

La Ferme Scoudouc F

Une ferme familiale dédiée à offrir des produits frais, sains et de qualité

Quand vous demandez à Aline et Maurice Cormier de la Ferme Scoudouc River Farm ce qui les motive à gérer leur entreprise agricole avec autant d'enthousiasme après 22 ans, ils vous répondent avec un grand sourire que ce sont les gens qu'ils rencontrent et avec qui ils font affaire. Leurs clients viennent de partout. Il y a beaucoup de monde de Moncton, Riverview, Dieppe, St-Anselme, Memramcook, qui s'arrêtent au kiosque en allant au chalet. Il y a aussi beaucoup de touristes en route vers le nord de la province, et en direction de l'Île-du-Prince-Édouard. Et bien sûr, la clientèle locale et fidèle qui vient depuis le début. Les foyers de soin de la région figurent aussi parmi leurs bons clients. Les personnes âgées aiment manger de bons légumes frais préparés à la vieille façon, comme des diners bouillis.

Aline et Maurice Cormier opèrent leur ferme depuis 1986. Les raisons qui les ont poussés à cultiver un jardin sont les mêmes qu'aujourd'hui : le plaisir de planter, de travailler la terre et récolter des produits sains, sécuritaires et de qualité, la satisfaction de cultiver leurs propres légumes et d'économiser, de pouvoir mettre en conserve et de geler pour l'hiver, de s'assurer d'avoir une bonne qualité de nourriture et savoir exactement ce qu'ils mangent, de pouvoir manger des légumes frais et de pouvoir les manger crus directement du jardin, et surtout la joie de travailler dehors...

L'entreprise familiale s'est progressivement développée et comprend aujourd'hui plus de 60 acres de légumes variés.

Maurice Cormier : « Nous avons aussi la chance d'avoir des producteurs qui nous fournissent certains légumes quand les nôtres ne sont pas encore disponibles ou que nous ne produisons pas parce que nous n'avons pas la machinerie, comme les patates. Il y a des horticulteurs qui nous fournissent en petits fruits comme des pommes, des bleuets, des framboises pour répondre à la demande de nos clients. »

La saison commence au début juillet avec la cueillette libre de fraises. Quand la réserve d'hiver de fraises congelées est épuisée, c'est devenu une tradition d'aller cueillir ses propres fraises au U-Pick. Il est vrai que la saison est courte au Nouveau-Brunswick à cause de notre climat. Et c'est pour cette raison qu'on apprécie encore plus la toute première fraise qu'on déguste directement du



Les enfants raffolent des fraises à la Ferme Scoudouc.

champ. Il faut préciser qu'à la ferme Scoudouc on invite les familles avec leurs enfants à venir cueillir leurs fraises sans leur imposer une rangée précise. Il n'y a ni bâton pour indiquer où ramasser ni personne pour vous surveiller si vous mangez des fraises. Vous êtes libres de choisir les rangées que vous voulez, de prendre votre temps et de profiter de la nature. C'est une sortie pour la famille et les gens de la ville. Pour ceux qui travaillaient dans un bureau par exemple, c'est très relaxant de venir ramasser des fraises, et prendre l'air. C'est un endroit très tranquille qui bénéficie régulièrement d'une belle brise et sans moustiques. Il y a toujours quelqu'un pour vous accueillir avec le sourire et vous indiquer l'endroit où vous trouverez plus de fraises, comment les cueillir, vous offrir des idées de recettes et comment les conserver. Les personnes âgées connaissent bien leurs fraises et partagent avec grand plaisir leurs secrets et leurs recettes. C'est suite à leur demande qu'à la Ferme Scoudouc on cultive uniquement la variété V-Star. C'est une fraise délicieuse, toute rouge et sucrée. L'avantage est qu'on n'a pas besoin d'ajouter autant de sucre pour les déguster ou les conserver comparé à d'autres variétés. De plus, elles sont naturelles puisque Aline et Maurice Cormier insistent pour ne pas ajouter de produit chimique, pesticide ni herbicide. Tout ce qu'ils mettent sur leurs fraises, c'est de l'engrais. Ils préfèrent désherber eux-mêmes avec l'aide d'un row-tiller.

Au début du mois d'août, le U-Pick de pois et de cosse est prêt. Comme les fraises, c'est devenu une attraction populaire dans la région. Il y a beaucoup de personnes à la retraite qui viennent ramasser leurs cosses et leur pois car pour eux, c'est un retour à la nature sans l'inconvénient

de s'occuper d'un jardin.

Le blé d'Inde de la Ferme Scoudouc River est aussi très réputé. Maurice Cormier insiste pour offrir à ses clients un produit directement du jardin cueilli chaque jour sans jamais être entreposé. De toute façon, la demande pour leurs produits étant très forte, ils ne restent pas longtemps sur les étagères. C'est un va-et-vient continu du champ au kiosque.

Dans le kiosque, il y a toujours eu une atmosphère de famille. Aline Cormier, avec la complicité de son personnel, veut s'assurer que ses clients reçoivent une attention personnelle.

Aline Cormier : « C'est très important pour moi de donner le meilleur service aux clients. Moi, quand je vais dans un magasin, j'aime d'être traitée d'une façon spéciale. Je traite les clients de la même manière que j'aimerais être traitée. J'aime que nos clients repartent satisfaits et de bonne humeur. Ils nous téléphonent même de leur travail, du chalet ou de chez eux pour qu'on leur mette des légumes de côté. S'il y a un produit qu'ils veulent, on s'assure qu'on l'a et si on ne l'a pas, on va courir dans le champ le chercher. »

Maurice Cormier : « La main d'oeuvre fait la différence si c'est une bonne entreprise ou pas. En mettant du monde qualifié possédant une belle personnalité avec le public et qui sait répondre aux questions, on s'est aperçu que les clients reviennent non seulement pour nos produits mais aussi pour venir voir ceux qui travaillent dans le kiosque et pour le service. Dès que le kiosque ouvre, le 1er juillet, on a déjà des commandes de clients qui veulent qu'on les appelle dès que nos cosse sont prêtes à