

Charlevoix et la pensée circulaire des Dufour

Charlevoyou

Non loin de Baie-Saint-Paul, au sein des collines verdoyantes de la région de Charlevoix, une famille a mené depuis 20 ans plusieurs petites révolutions commerciales sans perdre ses principes. Rencontre avec les Dufour, de fiers agriculteurs amoureux de leur terre et des gens qui l'habitent.



Maurice Dufour a grandi ici, sur cette ferme qu'il occupe toujours aujourd'hui. Treizième de 14 enfants, il a hérité de ses parents leur passion pour la terre, la faune et la flore. Il s'est donc naturellement dirigé vers l'agronomie et a travaillé pendant six ans pour la Coop fédérée. « J'y ai vu des bizarreries qui m'ont fait changer de voie, raconte-t-il. Je ne comprenais pas, par exemple, pourquoi du lait produit à Charlevoix devait se faire embouteiller à Québec. C'était incompréhensible. »

À la suite de ce constat, Maurice a réfléchi à la manière d'encourager sa région, dont il connaissait les richesses sous-estimées. « Au début des années 1990, tu n'obtenais du financement dans Charlevoix que lorsque tu voulais ouvrir une auberge ou un casse-croûte. » L'entrepreneur avait cependant une autre idée en tête : monter une maison d'affinage, avec des produits de qualité distinctifs et mettant en valeur son coin de pays. Personne n'y croyait vraiment. Mais comme il l'a prouvé plusieurs fois par la suite, rien ne fait peur à ce pionnier. La maison d'affinage Dufour, au mandat à la fois commercial et agrotouristique, est donc née en 1994 ; et son premier fromage fin Le Mignerou a connu un succès immédiat.

Suivre son instinct

Maurice adore les défis et il a du flair. Alors, après avoir prouvé qu'une fromagerie pouvait s'implanter dans Charlevoix, il a à plusieurs reprises joué d'audace. Il a notamment créé un fromage bleu, le Ciel de Charlevoix, dont la douceur et l'équilibre ont réconcilié les Québécois avec cette spécialité. Il a aussi monté en 2006 une bergerie laitière, qui produit notamment deux délicieuses tommes de brebis.

L'entrepreneur n'allait pas s'arrêter en si bon chemin. Après les fromages, pourquoi ne pas produire du vin dans Charlevoix ? « Il y a 20 ans, je savais déjà que si les conditions climatiques changeaient, nous pourrions planter des vignes ici. » Une fois encore, son instinct a été bon puisqu'en 2010, à la surprise de tous, il a planté 60 hectares de vignes sur un plateau graveleux qu'il ne pouvait pas utiliser comme pâturage. Et depuis 2014, la gamme de vins Charlevoyou, sur laquelle il travaille avec sa fille Madeleine, ne cesse de s'enrichir et de se bonifier.



Son défi actuel ? Développer des spiritueux à partir du lactosérum obtenu lors de la production des fromages fins. Une autre innovation unique au Québec et rarissime à travers le monde, puisque ce procédé nécessite l'implantation d'équipements qu'il faut inventer. Mais Maurice et Madeleine sont des fonceurs et ont réussi, à force de collaborations, de financement et de coups de gueule auprès des ministères, à mettre au monde un alcool de base prometteur qui deviendra la première vodka laitière sur les étals de la SAQ à l'automne 2019.

« Tout n'est pas encore gagné, car les alcools locaux sont taxés à 250 %, ce qui est une aberration, dénonce l'entrepreneur. Mais nous connaissons le potentiel de cette branche [les dernières statistiques de consommation au Québec lui donnent raison] et sommes fiers de

produire un alcool 100 % charlevoisien. Même l'eau qui constitue 60 % du produit vient d'une source sur mes terres. »

Suivre ses principes

Produire bien. Produire local. Voilà le leitmotiv que la famille Dufour s'est répété depuis ses débuts et a appliqué dans tous les projets qu'elle a menés. Après plus de 20 ans d'existence et une position enviable sur le marché canadien, la fromagerie aurait pu, comme bien d'autres dans la même situation, grandir à la verticale et s'adresser à de gros joueurs industriels pour reprendre ses recettes. Mais les Dufour ont privilégié un développement horizontal en diversifiant leurs activités.



Mots et photo : Sophie Ginoux

Comme le souligne Madeleine, « il faut toujours se poser des questions : que faisons-nous exactement ? Quels produits utilisons-nous ? Quelles sont nos valeurs ? ». La réponse est allée de soi : cette terre et les gens qui l'habitent priment. « Notre mission, c'est aussi de créer et de garder des emplois ici, confirme Maurice. Nous croyons en une économie locale et circulaire pour atteindre nos objectifs. » Sa fille ajoute d'ailleurs que ce modèle n'est pas, contrairement à ce que beaucoup pensent, synonyme de gouffre financier : « Quand on prend soin de chaque étape et qu'on laisse le moins de composantes possible au hasard, les bénéfices sont au rendez-vous. »

L'agronome formé à l'utilisation de pesticides et d'intrants divers a opté pour une culture totalement biologique sur sa propriété. « Il faut protéger notre environnement et nos ressources », martèle-t-il. Tout est donc pensé en fonction de l'empreinte écologique qu'il laissera en fin de journée, du compostage du fumier au recyclage du lactosérum, et de la laine

des brebis en passant par la vente de la viande des agneaux nés dans la bergerie à l'utilisation et la transformation de ses produits par le petit resto adjacent Les Faux Bergers – finaliste dès sa première année d'existence aux Lauriers de la gastronomie québécoise. Une pensée circulaire guide les pas des Dufour dans toutes leurs actions et prouve, projet après projet, que d'autres modèles que celui tant prêché par le libre marché peuvent réussir.

Tiré de la revue « Tour du Québec » #4 et édité pour les membres de la CGAQ par Luc de Bellefeuille, le 29 février 2020