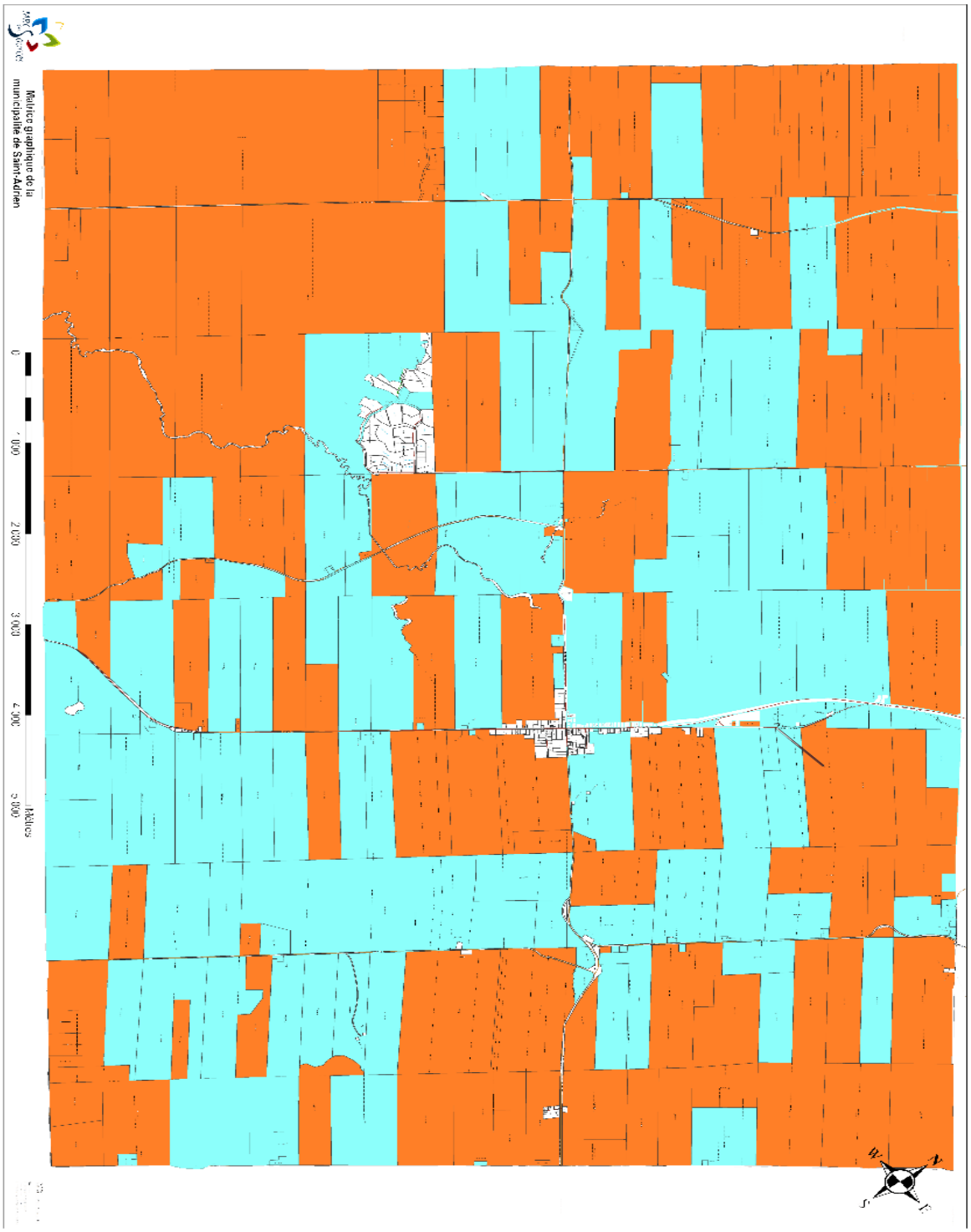
Coopératives

- La Coopérative du Marché au Coeur
- Sage Maison
- Alte Coop
- La coop du champ libre

Institutions

- L'école Notre-Dame-de-Lourdes

Annexe 6 – Carte des propriétaires résidents vs propriétaires étrangers à Saint-Adrien



Turquoise : propriétaires résidents

Orange : propriétaires non-résidents

Annexe 7 – Population historique Adriennoise

Année	Population
1996	534
2001	530
2006	488
2011	490
2016	522[24]
2021	538[25]

[24] https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2016/dp-pd/prof/details/page.cfm?Lang=F&Geo1=CSD&Code1=2440010&Geo2=CD&Code2=2440&Data=Count&SearchText=Saint-Adrien&SearchType=Begins&SearchPR=01&B1=All&TABID=1

[25] https://www.mamh.gouv.qc.ca/repertoire-des-municipalites/fiche/municipalite/40010/

Annexe 8 – Liste d'espèces se trouvant sur le territoire pour de la cueillette sauvage

Végétaux

- Têtes de violons
- Ail des bois
- Ortie

Mycologie (espèces d'intérêt majeur par leur qualités gustatives et leur abondance)

- Cèpes et autres bolets
- Chanterelles
- Craterelle en entonnoir
- Craterelle jaunissante
- Hydne sinué
- Lactaire saumoné
- Lactaire couleur de suie
- Pleurote en forme d'huitre et pleurote étalé
- Chaga

Fruitiers

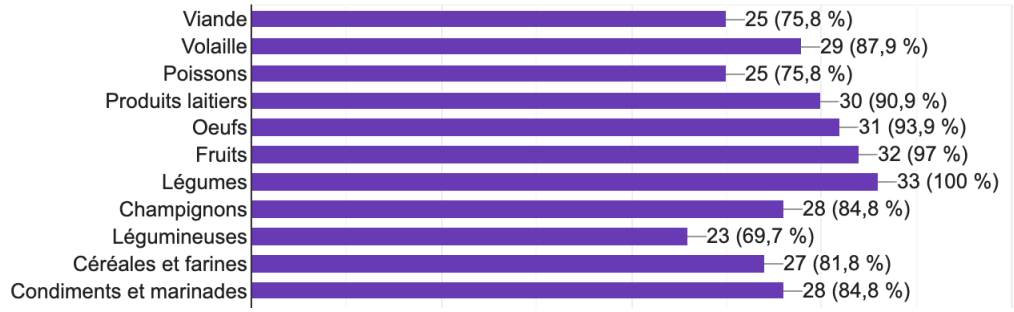
- Pommiers sauvages
- Petits fruits sauvages (Bleuets, framboises, aronia, mûres, pimbina)

Annexe 9 – Résultat du sondage citoyen 2021 réalisé dans le cadre du PDCN

Résultats du sondage citoyen (33 répondants)

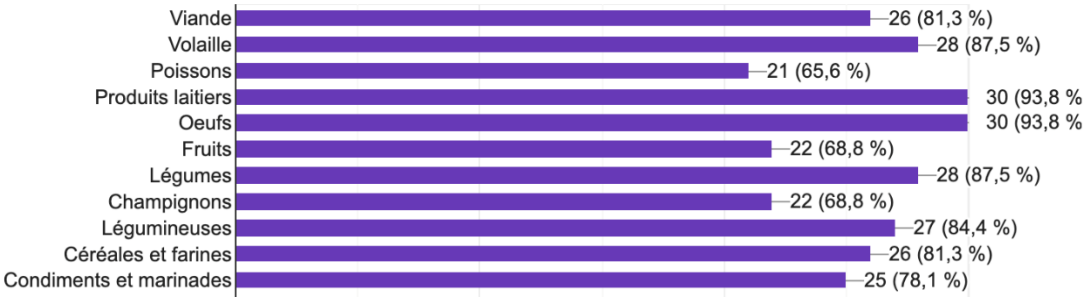
1.1 Quels aliments aimez-vous consommer localement (du Québec), selon les saisons?

ÉTÉ/AUTOMNE

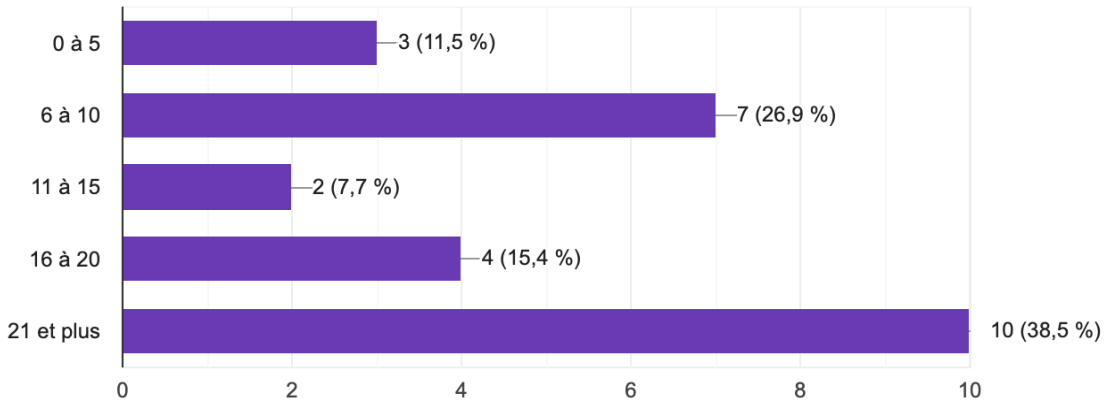


1.2 Quels aliments aimez-vous consommer localement (du Québec), selon les saisons?

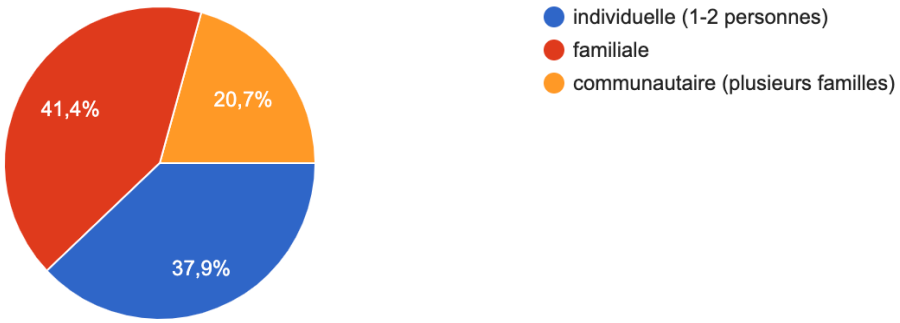
HIVER/PRINTEMPS



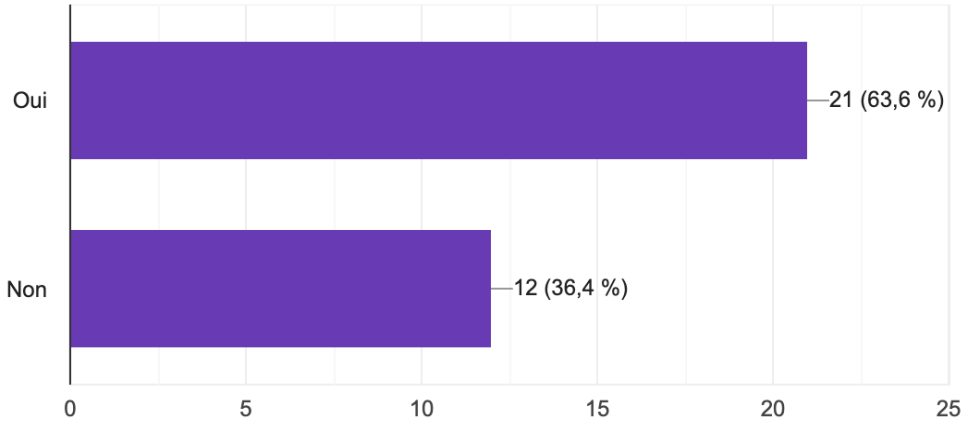
2. Combien de variétés de légumes et de fruits cultivez-vous?



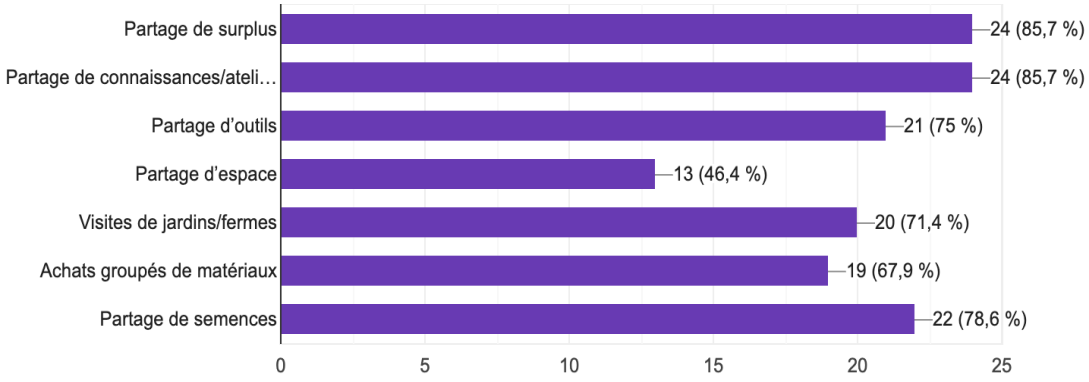
3. Considérez-vous que votre production est individuelle (1-2 personnes), familiale, ou communautaire (plusieurs familles)?



4. Que vous produisiez ou non votre nourriture, avez-vous l'intention d'en faire davantage ?



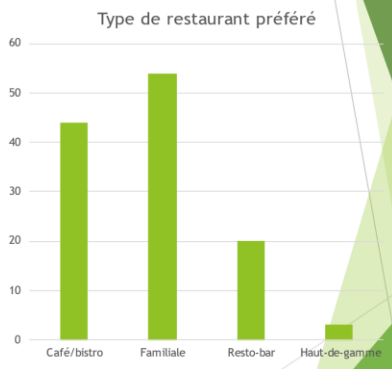
5. Seriez-vous intéressé(e) à en apprendre davantage sur les initiatives suivantes ?



Annexe 10 – Résultats du sondage citoyen dans le cadre de la planification stratégique ayant attrait aux services alimentaires et à la production citoyenne (mai 2021)

Services alimentaires

- Satisfaction concernant l'offre alimentaire actuelle: 6,4
- Comment vos besoins alimentaires pourraient être mieux comblés?
  - Plus grande épicerie
  - Restauration
  - Épicerie offrant de meilleur prix
  - Diversité de produits locaux

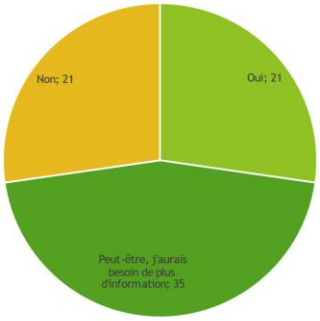


Services alimentaires

- Quel portion vous procurez-vous localement: 5,2
- Qu'est-ce qui ferait que vous feriez votre épicerie au village?
  - Produits frais / fraicheur
  - Prix plus abordable
  - Variété de produits
  - Service / paiement autonome moins compliqué
  - Aménagement plus fonctionnel
  - Des repas prêts à manger

Intérêt à participer à une coopérative

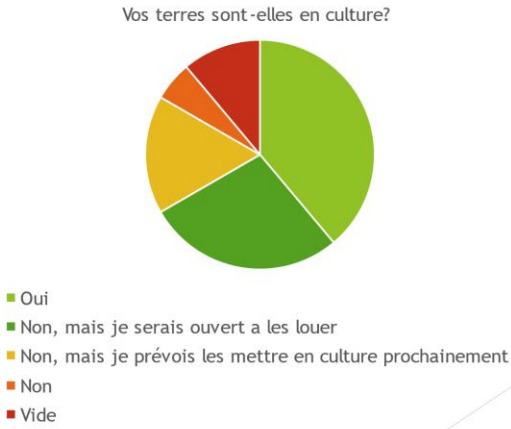
- Intérêt pour participer à une coopérative?



Réponses: Avez-vous une entreprise agricole?

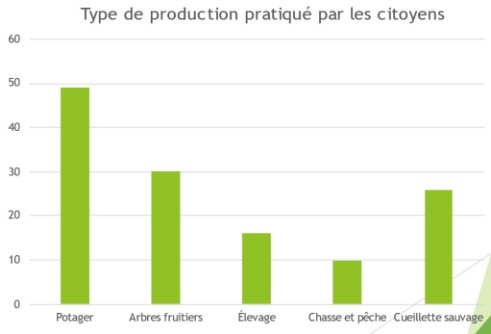
- Oui:
  - Agriculture/sylviculture
  - Acériculture
  - Maraichage, petit élevage et recherche et développement
  - Poules pondeuse, coq à chair et production maraichère
  - Diversifié/plein de choses
  - Le chanvre
- Non, mais je prévois en avoir une d'ici 5 ans
  - Produits forestiers non-ligneux / cueillette sauvage
  - Diversifié (laitière, acéricole, maraichère, viandes diverses)
  - Transformation du bois - lavande et peut-être houblon/bière

De ceux qui ont une terre cultivable (18):



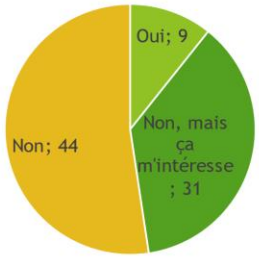
Agriculture et production alimentaire

- Produisez-vous une partie de votre propre nourriture?
  - Oui: 44
  - Non, mais ça m'intéresse: 10
  - Non: 22



Production communautaire

- Participez-vous à des initiatives de production communautaire?

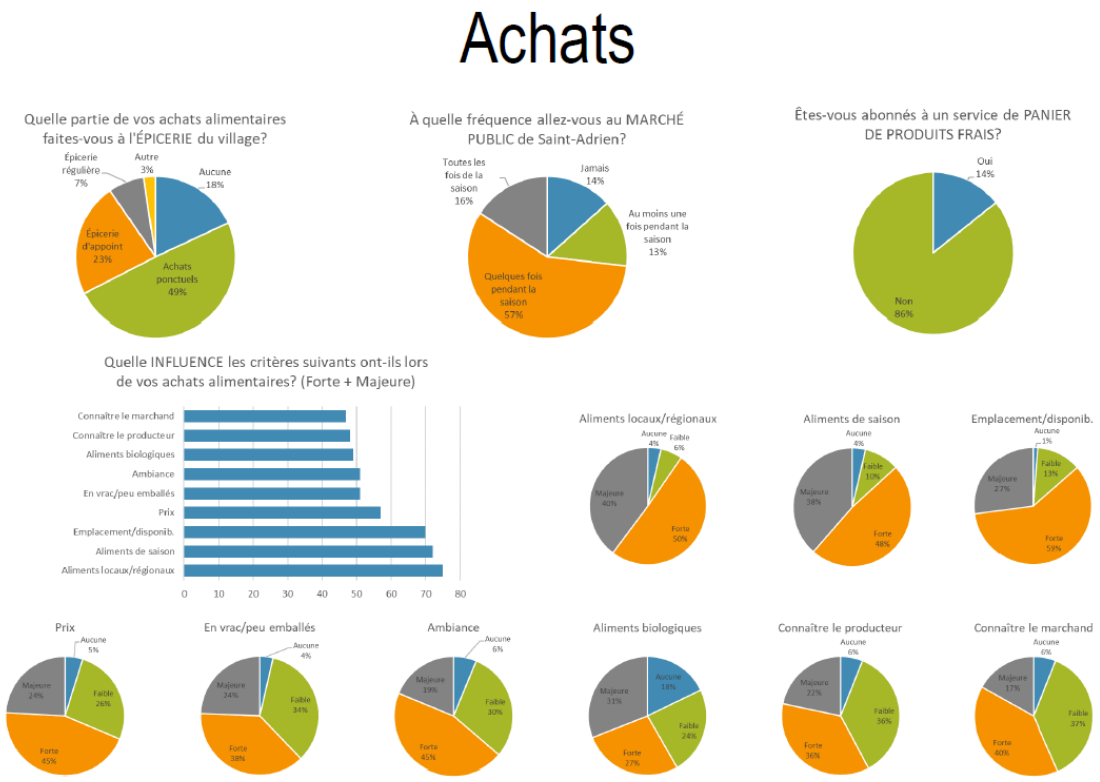


Annexe 11 – Résultats de la consultation publique de l'offre alimentaire 2019

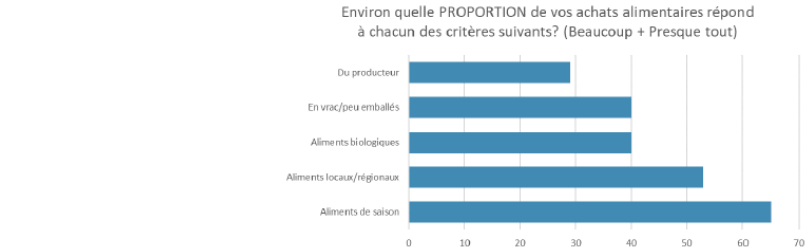
Pour le compte-rendu complet, rendez-vous au :

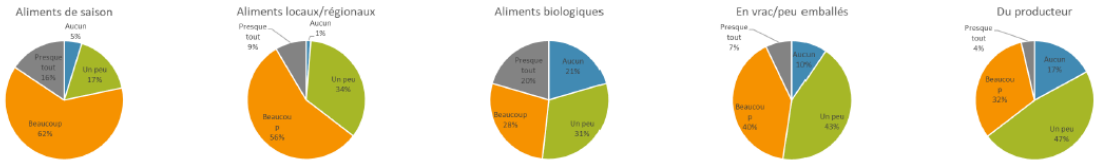
https://www.st-adrien.com/wp-content/uploads/Loffre-alimentaire-%C3%A0-Saint-Adrien-Compte-rendu.pdf

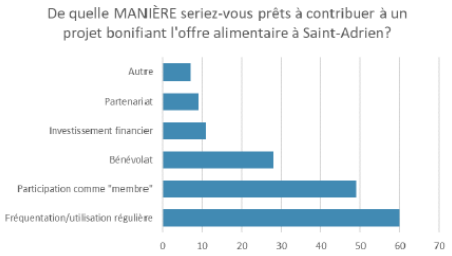
Voici le visuel des graphiques :



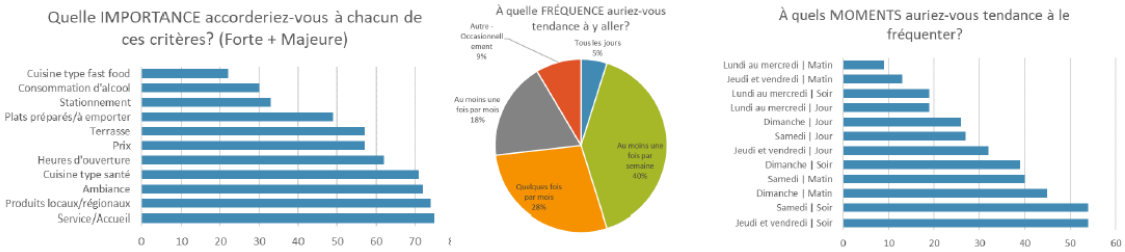
Achats | Contribution

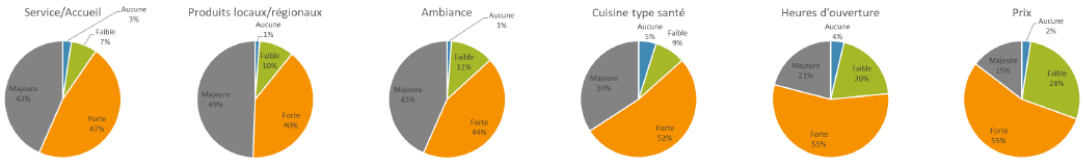


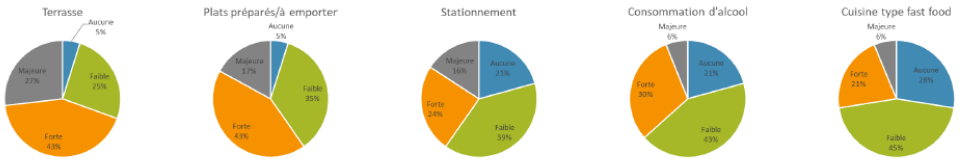




Restaurant







Annexe 12 – Listes de producteurs

Liste de producteurs (non-acériculteurs uniquement) actifs répertoriés à Saint-Adrien :

1. Ferme Chapi S.E.N.C.
2. Ferme Denlarri S.E.N.C.
3. Ferme Francis Picard
4. Ferme Jean-Pierre Chapleau
5. Ferme J. Picard
6. Ferme MFS S.E.N.C.
7. Ferme Stelica INC.
8. Le cerf nature / Érablière du cerf rouge
9. Ferme Jardins Solaï
10. Abondance Saint-Adrien
11. Bleuetière Le champ bleu
12. Fanny Gauthier Patoine
13. Ferme Maluval
14. Réjean Duclos
15. Ranch Clyp S.E.N.C.

Liste d'acériculteurs rencontrés dans le cadre de l'enquête agriculteurs :

1. Érablière Giguère
2. Entreprise Joël Larrivée INC.

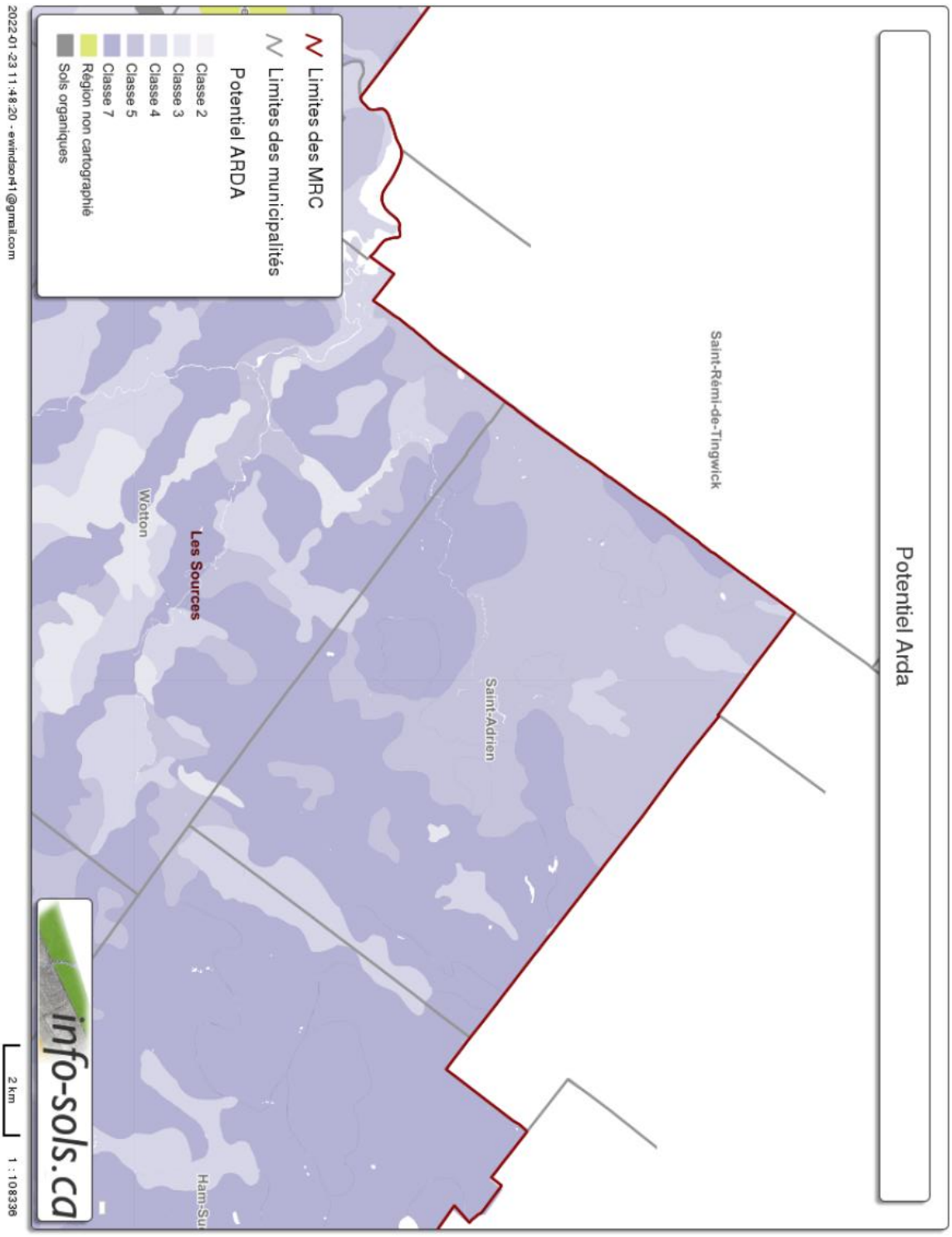
Liste d'acériculteurs non-rencontrés dans le cadre de l'enquête agriculteurs :

1. Ferme Jonathan Carignan
2. Gilles Pellerin
3. Francois Pellerin
4. Érablière des frères Houle
5. Diane Nadeau
6. Guylaine et Johanne Therrien
7. David Picard
8. Luc Larose (Magella et Huguette Larose)
9. Ferme Gérard Pruneau
10. Éric Lapointe
11. Andréanne Pellerin
12. Autres initiatives et coopératives en émergence

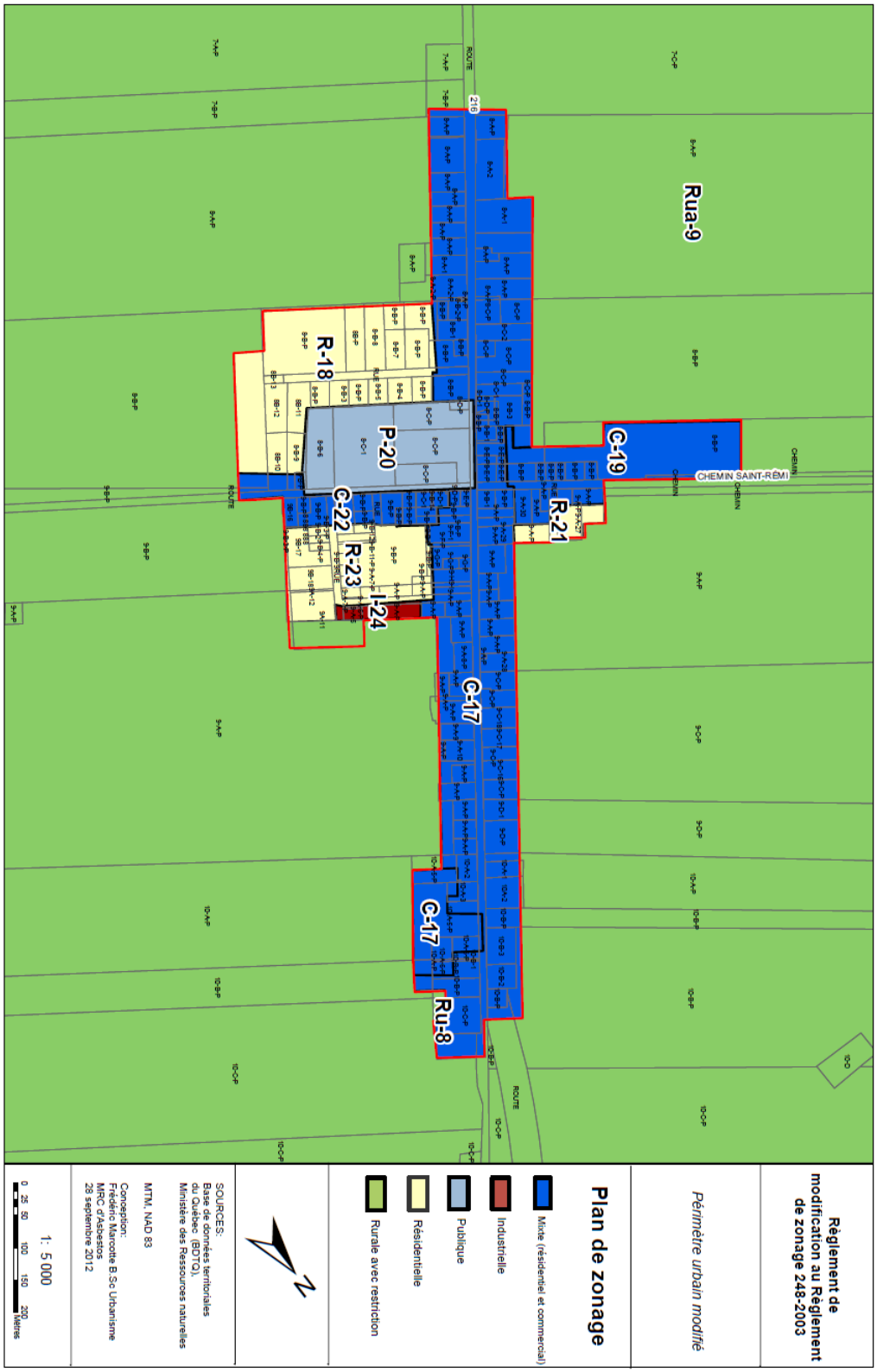
Liste de transformateurs :

1. Les fromages du petit Mont Ham / Luc Larrivée
2. La cueillette
3. Débitage Coyote
4. Comptoir St-Vrac
5. Marché au cœur
6. Buffet Lise

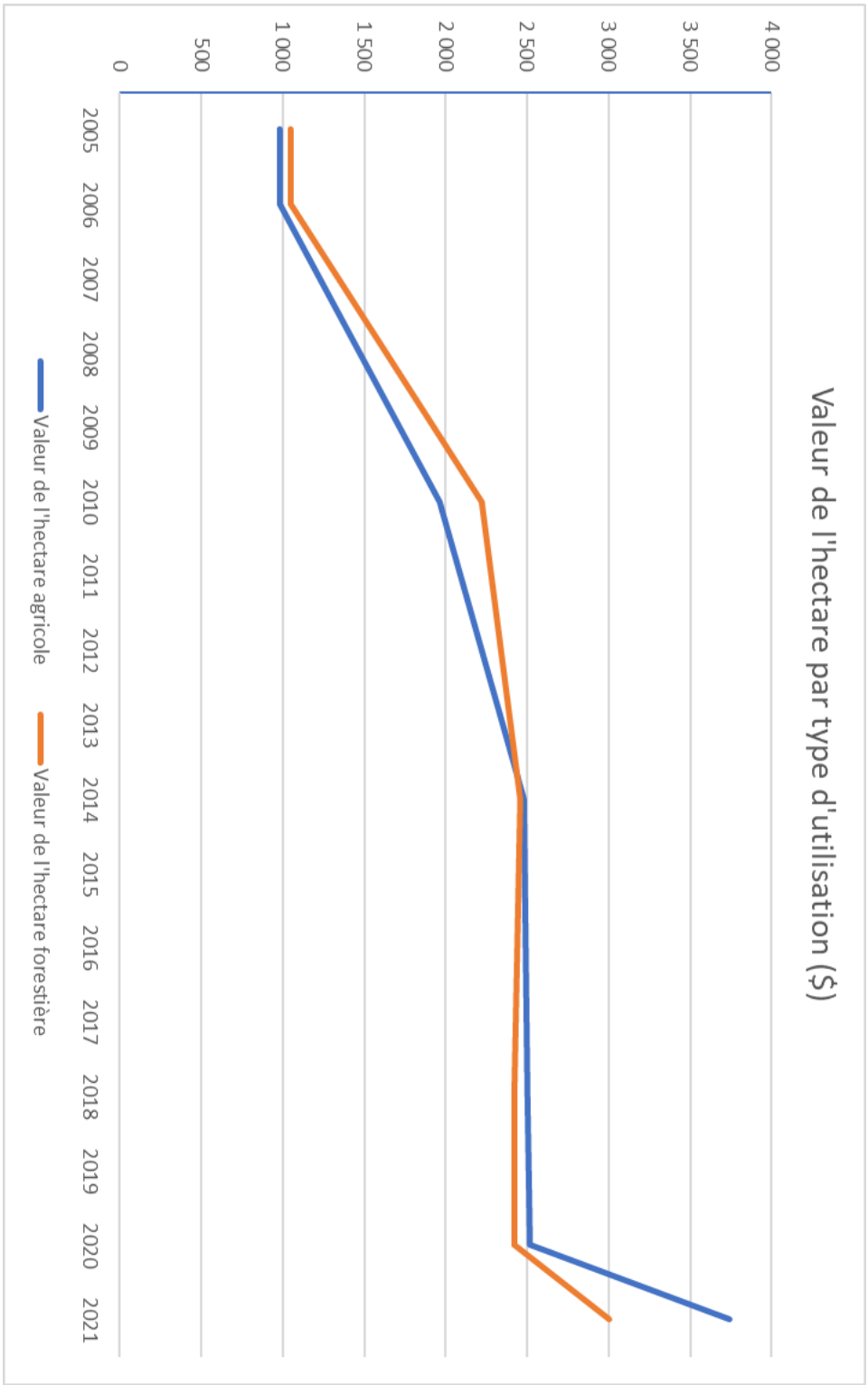
Annexe 13 – Carte de classement des sols ARDA



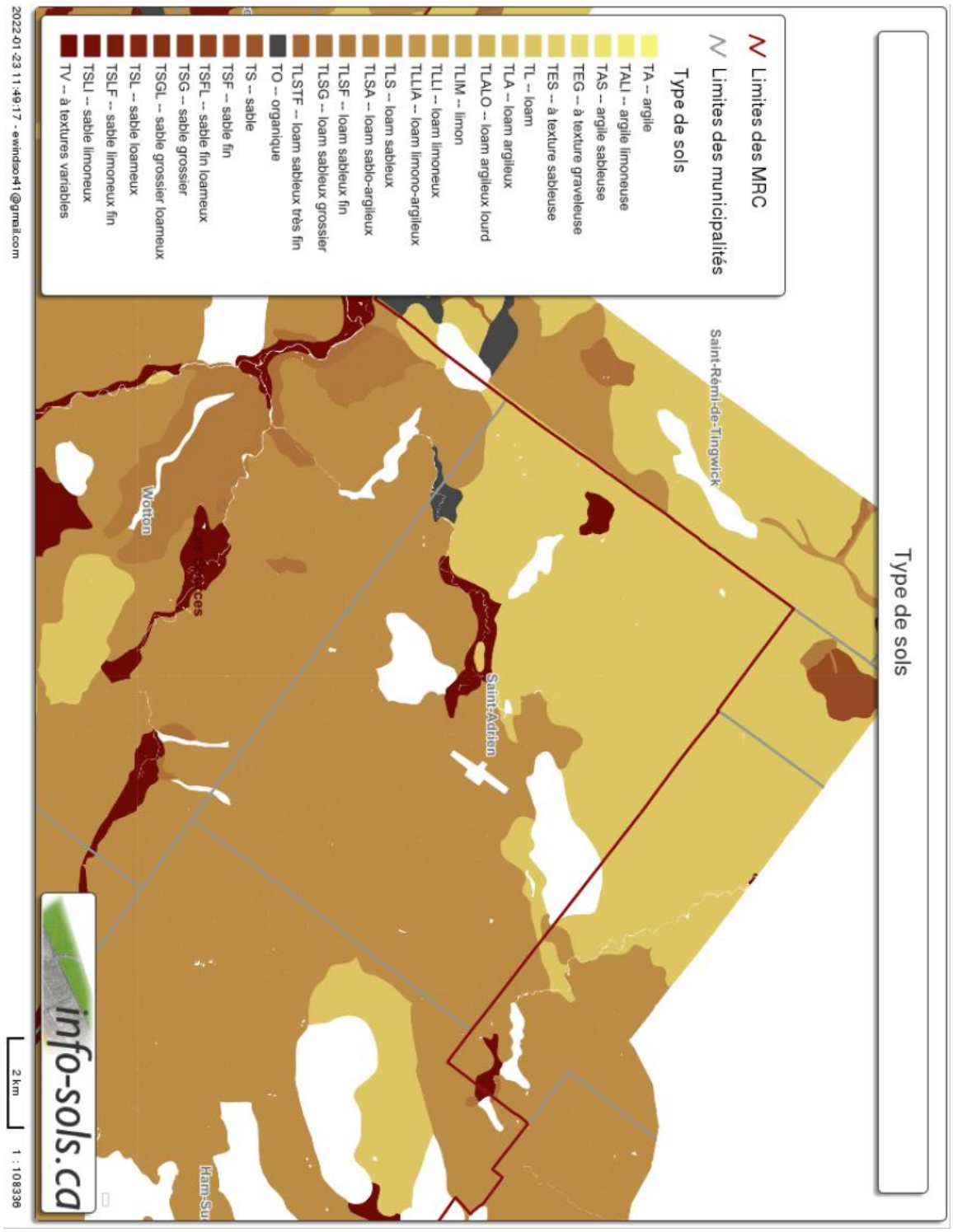
Annexe 14 – Carte du périmètre urbain (2012)



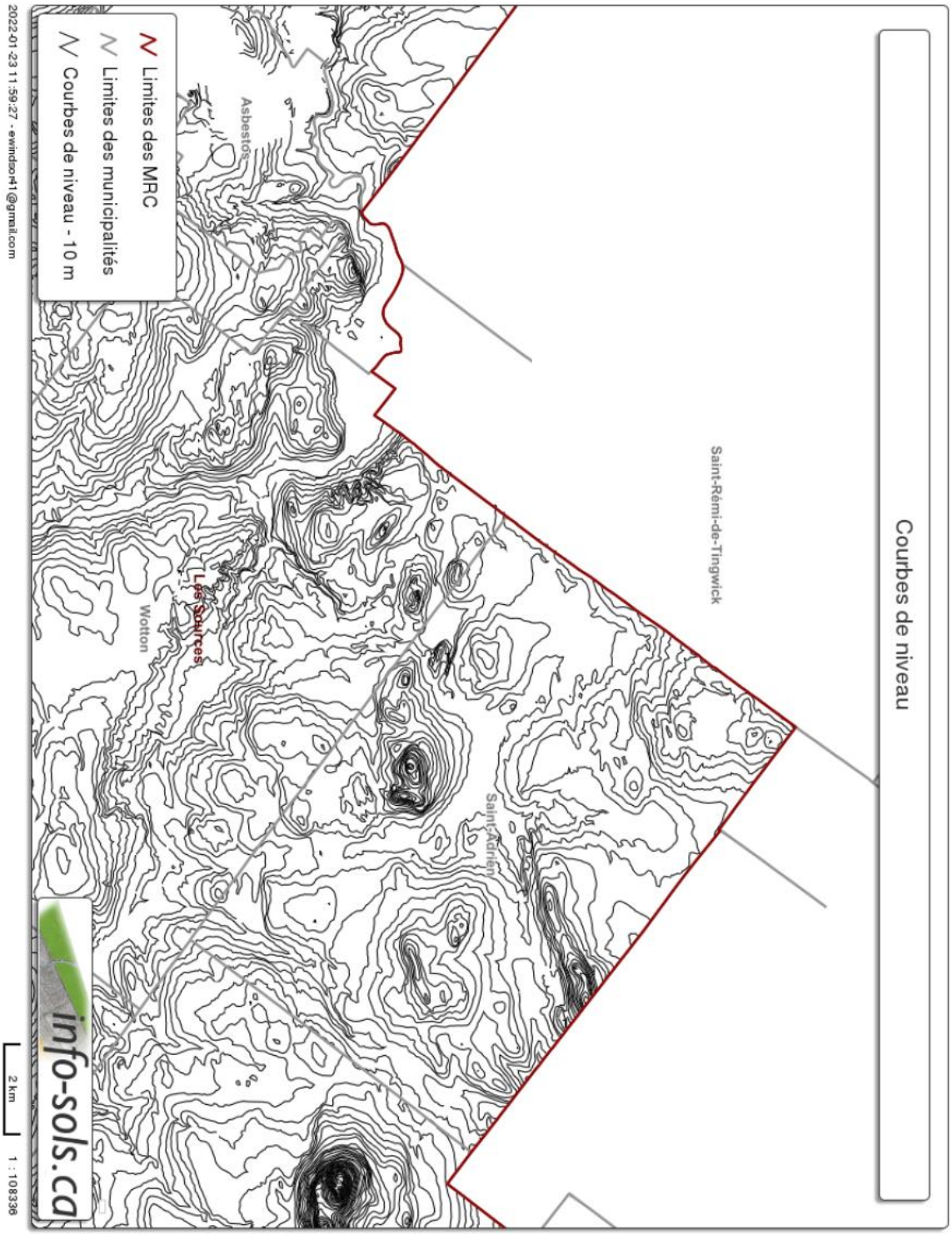
Annexe 15 – Évolution historique de la valeur au rôle municipal, par type de terre



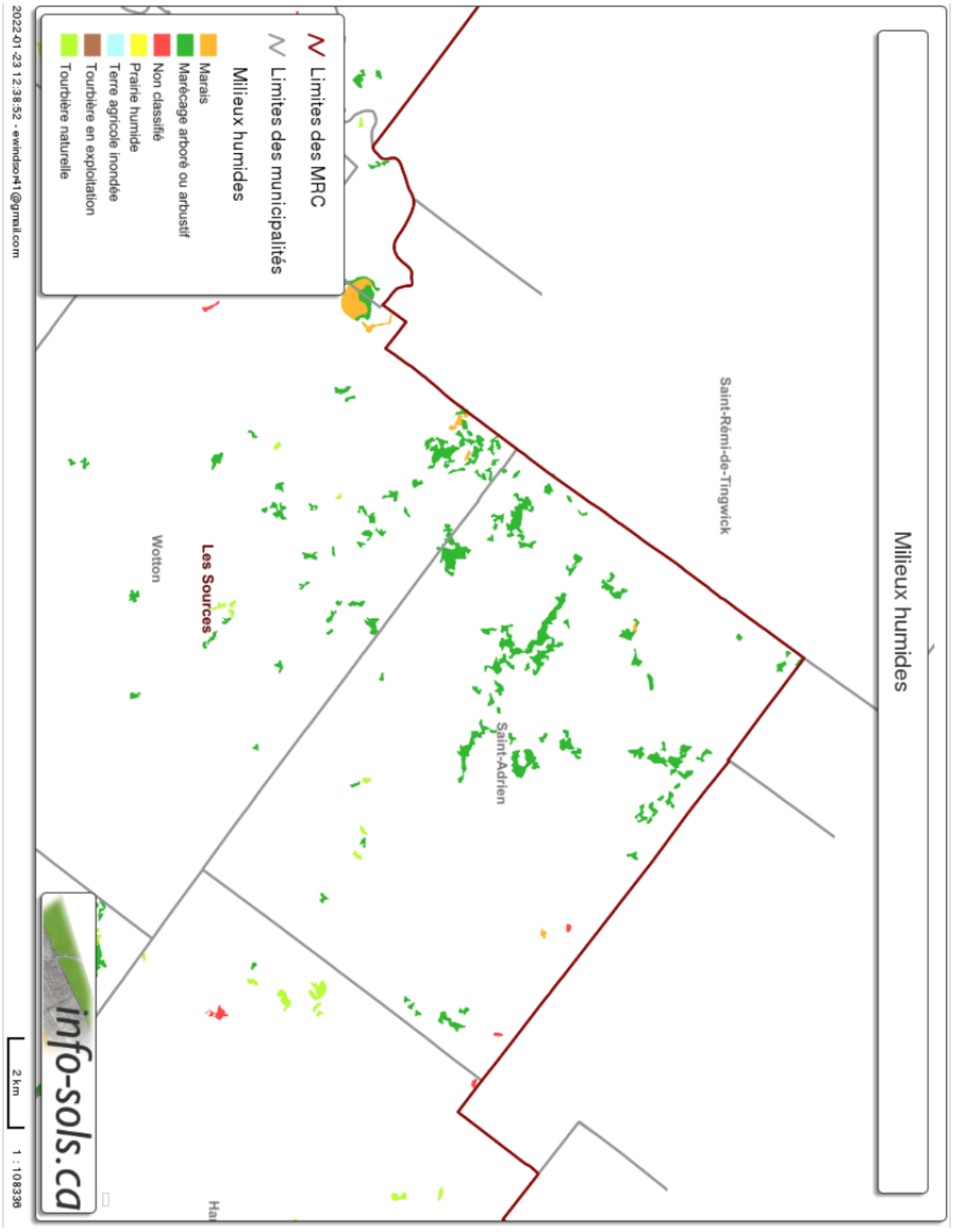
Annexe 16 – Type de sols



Annexe 17 – Courbes de niveau - 10 m



Annexe 22 – Carte des milieux humides



Annexe 19 – Carte du zonage agricole

À venir

Annexe 20 – Répartition des exploitations par strate de revenu

Répartition des exploitations par strate de revenu

Municipalité	0 à < 5 000 $	5 000 $ à < 50 000 $	50 000 $ à < 100 000 $	100 000 $ à < 250 000 $	250 000 $ à < 500 000 $	500 000 $ et plus	Nbre d'exploitation totale
Ham-Sud (40005)	-	2	2	4	2	-	10
Saint-Adrien (40010)	3	10	3	7	1	2	26
Wotton (40017)	1	18	7	9	10	17	62
Saint-Camille (40025)	2	13	3	4	9	4	35
orges-de-Windsor (40032)	1	10	5	10	8	5	39
Asbestos (40043)	2	-	-	-	-	-	2
Danville (40047)	1	25	4	10	10	4	54
MRC Les Sources	**10**	**78**	**24**	**44**	**40**	**32**	**228**
Estrie	142	1 050	351	422	331	360	2 656
Province	1 298	9 080	3 248	4 456	4 029	5 258	27 369

Sources : MAPAQ, Fiches d'enregistrement des exploitations agricoles
date source : 2020 12

Répartition (en %) des exploitations par strate de revenu

Municipalité	0 à < 5 000 $	5 000 $ à < 50 000 $	50 000 $ à < 100 000 $	100 000 $ à < 250 000 $	250 000 $ à < 500 000 $	500 000 $ et plus	Nbre d'exploitation totale
Ham-Sud (40005)	-	20 %	20 %	40 %	20 %	-	100 %
Saint-Adrien (40010)	12 %	38 %	12 %	27 %	4 %	8 %	100 %
Wotton (40017)	2 %	29 %	11 %	15 %	16 %	27 %	100 %
Saint-Camille (40025)	6 %	37 %	9 %	11 %	26 %	11 %	100 %
orges-de-Windsor (40032)	3 %	26 %	13 %	26 %	21 %	13 %	100 %
Asbestos (40043)	100 %	-	-	-	-	-	100 %
Danville (40047)	2 %	46 %	7 %	19 %	19 %	7 %	100 %
MRC Les Sources	**4 %**	**34 %**	**11 %**	**19 %**	**18 %**	**14 %**	**100 %**
Estrie	5 %	40 %	13 %	16 %	12 %	14 %	100 %
Province	5 %	33 %	12 %	16 %	15 %	19 %	100 %

Sources : MAPAQ, Fiches d'enregistrement des exploitations agricoles
date source : 2020 12