

La maraîchère Geneviève Simon-Potvin fait du jardinage intensif pour financer une forêt nourricière à Bonsecours, un projet à long terme.

DANIELLE POITRAS



Les hommes n'ont plus le temps de rien connaître. Ils achètent des choses toutes faites chez les marchands. Mais comme il n'existe point de marchands d'amis, les hommes n'ont plus d'amis.

ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY



Vermont-en-Québec

Confiance en libre-service

L

JOSÉE BLANCHETTE



Le vendredi, à l'heure où les cigales se fatiguent un peu, les fourmis s'activent du côté d'Eastman, sur le terrain de balle-molle. Le petit marché public s'est installé là pour la première fois cet été, jusqu'à 19 h30. Les chansons de Cat Stevens, de Joe Dassin ou de Zachary Richard fusent au loin ; attirent les curieux. Une heure plus tard, on est encore là à jaser avec des voisins croisés entre le kiosque de miel et bleuets de Maude et David et celui de légumes de Guillaume et Marilyne.

Tous ces jeunes se sont lancés dans les produits maraîchers, le savon d'abeille ou le pâtisson bio. Guillaume, 34 ans, travaille à mi-temps dans la construction, le reste dans ses jardins. Marilyne, 28 ans, fait des ménages, possède une formation en production horticole et s'occupe des Jardins de Maggie, du nom de leur chienne Border collie. « On y croit, au marché, c'est rassembleur, me dit Guillaume. Ça manquait, ici. Nous, ça fait trois ans qu'on jardine. On le fait pour notre fille de deux ans, pour l'avenir. » Ils sont payés des tomates, mais souverains.

Je prends mon panier de légumes chez la voisine. Même pas l'ombre d'une jalousie dans le regard de Guillaume : « Y'a pas de compétition entre nous. On travaille tous pour la même cause. » Une sorte de confiance.

J'ai compté deux familles de quatre enfants et j'en ai peut-être oublié. Beaucoup de bouches à nourrir et des tannants qui jouent partout, qui viennent chercher un popsicle et repartent en courant.

En tout, une quinzaine de stands, des cuillères de bois gossées dans le bois de palette, des baklavas meilleurs que ceux de la belle-mère grecque, des saucissons au chocolat à offrir en cadeau, des épices « plus que bio ».

La troupe du théâtre La Marjolaine profite d'une pause du guitariste, Réjean, pour pousser la note *a cappella* et promouvoir leur spectacle de chansons de Claude Léveillée. Ils vendent

JOBLOG

Ça prend une ruche pour faire un village

À Bolton-Est, c'est le rucher communautaire lancé par Alain Déry qui a revitalisé le village. S'en est suivi le marché public du samedi matin juste à côté des jardins communautaires, qui permettent aux villégiateurs de bords de lac de cultiver leurs légumes eux aussi. J'y ai rencontré Ginette, l'aubergiste de « L'Iris bleu », qui m'a expliqué que l'idée germait depuis déjà une douzaine d'années. C'est long à pousser, les bonnes idées. Il faut parfois tirer sur les fleurs. Un café va ouvrir bientôt. Le monde attire le monde. Bref, il y avait une volonté populaire dans ce petit village de 900 âmes dont toutes les églises ont été vendues. « Demain, la chanteuse Francine Poitras, qui était au Cirque du Soleil, vient chanter ici. On apporte notre pique-nique. Tu viendras ! Sinon, passe prendre un verre de rosé à la maison. » C'est cela, des lieux de rassemblement, ça finit souvent par une bouteille de rosé et une visite du potager.

rucherboltonnois.net

Le reportage d'Alexandre Touchette à *Desautels le dimanche*, le 22 juillet dernier, sur la revitalisation de Bolton-Est : bit.ly/2mQsrOd

des t-shirts « Je me fous du monde entier » pour financer le *show Salut Claude !* Ils sont jeunes, ils sont fous et le soleil tape fort, même à 17 h.

Avoir du genre

Caroline, l'herboriste et naturopathe de Saint-Étienne-de-Bolton, vend ses produits pour le corps, son kombucha au verre, du chasse-moustiques. Les plantes médicinales proviennent de son jardin. Maxime et Geneviève, dans la trentaine eux aussi, se tiennent à l'ombre de leur tente avec leurs quatre enfants de 2 à 13 ans et proposent des cartes de souhaits qu'on peut ensuite semer au jardin. « Une carte à la fois », c'est comme ça qu'ils changent le monde. Maxime voudrait aussi se présenter pour le PQ aux prochaines élections, mais il n'a pas les bonnes gonades.

— Ils veulent une femme !

— Présente-toi comme non genré, ils ne pourront pas te refuser. Ce serait de la discrimination. On est en 2018.

Il pense que je blague.

Au kiosque de Jean-Pierre, c'est du sérieux, le jeune quasi-retraité de la pâtisserie ne fournit pas. Ses gâteaux tournés à la broche et ses croquants aux amandes ont déjà des adeptes réguliers. Jean-Pierre est natif de Cordes-sur-Ciel (il peut vous l'expliquer poétiquement), en France, et son gâteau, une spécialité toulousaine, descend en direct du Moyen Âge, un quart-pur beurre qu'il étale sur la broche en cône avec une poche à douilles. Chaque gâteau requiert 45 minutes de rôtissage. Un artisan, comme avant l'invention de l'électricité et du manque de temps.

« Je suis le seul au Québec à faire ça. Ça ne fait pas vivre son homme... »

Geneviève gagne sa vie avec ses légumes et ne fournit pas non plus. Les bok choy, le mesclun, les cerises acides, tout est au sommet de sa fraîcheur. Sa ferme de jardinage intensif « Au versant doré » sert à financer une forêt nourricière à Bonsecours, un verger qui portera ses fruits dans quelques années. Ils ont planté de la vigne, des

cerisiers, des noyer, de l'argousier, du sureau, des pruniers, des poiriers, des camérisiers. Ex-jardinière à la Ville de Montréal, Geneviève ne regrette pas d'avoir déménagé ses pénates en Estrie avec son *chum* Benoît et leurs deux enfants, même s'ils travaillent de 100 à 120 heures par semaine l'été. Le cousin Malek est venu donner un coup de main. Ils sont jeunes, ils sont fous.

« Nous sommes sans pesticides, sans OGM, sans tracteur, sans engrais et... sans certification ! »

On fait confiance, une espèce menacée.

Locavores du vendredi et samedi

Ici, les mots « permaculture » et « locavore » se passent d'explication. La gelée de fleurs de pissenlits, l'ortie séchée et la poudre de pétales de rose de Mirabelle, « La cueilleuse des bois », trouvent preneurs. On goûte, on paye. Cette native du Périgord ramasse son chaga avec son fils, dans la forêt. « J'ai des quiches aux chanterelles ! Je les ai faites avec énormément d'amour hier soir. »

Ce qu'on achète au marché, ce n'est pas la fleur d'ail ou des confitures de framboises, mais un esprit. Celui de la résistance face aux géants de ce monde, les GAFAs, les Walmarts, une solidarité de la base où nos gestes portent, versus le sommet où tout nous échappe, surtout le pouvoir. On serre des mains gercées, on répond à un sourire hâlé, on reproduit sur un petit lopin prêté par la municipalité ce qu'on fait depuis des siècles, du commerce payé comptant, du troc, de l'humanité nourricière avec un nom de famille.

Même esprit vermontois du côté de Bolton-Est, à dix minutes de là, le samedi matin. Du folk dans l'air, une poignée de commerçants au (très petit) détail sous le chapiteau de bois, dans le parc, une ambiance joyeuse et conviviale.

C'est nouveau ici aussi, cet été. Le village reprend vie grâce à cette initiative de la ferme VG, deux trentenaires originaires de Montréal, Dave et Frédérique, avec Alain, l'apiculteur qui siège aussi comme conseiller municipal.

« On ne compte plus les heures », me glisse Dave entre la botte de *kale* et le bouquet de basilic. « Les gens du village voulaient une enseigne commerciale et un point de rencontre. Il n'y avait pas d'agriculteurs dans le coin. Nous avons acheté l'an passé. On se rend des services avec Geneviève et Benoît, à Bonsecours. Ils nous ont aidés à démarrer. Nous n'avions aucune expérience. »

Comme cela se fait au Vermont, la ferme VG offre un comptoir libre-service où les voisins passent chercher des œufs et des légumes frais, laissent l'argent dans la boîte et repartent. « Nous, on est au champ, on n'a pas le temps. C'est un lien de confiance, on ne s'est jamais fait voler. »

Ils sont jeunes, mais pas si fous. S'ils sont nombreux ? Juste assez pour essayer.

cherejoblo@ledevoir.com
Twitter : @cherejoblo

Il pousse plus de choses dans un jardin qu'on en a semé

PROVERBE SERBO-CROATE



Aimé la bédé-reportage *Faire campagne* du journaliste Rémy Bourdillon et l'illustrateur Pierre-Yves Cezard. Ils ont suivi durant un an des petits agriculteurs aux prises avec l'UPA. Vous y retrouverez Roméo Bouchard, ex-président de l'Union paysanne, mais aussi tous ces petits fermiers qui tentent de survivre sans vendre leur âme avec des quotas de 100 poules et moins. Le monde rural qui se bat pour sa souveraineté alimentaire (et la nôtre) est très bien expliqué. Et c'est compliqué... bit.ly/2Ok1p40



Salivé en feuilletant le livre *Sous le charme des petits fruits* de Louise Gagnon. 14 petits fruits et des nouveaux comme l'argousier, la camerise, la cerise acide (délicieuse). J'y ai même retrouvé le pimbina dont ma grand-mère faisait une gelée qui puait des pieds

à la cuisson. Les recettes raffinées donnent envie de se lancer dans les scones à la citrouille et canneberges, le pudding aux camerises et graines de chia, le sandwich grillé au fromage et cerises acides, salade de fenouil et pamplemousse rose avec groseilles à maquereau, le thé vert glacé au cassis. Très bien conçu et avec des adresses de producteurs dans chaque région, à la fin. Et un calendrier des récoltes !