



Saint-Damien,
Le 22 mars 2026

Cri du coeur de la maraîchère

Je pense que les gens peuvent décider de changer des comportements et d'agir s'ils sont au courant des vraies affaires et c'est l'intention derrière cette lettre à cœur ouvert aujourd'hui, vous partager l'état de la situation d'Aux Jardins de la Bergère.

La vérité derrière notre entreprise familiale, c'est qu'on est stressés financièrement. À chaque printemps, on doit trouver des gens qui s'engagent à acheter nos récoltes. Le concept des paniers bio est parfait et facilitant pour nous tous et demeure notre principale mise en marché. Les inscriptions sont pourtant difficiles à cumuler, elles diminuent légèrement chaque année depuis maintenant 3 ans malgré l'abondance et la diversité des récoltes.

Pendant la pandémie, les gens se sont rués sur nos récoltes et on a dû dire non à plusieurs familles tellement la demande était forte. À ce moment, nous avons promis des récoltes à 420 familles, un record depuis nos débuts en 2008. Faut-il vraiment que ça aille mal pour que nos activités prennent de la valeur ? Pourquoi manger local, c'est juste un slogan pis que dans les assiettes, ça ne se reflète pas ?

Avec la boutique à la ferme et la cuisine de transformation on s'est diversifiés. On essaye de compenser et on se demande pourquoi on continue de se battre pour cultiver et nourrir les gens si c'est pas nécessaire.

J'ajoute un cri du cœur par-dessus plein d'autres cris, je le sais. J'aurais l'impression qu'il faudrait laisser cet espace à ceux qui en ont le plus de besoin... mais la vérité, c'est que je pense qu'on est rendus là, que c'est nous qui avons besoin d'aide pour maintenir nos terres en production.

Nos vies sont dédiées à notre mission, on fait des sacrifices sociaux et familiaux. On sacrifie chaque jour notre santé physique, notre santé mentale et notre santé financière. Aujourd'hui, je me demande pourquoi ? Pourquoi continuer ? Est-ce que ça vaut la peine ?

Notre entreprise est super belle, super inspirante, super intégrée dans la communauté et malgré tout ça, on n'arrive pas à se sortir la tête de l'eau. Malgré tous nos efforts, on n'arrive jamais à être hors de danger. On n'a même pas un salaire de 2 \$ de l'heure, mon mari et moi.

Les investissements que nous avons faits dans les 20 dernières années, on les a fait avec le fond de pension de Benoit puisqu'avant d'être fermier, il était enseignant. On arrive à la fin de notre petite réserve et on se demande combien d'années encore ça va prendre avant que nous devions tout arrêter. Comment ma fille peut-elle y envisager son avenir?

On a la désagréable impression, que nous et les autres producteurs agricoles, on va tous finir par fermer nos portes chacun notre tour. La solution est à notre niveau. On ne peut pas attendre qu'il se passe quelque chose en haut, il faut agir en bas. Il faut garder vivantes les entreprises qui vous nourrissent à côté de chez vous. C'est trop important.

C'est pas parce qu'on n'est plus passionnés. Détrompez-vous, juste de penser à déserrer la terre, mes yeux se mouillent et mon coeur se serre.

Pour nous, il n'y a pas d'autre métier qui fait du sens. On veut produire et nourrir notre communauté. Mais c'est toujours à nous de payer et d'espérer. Espérer que les choses changent, que nos efforts et que la valeur de nos terres soient considérés. Et je ne parle pas juste de la valeur sur les marchés immobiliers... on ne veut pas vendre!

La certification bio, c'est un exemple de cas qui fait mal à notre volonté. On paye de 3 000 à 4 000 dollars par année pour ça. Pour faire une agriculture qui ne brise pas l'environnement, qui enrichit plutôt les sols, qui n'empoisonne pas les êtres vivants. Pourquoi c'est nous qui devons payer ça ? Pourquoi, en tant que société, on n'adhère pas à des pratiques aussi évidentes et intelligentes à grande échelle ou du moins, qu'on encourage au lieu de nuire à ceux qui réparent au lieu de briser ?

On voudrait juste faire notre travail. On est bons avec la production, l'entreposage, les communications, l'amélioration, la formation, la construction, l'innovation, le partage, les réseaux sociaux, les partenariats, mais on dirait que ce n'est pas encore assez!

C'est décourageant et le dernier rempart pour ne pas tout laisser tomber, c'est l'appui des gens. C'est vos voix qui nous disent qu'on a raison de continuer. Devant le ralentissement de notre communauté à s'engager... Aujourd'hui, pour la première fois de ma vie, j'ai envie de baisser les bras.

Ce qu'on a besoin c'est que vous vous abonnez à un panier bio ou bien que vous mangiez ce qu'on produit ici. Que vous nous aidiez à bâtir quelque chose de plus

solide. Que vous parliez de nous et de tous les producteurs qui vous entourent. Que vous rentriez dans nos boutiques, allez sur nos sites internet, nos réseaux sociaux. Allez-vous vous engager ?

Ne prenez pas pour acquis que vous ne faites pas de différence, pour nous, les petits producteurs, vous êtes la différence. Notre *game* se joue dans votre cuisine et c'est en se mettant ensemble qu'on va tous y gagner.

On nous demande d'être productifs, compétitifs et innovants. On a réussi tout ça, on est super productifs, mais si personne veut manger cette super production, elle sert à quoi?

De voir les fermes voisines tomber une par une, ça me fait mal. Tout leur travail et leur expérience sont perdus. Je me dis qu'un jour, ça va peut-être être mon tour, et que comme eu, je n'aurai pas le choix. Aujourd'hui, j'ai le choix des mots que je peux dire, j'ai le choix d'être vulnérable pour connecter mon coeur et mon entreprise à votre famille.

Ce n'est pas juste les paniers bio que nous offrons, il y a aussi la boutique à la ferme, les plants pour le jardin ou les nouvelles ardoises prépayées. Il faut qu'on sache que vous êtes là et que c'est avec vous et pour vous qu'on va bâtir la suite.

Déjà presque 300 familles nous ont dit oui dans les derniers mois, c'est beaucoup. Avec 100 de plus, on va réussir à enlever la pression financière pour l'année 2026, avoir la certitude de votre besoin de vous nourrir localement et vous propulser notre envie de semer les graines pour demain.

Isabelle Imbeault,

Co-proprétaire de la ferme Aux Jardins de la Bergère