

Nouvelle ferme à Baie-du-Febvre

À la Ferme Champêtre : une ferme écologique, éducative et de proximité

Baie-du-Febvre, 5 mai 2022 – Une nouvelle ferme à vocation écologique voit le jour à Baie-du-Febvre. Située au 242, boulevard Marie-Victorin, au cœur de Baie-du-Febvre, *À la Ferme Champêtre* propose aux visiteurs un environnement enchanteur où ils pourront trouver des plants de légumes pour leur potager, des fines herbes et des fleurs produites sur place dès le mois de mai, et ce, jusqu'en octobre. Les visiteurs pourront aussi s'y procurer une variété de produits fins maison tels des sauces, des confitures, des sorbets et des terrines développées avec des produits du terroir.

C'est un projet que Sandra Veillette chérissait depuis quelques années et qu'elle voyait se réaliser dans quatre ou cinq ans. Entrepreneur depuis l'âge de 21 ans dans divers domaines, elle a décidé de devancer le projet, notamment en raison de la pandémie qui lui a laissé du temps, beaucoup de temps libre.

Elle a donc choisi de reprendre le chemin de l'école, à 47 ans, pour réaliser l'un de ses rêves, soit de faire un retour à la terre. Elle s'est inscrite à la formation Production horticole, à l'École d'agriculture de Nicolet, où elle a appris son nouveau métier pendant un an. « *Je me suis mise à la recherche d'une terre dans la région, mais elles sont rares et extrêmement dispendieuses. Et j'ai finalement trouvé cette petite terre, juste assez grande pour mon projet, et avec un bâtiment agricole* », explique Sandra Veillette.



Sandra Veillette, propriétaire d'À la Ferme Champêtre, dans la serre aménagée pour la production de divers produits jardiniers.

Une serre de 25 pieds par 100 pieds a été aménagée sur le terrain afin d'y produire les annuelles, les vivaces, les jardinières et les transplants de légumes. Les gens pourront y magasiner beau temps, mauvais temps et trouver tout ce dont ils ont besoin pour leur potager et leur platebande : engrais, terreau, produits de jardinage, etc. Une belle sélection de fleurs coupées en bouquets, cultivées sur place, sera également proposée, dont des tournesols, des tulipes, de l'échinacée et des lisianthus, une fleur ressemblant à la rose et qui pousse au Québec. Des fruits et des légumes seront cultivés pour être transformés en différents produits qui seront disponibles à la ferme.

Un service de proximité, personnalisé et minutieux

Les visiteurs de la ferme se rendront vite compte qu'ils sont beaucoup plus que des clients. Une attention particulière sera accordée à leurs demandes et leurs propositions. « *C'est plutôt rare dans le domaine que les gens puissent faire des demandes spéciales ou proposer d'ajouter un produit à l'inventaire et que le commerçant y réponde, mais ici, le service à la clientèle passe à un autre niveau. Je veux chouchouter les clients et répondre à leurs attentes. C'est ce qui fera la différence entre À la Ferme Champêtre et les grandes surfaces. Ici, les gens viendront autant pour la diversité des produits, pour la proximité avec la cultivatrice, que pour la qualité de nos productions* », conclut Mme Veillette.

Une ferme à vocation écologique

Le bâtiment agricole, avec salle d'eau et cuisine de transformation pour les produits maison, a été construit avec une fosse septique où les eaux sont traitées avec de la fibre de coco et des lampes UV. *« Je voulais un bâtiment le plus écologique possible. Lorsqu'on m'a parlé de ce système à la fibre de coco, je me suis dit pourquoi pas! Il s'agit d'un des modèles les plus respectueux de l'environnement, qui prend moins d'espace qu'une fosse septique avec champ de polissage conventionnel, et qui requiert moins de travail du sol. La vie du sol est donc préservée. De son côté, la fibre de coco avec lampes UV traite les eaux usées et les retourne dans l'environnement »*, ajoute-t-elle.

Vous ne trouverez aucun paillis de cèdre *À la Ferme Champêtre*; que du paillis de bois raméal fragmenté, de loin meilleur pour l'environnement. Les avantages d'utiliser ce dernier sont nombreux : *« En utilisant le paillis de brf, on revalorise les résidus d'émondage, diminue l'utilisation de sacs en plastique, puisqu'il est offert dans des sacs de grains recyclés. Le bois permet aussi de réduire l'utilisation de teinture utilisée pour teindre le paillis de cèdre et ça ne modifie pas le PH du sol en l'acidifiant, ce qui peut nuire aux végétaux. Le paillis de feuillus va aussi contribuer à nourrir le sol en se décomposant, ce qui diminue le besoin d'ajout de compost »*, poursuit Mme Veillette.

« Je veux transmettre mes connaissances aux visiteurs sur ce qui est meilleur pour l'environnement. Je me donne cet objectif-là. Je ne veux pas seulement vendre mes produits, mais aussi transmettre ma passion! », renchérit-elle. Les gens seront aussi invités à rapporter leurs contenants afin qu'ils soient désinfectés et réutilisés.

À PROPOS D'À LA FERME CHAMPÊTRE

À la Ferme Champêtre est une ferme de production horticole diversifiée de proximité. L'objectif principal est de produire des transplants de légumes cultivés en régie biologique, des annuelles, des vivaces, des potées fleuries, des plantes d'intérieur et la vente de produits de jardinage. Une partie de la ferme est aussi dédiée à la production de fleurs coupées vendues en bouquets. Sont cultivés sur place des fruits et légumes bons pour la santé et produits dans un souci de l'environnement.

Source :

Sandra Veillette, propriétaire
À la Ferme Champêtre

Pour information :

Annik Bousquet
BEAUDOIN relations publiques
Bur : 819 840-2829, poste 305 | Cell : 819 699-9347
annik@beaudoinrp.com