

Même présent à l'étranger, Verger Duhaime reste fidèle à sa source



Hélène Ruel

rueh@transcontinental.ca

Faut-il nécessairement être gros pour exporter? Il semble que non, si l'on suit la piste des produits de Verger Duhaime, piste qui mène au Japon, au Mexique, à Taiwan, en Espagne, en Allemagne. Derrière la maison de Martine Pinard et de Jacques Duhaime à Saint-Germain-de-Grantham, il y a là 5 000 pommiers. Un petit verger en somme.

Mais deux choses le singularisent. D'abord, il est à peu près unique au Québec avec ses 24 variétés de pommes. «Ce qui le distingue aussi, c'est ce qu'on en fait», souligne Martine Pinard.

Et ce qu'on en fait paraît ne plus avoir de limites pour le Verger Duhaime. De la gelée que Jacques commençait à faire prendre dans sa petite cuisine il y a dix ans, le Verger Duhaime concocte un large éventail de produits élégamment présentés.



Deux produits, dont cette toute nouvelle tartinade de fruits pour fromage pour lequel Verger Duhaime a décroché un troisième prix au concours Novitas.

Des caramels, des sirops, des coulis, des vinaigres, des moutardes. Des tartinades aussi, qu'il faut distinguer des confitures, osant d'audacieux mariages. Des pommes, bien sûr, mais aussi des fraises, des framboises, des canneberges, de la rhubarbe, même des ananas, des abricots.

Tous les produits sont sucrés naturellement, souvent avec du sirop d'érable. Et parfois même, certains tartinades sont relevés d'un soupçon de vodka, de champagne, de Cointreau.

Dans les boutiques spécialisées de la chaîne mexicaine *El Palacio de Hierro* où Verger Duhaime s'est frayé un chemin, c'est avec un uniforme et des gants blancs qu'on présente, ces *salsas* ou ces *mermeladas* concoctées dans la petite usine de transformation de Saint-Germain. D'un chic!

Un 3e prix Novitas

Les toutes nouvelles tartinades de fruits spécialement conçues pour accompagner des fromages ont propulsé le Verger Duhaime au 3e rang des produits les plus novateurs, au Novitas, premier concours organisé par le Salon international de l'alimentation (SIAL) à la fin de mars.

Martine Pinard s'en réjouit, d'autant qu'une centaine de produits du Canada et de l'étranger se faisaient la compétition au

SIAL. «Quand on participe à ces salons, c'est stimulant de voir comment le Québec a su se distinguer. En général, je pense que le Canada projette une très belle image à l'international», observe Mme Pinard.

Grâce à ce prix, Verger Duhaime a pu conclure des ventes et, parce qu'il a été remis lors du gala du SIAL devant un parterre de 600 personnes, qui sait où il mènera l'entreprise.

Exporter

Cette idée de transformer, puis d'exporter, s'est en quelque sorte imposée au couple Pinard-Duhaime. «Ce sont d'abord nos clients au kiosque qui, ayant apprécié la balade en tracteur, cueilli leurs pommes au verger nous demandait ce qu'il y avait d'autre à voir!», rappelle Martine.

Jacques Duhaime admet qu'il s'est, un jour, retrouvé à une croisée des chemins. Ou bien, il tentait d'intéresser les chaînes d'alimentation, ce qui est très exigeant pour le pomiculteur québécois. «Sur les tablettes des trois chaînes, 60% des pommes sont importées. C'est difficile d'assurer l'approvisionnement et de rivaliser avec les produits de l'étranger. Et puis, les pommes québécoises sont plus fragiles. Idéalement, elles devraient être offertes dans des réfrigérateurs.»

Le Verger Duhaime, avec ses 24 variétés de pommes, était plus adapté à une mise en marché différente, un marché de niche, précise M. Duhaime.

Après s'être inscrit à un cours sur la transformation - en 1995 -, il s'est mis aux chaudrons et, en douze ans, a développé toute une variété de recettes, utilisant les pommes (et leur jus!) déclassées.

Il est parvenu à transformer entre 30 et 40% des 4 000 boisseaux de pommes que produit annuellement le verger.



Dans les boutiques de la chaîne mexicaine, les produits de Verger Duhaime sont manipulés avec des gants blancs.

Le Verger Duhaime a d'abord conforté son propre réseau de distribution dans les boutiques spécialisées du Québec, pour ensuite envisager le marché de l'exportation. «J'avais pensé aux marchés de New York et de Boston, m'imaginant y aller en voiture!», raconte M. Duhaime.

Mais c'est finalement un importateur japonais, séduit par les caractéristiques du produit, qui, en 2000, devenait le premier client étranger de Verger Duhaime.

Aujourd'hui, 80% du marché d'exportation de l'entreprise centricoise se situe au Japon, sous une marque privée.

Parce qu'ils sont fabriqués avec des pro-



Jacques Duhaime et Martine Pinard dans leur verger de Saint-Germain, non loin de Drummondville

duits naturels, «goûtant le fruit plutôt que le sucre», comme le souligne Martine Pinard, qu'ils se présentent dans des emballages raffinés, les sirops, coulis et tartinades constituent des produits haut de gamme.

Comme il lui a fallu se former à cuisiner, Jacques Duhaime s'est aussi formé à exporter. En 1998, membre du groupe Export, il s'inscrivait à un autre cours. «On n'exporterait pas sans formation, précise Mme Pinard. Cela nous donne de l'assurance.»

Elle ajoute que les conseillers techniques du groupe Export, le travail des délégués commerciaux, la participation à des missions économiques constituent aussi de précieux atouts. «Non seulement, la culture des pays où l'on exporte est différente, mais leurs procédés administratifs le sont aussi», poursuit-elle.

Si le couple voyage, il reçoit aussi. Dans sa résidence de Saint-Germain, Jacques et Martine savent accueillir leurs clients japonais. «Ils aiment bien voir comment l'on vit.»

Une indéfectible passion

Ces activités de transformation, de mise en marché, de distribution et d'exportation ont donné une tout autre dimension à cette entreprise familiale lancée en 1948 par Hector Duhaime, le grand-père de Jacques.

Il revient à Léo, son père, d'avoir donné à l'entreprise un caractère plus horticole, se départant du troupeau de vaches laitières. C'est également à Léo que Jacques doit ce goût pour la pomiculture.

Un goût indéfectible puisque, en 1981, juste au moment où Jacques prenait le relais de son père, le gel frappait 520 des 600 pommiers standards du verger. «C'était dramatique...», raconte Martine Pinard, qui, à l'époque, n'était pas encore associée à Jacques dans l'entreprise.

Le couple s'était marié cette année-là. Et c'est ce trou béant dans le verger qui allait propulser la citadine drummondvilloise, technicienne en documentation, dans la culture de la pomme.

«Tomber dans les pommes» proviendrait

de cette vieille expression «tomber en pâmoison». C'est exactement ce qu'a vécu Martine Pinard.

«Ici, c'est moi qui tiens le sécateur et c'est mon mari qui veille aux chaudrons», dit-elle en riant.

Puisque tout était à refaire dans le verger et que son mari lui offrait de s'associer, Martine Pinard s'est formée aux rudiments de la pomiculture.

Comme on a replanté des pommiers nains, multiplié les variétés, il y avait toute une série de techniques nouvelles à intégrer. «Ça m'était facile puisque je n'avais pas à désapprendre des techniques traditionnelles.»

Trucs d'irrigation, secrets de tailles adaptées à chacune des variétés, greffes, Martine Pinard a tout appris. «Comme tous les arbres fruitiers, les pommiers requièrent beaucoup de soins. Trente espèces d'insectes menacent les racines, les branches, la pelure, le fruit des arbres...»

Même si Verger Duhaime est en train de s'installer plus confortablement dans les marchés étrangers, «on ne s'éloigne pas du verger», assure la pomicultrice.

«Le verger, c'est ma passion première, dit-elle. J'aime accueillir les gens ici, leur faire découvrir différentes variétés de pommes. Encore cette année, on leur en proposera une nouvelle, la *Honey Crisp*.»

Ainsi, de la fin juillet jusqu'au début novembre, avec une vingtaine d'employés - une dizaine en basse saison -, Verger Duhaime accueille des milliers de personnes, des auto-cueilleurs, des familles entières ou encore des groupes d'écoliers.

Les activités de culture et de vente des pommes - et de maïs - continuent d'enraciner cette entreprise familiale dans son terreau de Saint-Germain, demeurant une source d'inspiration pour le développement de l'entreprise.

Consolider le marché japonais, accroître les ventes au Mexique, élaborer une autre nouvelle gamme de produits... et planter une nouvelle variété de pommiers, autant de projets qui se profilent dans l'horizon de Verger Duhaime.