

QUAND LE BIO S'IMPOSE !

Par Nancy Caouette

www.negondos.com

On ne peut pas dire que Carole Desrochers du vignoble Négondos manque d'audace. En 1992, alors que les aliments biologiques rimaient avec « c'est quoi ça ? », elle devient, avec le soutien de son mari, la première Québécoise à produire du vin autrement. Idée BIO! est allé à la rencontre de celle qui, en dépit des difficultés, a levé le nez sur les pesticides et les fongicides pour paver la voie des vignes biologiques au Québec.

Après avoir suivi trois ou quatre pancartes touristiques en sortant de l'autoroute et avoir remonté un long chemin de terre, on arrive devant la grange et le magasin du vignoble Négondos où Carole Desrochers et son chien Bean (comme le personnage humoristique britannique) nous accueillent. Devant la grange s'étendent plus d'une dizaine de rangs de vignes parmi lesquelles se cachent deux employés attelés à désherber les vignes et à les replacer dans les grillages.

« Ici, il n'y a pas de vacances! s'exclame Carole Desrochers. Je suis ici sept jours sur sept. J'accueille les clients et les visiteurs en après-midi. Vous venez d'en manquer deux justement! » Vêtements de campagne, longs cheveux grisonnants attachés et sourire rassurant : celle qui célèbre les 20 ans de son vignoble semble être dans son élément naturel. Et pourtant, avant d'acheter son domaine, elle n'avait connu que le rythme effarant de la ville.

« Nous sommes natifs de Montréal et nous avons quitté Villeray pour nous installer ici. L'idée est née d'une véritable passion. Nous produisons déjà du vin dans notre garage, à Montréal, avec des raisins californiens. Il n'y avait que très peu de vignobles au Québec à l'époque. On s'est donc mis à chercher une terre en se disant qu'il y aurait un marché », raconte-t-elle.

C'est en cherchant cette parcelle de terre pour planter des vignes que l'idée du vin biologique s'est imposée au couple. « Au début, on s'était dit que nous achèterions une terre où il y a des vergers et qu'on y planterait des vignes. Mais en discutant avec les producteurs, nous nous sommes vite rendu compte qu'ils y utilisaient beaucoup de pesticides. C'est vraiment venu me chercher dans mes valeurs, et je me suis dit : *Ce ne sera pas possible : il faut faire du vin bio* », relate Carole Desrochers.



Vignoble des Négondos
7100 Saint-Vincent Mirabel
(Saint-Benoît) Québec, J7N 3N1

Même si le défi était de grande ampleur puisqu'aucun vigneron au Québec n'avait encore tenté l'expérience des vignes sans pesticides et autres produits chimiques, la décision était irréversible pour le couple. Celle qui sensibilise les clients sur les causes environnementales derrière son comptoir explique qu'elle a toujours eu une conscience écologique, même avant le vignoble. « J'étais quand même assez "granola". Avant de quitter Villeray, je faisais du recyclage. À l'époque, il fallait se déplacer jusqu'à Outremont pour laisser le recyclage, mais je le faisais ! », explique Carole Desrochers, une pointe de fierté dans la voix.

Prenant à deux mains les moyens de ses convictions, Carole Desrochers demande aux clients de rapporter leur bouteille de vin pour les réutiliser et utilise des étiquettes à encre biologique que, jusqu'à tout récemment, elle collait à la main. Même si ses plants de vigne lui permettent de produire annuellement 9000 bouteilles par année — comparativement à 250 000 dans certains vignobles plus commerciaux — la vigneronne se garde bien de vouloir agrandir : « Les gens ne comprennent pas ça que je ne cherche pas plus de bénéfiques. Je leur explique : je préfère bien mieux faire ce que je fais et m'assurer de la qualité de mon produit. Tant que j'ai suffisamment de revenus pour vivre, je laisse ma place aux autres », déclare-t-elle.

Mais le fait de ne pas vouloir augmenter la production de vin n'inhibe pas son côté créatif et engagé. Elle aimerait peut-être, pour ses vieux jours, louer sa terre à des établissements d'enseignement en agriculture pour que leurs étudiants puissent venir s'exercer, tout en gardant un inventaire pour ses clients habitués. « J'aimerais aussi peut-être faire de ma terre un lieu où plusieurs personnes viendraient cultiver ou produire des aliments comme du sirop d'érable par exemple. Ce serait plus facile d'entretenir la terre à plusieurs mains. C'est sûr que je ne manque pas d'idées ! » lance-t-elle, les yeux rieurs.