



# Microferme Cultures du moment: Quand une idée germe de la pandémie

Le 3 août 2021 – Modifié à 20 h 11 min le 3 août 2021



Par Steve Martin, Initiative de journalisme local



Joëlle (à gauche) et Audrey ont visiblement beaucoup de plaisir avec ce projet né dans le contexte difficile de la pandémie. (Photo : Cultures du moment)

***Avec un pied à Sainte-Julie et l'autre à Sainte-Amable, la microferme Cultures du moment est le concept créé par deux femmes de la région ayant vu dans la pandémie une opportunité de se réinventer. Elles vous invitent à les visiter, le temps d'une petite séance d'autocueillette dans leur grand jardin...***

Alors qu'Audrey travaillait dans le milieu du voyage, Joëlle œuvrait depuis une dizaine d'années auprès du Cirque du Soleil. Affectées comme bien d'autres l'ont été par la vague provoquée par la COVID-19 depuis plus d'un an et demi, elles se sont retrouvé le bec à l'eau si l'on peut dire. Plutôt que d'attendre des jours meilleurs, elles en ont profité pour concocter un projet qui

est à la fois à leur image tout en leur permettant de sortir de leur zone de confort.

« En fait, nous avons un terrain qui n'avait jamais été utilisé, nous raconte Joëlle Côté-Lemieux, qui a perdu son travail au Cirque du Soleil en avril 2020. Comme il est zoné agricole, nous avons décidé de le cultiver plutôt que de se contenter de couper le gazon! En général, on parle de microferme quand elle occupe moins d'un hectare de superficie. Dans notre cas, nous avons environ 30 000 pieds carrés que nous pouvons aujourd'hui cultiver. »



## Rangée de carottes et champ d'expertise

[Le projet de Cultures du moment](#) a été échaudé rapidement puisque les deux femmes ont pris la décision d'aller de l'avant au début de l'hiver dernier. « Dans nos domaines, ce n'est pas reparti tout de suite, ajoute Joëlle, alors à un moment donné, c'est bien le fun d'être en congé, mais nous avons besoin de défis, de trouver un projet stimulant. La microferme, c'était loin de nos champs d'expertise, mais ça demeure de la gestion. »

Afin de bien mener le projet, cette mère de famille a par ailleurs décidé de s'inscrire à un programme collégial en production maraîchère biologique offerte par le Cégep de Victoriaville. « Je suis des cours en ligne deux jours par semaine. Ça me permet d'avoir de bonnes bases. Nous voulions vraiment, Audrey et moi, profiter de la saison 2021 pour commencer. Comme c'est notre première année, on teste des choses. On voit ce qui fonctionne ou pas, ce qu'on aime ou pas. »

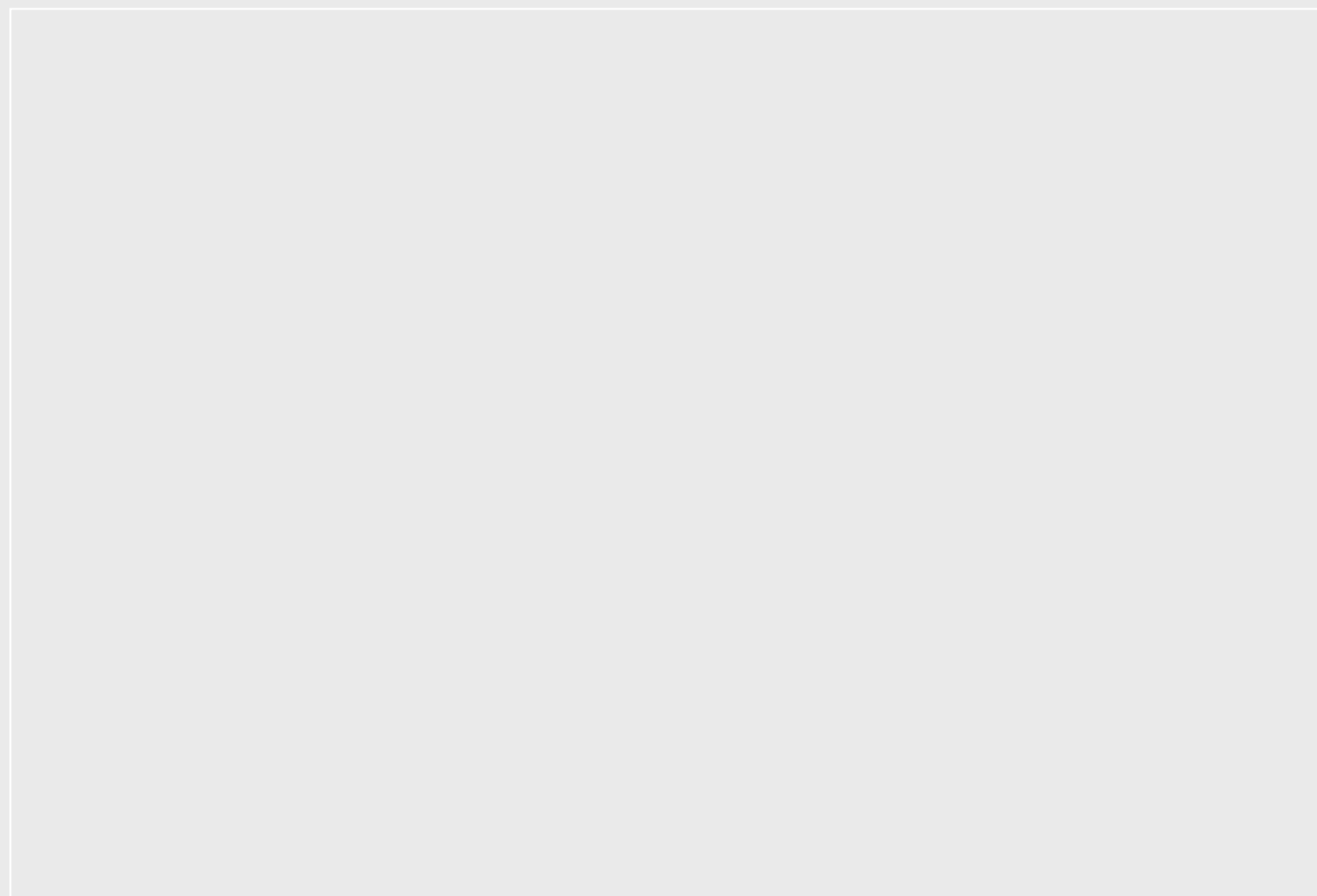


## Une betterave bien propre

Au menu lorsque les visiteurs se présentent pour une petite séance d'autocueillette à Cultures du moment : betteraves et carottes, oignons, piments forts, laitues, fenouil, radis noirs ainsi que quelques produits de saison, dont les citrouilles, les choux de Bruxelles et les cerises de terre qui arrivent plus tard en saison.

« Nous avons choisi d'aller vers l'autocueillette parce que nous avons besoin du contact avec les gens. C'est ce qu'on trouve le fun. On veut faire des ateliers. On veut interagir avec les clients. Le côté « agrotouristique », c'est important pour nous. »

Quant aux conjoints respectifs d'Audrey et Joëlle et leurs enfants, ils ont eu l'opportunité de mettre la main à la pâte au cours des derniers mois, chacun à sa manière. « Mon conjoint m'appuie, raconte Joëlle. Il est super content qu'on ait ce projet-là. Il nous aide beaucoup du côté de l'automatisation, de la mécanisation, avec les installations et les infrastructures. Quant aux enfants, c'est certain que ce n'est pas eux qui travaillent le plus fort au champ, mais ils aiment ça! Quand je cueille les betteraves pour le marché, ma plus jeune et moi, on les lave ensemble. Elle trouve ça beau. C'est le fun. Ça les éveille à autre chose de voir que ce qu'on mange vient directement du jardin. »



Pour plus d'informations sur la microferme de Joëlle et Audrey, visitez le site [culturesdumoment.com](https://culturesdumoment.com)