

Spécialistes de la transformation

JEAN-FRANÇOIS GUILLET

jean-francois.guillet@lavoixdelest.ca

On connaît surtout Shefford pour sa nature luxuriante. Or, l'activité commerciale y est bien enracinée. Un des secteurs d'activité méconnus est celui de la transformation de produits agroalimentaires. Portrait d'entreprises qui gravitent dans cette sphère.

FRUITIÈRE DES CANTONS

Comme son nom l'indique, l'entreprise se spécialise dans la production de fruits pour l'autocueillette: bleuets, framboises, fraises, cassis et pommes, entre autres. Isabelle Hauer s'est lancée dans cette aventure en 2007. Il aura fallu trois ans à la jeune entrepreneure avant d'ouvrir son site au public, chemin Allen. Or, l'idée d'offrir des produits dérivés de fruits transformés sur place a fait son chemin. Si bien qu'elle a planté 1000 plants de vigne durant l'été 2015. Des raisins de table, a-t-elle précisé. « Je vise vraiment un concept d'agrotourisme, alors je veux me démarquer des autres producteurs de la région. L'idée de faire du jus de raisin a germé en 2013, a-t-elle dit. La production pourrait démarrer en 2018. » Un amalgame de jus pomme-raisin est aussi dans les cartons.

ÉRABLIÈRE SHEFFORD

Homme d'affaires aguerri, Clovis Bourgeois a décidé de plonger dans l'inconnu en achetant, il y a quelques années, la Cabane Leclair, alors en activité depuis des décennies à Shefford. « Je ne connaissais rien dans la production de sirop d'érable et tout ce qui vient avec! Je dis toujours à la blague que j'ai eu une faiblesse

à 65 ans en me lançant là-dedans. J'étais à la retraite et je n'ai jamais eu peur d'essayer de nouvelles choses. Alors je l'ai fait », a mentionné celui qui a lancé la florissante entreprise Fabritek à Bromont. Avec quelque 8000 entaillies et un potentiel de 13 000, M. Bourgeois n'a pas le temps de s'ennuyer. En plus d'être vendu directement à la cabane à sucre Les Affamés, chemin Brandrick, son or blond est disponible chez l'épicerie Pasquier de Saint-Jean-sur-Richelieu.

ÉRABLIÈRE BOURBEAU

Après avoir travaillé durant 20 ans chez IBM à Bromont, Sylvain Bourbeau a fait un virage professionnel à 180 degrés, il y a une dizaine d'années, en se lançant dans l'acériculture avec son frère Denis. « On est vraiment parti de zéro, a-t-il confié. En 2001, on avait une étale sur le terrain qui appartenait à mon grand-père. On a arrêté la production de boeuf pour se lancer dans quelque chose de nouveau. Mais il n'y avait jamais eu un seul érable entaillé dans notre bois, alors on a travaillé fort. » L'érablière compte aujourd'hui 12 500 entaillies. Ce chiffre pourrait grossir de 35 000 au cours des prochaines années. Par ailleurs, une boutique des produits de l'érable est née, il y a trois ans, du travail acharné des deux entrepreneurs. On y retrouve une foule de produits dérivés. « L'érablière, c'est un projet de retraite, a dit Sylvain Bourbeau. C'est devenu une passion et ça me permet de mener mes propres affaires. »

DISTILLERIE SHEFFORD

Le rêve de Gérald Lacroix et Josée Métivier se cristallise peu à peu. Le couple a commencé la production de rhum il y a un mois. Celle du

whisky sera lancée en mai au sein de sa distillerie aux abords de la route 112 (rue Denison Est). Des produits devraient être disponibles pour la vente au public dès le début de l'été, a indiqué le distillateur. Environ 12 000 bouteilles d'eau-de-vie devraient être produites cette année. On parle pour le moment de rhum blanc et brun et de « whisky blanc ». Grand amateur de ce spiritueux, le jeune préretraité en a dégusté aux quatre coins du globe. Il a aussi suivi des cours, entre autres en France.



Les Frères Miel, Patrick et Stéphane Vanier avec de leurs produits d'hydromel, à la boutique. — PHOTO JULIE CATUDAL

HYDROMELLERIE LES SAULES

Les Frères miel, vous connaissez? Stéphane Vanier et son frangin Patrick sont d'irréductibles producteurs d'hydromel depuis 1988. Le duo concocte son élixir aux racines celtiques découlant de la fermentation d'eau, de miel et de champagne, au sein de

l'entreprise familiale. Selon Stéphane Vanier, l'hydromellerie Les Saules a été la première à obtenir une licence pour une production artisanale. Les deux apiculteurs produisent également une foule de produits dérivés du miel vendus à leur kiosque de la rue Denison Est. « Notre hydromel a été

vendu pendant près de dix ans à la SAQ. On veut maintenant se tourner vers les épiceries, a indiqué Stéphane Vanier. Vraiment, le goût des consommateurs a beaucoup évolué au fil des ans. Les gens sont ouverts à goûter à des choses différentes. Nos produits sont beaucoup plus reconnus à leur juste valeur. »



COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ SANTÉ SHEFFORD

Devenir MEMBRES de la
COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ SANTÉ SHEFFORD *c'est...*

- Avoir accès à des soins de santé (médecin et soins alternatifs)
- Avoir la possibilité de s'impliquer au sein du conseil d'administration de la COOP
- Soutenir le développement de proximité